محیط اعظم

جلد اوّل

حکیم محمد اعظم خاں

اُردو ترجمہ



سنٹرل کونسل فار ریسرچ اِن یونانی میڈیسن

محیط اعظم

جلد اوّل

حکیم محمد اعظم خاں

اُردو ترجمہ



سنٹرل کونسل فار ریسرچ اِن یونانی میڈیسن
(شعبۂ آیورویدا، یوگا و نیچروپیتھی، یونانی، سدّھا اور ہومیوپیتھی [آیُش])
وزارت صحت و خاندانی بہبود، حکومت ہند، نئی دہلی

نام کتاب	:	محیط اعظم
مصنف	:	حکیم محمد اعظم خاں
اردو ترجمہ	:	سنٹرل کونسل فار ریسرچ اِن یونانی میڈیسن (سی سی آر یو ایم)
تعداد اشاعت	:	۵۰۰
سن اشاعت	:	2012ء
قیمت	:	
ناشر	:	سنٹرل کونسل فار ریسرچ اِن یونانی میڈیسن (سی سی آر یو ایم) ۶۵–۶۱، انسٹی ٹیوشنل ایریا، جنک پوری، نئی دہلی۔۱۱۰۰۵۸
مطبع	:	انڈیا آفسیٹ پریس A – 1، مایاپوری انڈسٹریل ایریا فیز 1، نئی دہلی۔ ۱۱۰۰۶۴

فہرست

باب اول: الف ممدودہ

باب دوم: الف غیر ممدودہ

باب سوم: ب اور پ

پیش لفظ

انیسویں صدی کے ہندوستان میں مشاہیر صاحب قلم اطباء میں حکیم محمد اعظم خاں (۱۸۱۵ــــ ۱۹۰۲ء) کا نام بڑی اہمیت رکھتا ہے۔ ان کا مولد و وطن رام پور تھا۔ مگر زندگی کا بیشتر حصہ طب کی خدمت کرتے ہوئے بھوپال، اجین اور اندور میں گذرا۔ وہ ایک حاذق طبیب اور صاحب علم معالج تھے۔ انھوں نے طویل زندگی پائی اور فارسی زبان میں یونانی طب کے مختلف اہم موضوعات پر بہت ضخیم اور بے حد مفید کتابیں تصنیف کیں۔ معالجات پر ان کی ضخیم تصنیف 'اکسیر اعظم' شاہکار کی حیثیت رکھتی ہے، جو چار جلدوں میں ہے۔ مفردادویہ کے موضوع پر ان کی کتاب 'محیط اعظم' ہے۔ یہ بھی چار جلدوں پر مشتمل ہے اور اپنے نام ہی کی طرح دواؤں کے بیان پر واقعی محیط ہے۔ اسی طرح طب کے دیگر موضوعات پر ان کی کتابیں 'نیر اعظم'، 'رکن اعظم'، 'رموز اعظم' اور 'قرابادین اعظم' ہیں۔ یہ سب کتابیں فارسی زبان میں ہیں اور موضوع پر مکمل طور پر حاوی، بے حد معلومات افزا، معیاری اور بلند پایہ ہیں۔ حکیم اعظم خاں ایک متبحر عالم تھے اور ان کی تصانیف کی کثرت دیکھ کر حیرت ہوتی ہے کہ ایک مردِ واحد نے طب کے مختلف موضوعات پر ہزاروں صفحات پر مشتمل اتنی کتابیں کیسے لکھیں۔ یہ سب کتابیں حکیم اعظم خاں کی علمی لیاقت، فنی حذاقت، خداداد ذہانت اور ذکاوت کا ناقابل تردید ثبوت ہیں۔

زیر نظر کتاب 'محیط اعظم' جلد اوّل کا اردو ترجمہ ہے۔ اصل کتاب، جیسا کہ بیان کیا گیا، فارسی زبان میں ہے۔ دراصل فارسی میں طبی تصنیفات کے ہندی عہد کے جن کاموں کی تفصیلات ملتی ہیں، ان کا ایک بڑا حصہ علم الادویہ ہی سے متعلق ہے۔ اس ضمن میں 'طب فیروز شاہی'، 'اختیارات قاسمی'، 'اختیارات بدیعی' اس طور پر قابل ذکر ہیں کہ ان کتابوں کا زمانہ تصنیف 'محیط اعظم' کے منصۂ شہود میں آنے سے قبل کا ہے۔ 'محیط اعظم' ادویۂ مفردہ کے موضوع پر ہندوستان میں لکھی جانے والی کتابوں میں ایک جامع ترین کتاب ہے۔ زبان فارسی ہے، لیکن یونانی، انگریزی، لاطینی، ہندی، سنسکرت، بنگالی، دکنی اور ہندوستان کی دیگر علاقائی زبانوں کے مترادفات بھی جمع کیے گئے ہیں۔ حوالوں کے طور پر طب یونانی کے قدیم مصادر کے علاوہ آیورویدکے اہم کلاسیکی لٹریچر کا بھی احاطہ کیا گیا ہے، جن میں حنین بن اسحٰق، رازی، مجوسی، مسیحی، ابن سینا، تمیمی، ابن ہبل، شریف ادریسی، ابوالعباس نباتی، غافقی، ابن بیطار، ابن زہر، یوسف بغدادی، ابن تلمیذ، ابوسعد مغربی، ابن جزار، ابوالعباس خسکی، ابن رضوان، سرجیس، ابن وحشیہ، کندی، جمال الدین بغدادی، محمد بن احمد، احمد بن محمد حسینی، عبداللہ بن احمد، ابن جزلہ، داؤد انطاکی، سویدی، قرشی، سدیدی، نفیسی، اقصرائی، فضل اللہ تبریزی، غلام امام، رحم علی خاں، دھنونتری (دھنر وید)، بیاس (بیاس وید) شامل ہیں۔ تصانیف اطبائے ہند میں معدن ادویہ، دستور الاطباء، تکملۂ ہندی، تالیف شریفی و مصطفوی، مفردات امامی، مفردات ہندی، بدیع النور اور تذکرۃ الہند کا خصوصیت کے ساتھ ذکر کیا گیا ہے۔

اپنی کتاب کی افادیت کے بارے میں خود حکیم اعظم خاں نے دیباچہ میں لکھا ہے: ''اگر چہ تحفۃ المؤمنین اور مخزن الادویہ، مفردات کے لیے نہایت مفید کتابیں ہیں، لیکن اکثر ہندی دواؤں اور ان کے افعال سے خالی ہیں۔ اس لحاظ سے میری کتاب زیادہ مکمل ہے۔'' حق یہ ہے کہ ہندوستانی اضافات اور جدید معلومات کے لحاظ سے یہ کتاب دیسقوریدوس کی کتاب 'الحشائش' اور ابن بیطار کی 'الجامع المفردات الادویہ والاغذیہ' پر فوقیت رکھتی ہے۔

کتاب کی مکمل چار جلدوں میں سے پہلی جلد میں ادویہ کا بیان شروع کرنے سے قبل بارہ فصلیں مزاجِ ادویہ، کلیاتِ ادویہ، مراتب

ادویہ، افعالِ ادویہ، اصطلاحاتِ ادویہ سے متعلق قائم کی گئی ہیں۔ ہر فصل اپنے موضوع کے اعتبار سے ایک مکمل کتاب ہے۔ اس کے بعد الف ممدودہ سے ادویہ کا بیان شروع ہوتا ہے، جو جلد چہارم کے خاتمہ تک جاری رہتا ہے۔ پہلا تذکرہ 'آب' کا ہے، جس کی تقریباً بیس قسمیں بیان کی گئی ہیں۔ حروف تہجی کے لحاظ سے ہر حرف کے لیے ایک علیٰحدہ باب قائم کر کے اس حرف سے شروع ہونے والی دواؤں کو مختلف فصول کے تحت رقم کیا گیا ہے مثلاً 'باب دوم- الف غیر ممدودہ' فصل ۱ 'الف مع با'۔

یونانی ادویہ مفردہ کے خزانہ میں دنیا کے بیشتر علاقوں میں پائی جانے والی جڑی بوٹیاں اور نباتات شامل ہیں۔ اس جغرافیائی ہمہ گیریت کی وجہ سے ادویہ کے ناموں کا صحیح تلفظ غیر اہل زبان کے لیے ہمیشہ ہی ایک دشوار امر ہوتا ہے۔ اسی دشواری کو مدنظر رکھتے ہوئے 'محیط اعظم' میں ہر دوا کے نام کو صحیح اعراب کے ساتھ بیان کیا گیا ہے۔ اسی طرح ہر دوا کے مزاج، افعال وخواص، مقدار خوراک، مصلح، بدل اور مختلف اقسام کو بیان کرنے کے لیے ذیلی سرخیاں استعمال کی گئی ہیں۔ الغرض، 'محیط اعظم' ادویہ مفردہ کے موضوع پر ایک ایسی جامع تالیف ہے جو نباتی، حیوانی اور معدنی ادویہ کے تعلق سے متقدمین اطباء و ماہرین ادویہ کے کاموں کا احاطہ کرتے ہوئے محققین کے لیے تحقیق کے بے شمار نکتوں کی نشان دہی کرتی ہے۔

سنٹرل کونسل فار ریسرچ ان یونانی میڈیسن نے روزِ اوّل ہی سے اس بات کا اہتمام کیا ہے کہ عربی و فارسی زبانوں میں موجود طبی سرمایہ کو آج کی متداول زبانوں بالخصوص اردو میں منتقل کیا جائے تاکہ اردو داں طبقہ اس قیمتی سرمایہ سے مستفیض ہو سکے۔ کتاب 'الجامع المفردات الادویہ والاغذیہ' کا اردو ترجمہ اور اشاعت علم الادویہ کے حوالہ سے کونسل کی اہم علمی خدمت ہے۔ ہندوستانی پس منظر میں 'محیط اعظم' کی اہمیت وافادیت کے پیش نظر اس کے اردو ترجمہ کی ضرورت عرصہ سے محسوس کی جارہی تھی جو بالآخر زیر نظر کتاب کی صورت میں پوری ہوئی۔ 'مطبع نظامی' کانپور سے ۱۸۹۶ء میں شائع شدہ فارسی متن کو ترجمہ کے لیے منتخب کیا گیا۔ دوران ترجمہ یہ کوشش کی گئی کہ ترجمہ کی زبان فنی نزاکتوں کی رعایت کے ساتھ ساتھ سلیس اور عام فہم ہو۔ قدیم اوزان مثلاً ماشہ، تولہ، سیر وغیرہ کو جدید مروج اوزان سے تبدیل کیا گیا۔ عہد رفتہ کے دستور کے مطابق اصل فارسی کتاب میں 'فہرست' کا وجود نہیں تھا، جس کی وجہ سے حوالوں کی تلاش میں سخت دشواری پیش آتی تھی۔ زیر نظر ترجمہ میں اس کمی کی بھی تلافی کی گئی ہے۔ ابواب وفصول کی تفصیل کو کتاب کے شروع میں 'فہرست مضامین' کے ضمن میں جبکہ ادویہ کی صفحہ جاتی تفصیل کو جدید طرز کے مطابق کتاب کے آخر میں بیان کیا گیا ہے۔ اس انڈیکس کی مدد سے مطلوبہ حوالہ تک رسائی بہت آسان ہو جائے گی۔

کتاب کے ترجمہ، تصحیح اور کتابت وطباعت کے مختلف مراحل میں ڈاکٹر ضیاء الدین احمد (اسسٹنٹ ڈائرکٹر)، ڈاکٹر خالد محمود صدیقی (اسسٹنٹ ڈائرکٹر) اور ڈاکٹر امان اللہ (ریسرچ آفیسر) کی خدمات قابل صد ستائش ہیں۔

امید ہے کونسل کے دیگر علمی وتحقیقی کاموں کی طرح اس اشاعت کی بھی پذیرائی کی جائے گی۔

(پروفیسر سید شاکر جمیل)
ڈائرکٹر جنرل

بسم اللہ الرحمن الرحیم

اِنَّ اللّٰہ بِمَا یَعۡمَلُوۡنَ مُحِیۡط

مالک کائنات کے فضل وکرم سے یہ کتاب سراپا فیض کا سر چشمہ ہے جو یونانی، ہندی، انگریزی اور دوسرے ملکوں کی مفرد دواؤں کے نام، ماہیت، مزاج، افعال اور خواص پر مشتمل ہے۔اس جلیل القدر و جامع ترین کتاب کے سامنے تحفۃ المومنین اور مخزن الادویہ کی حیثیت ایک جز کے برابر ہے۔ بلکہ اس بحر بیکراں سے ایک قطرہ اور اس وسیع ریگستان کا ایک ذرہ ہے۔ یہ کتاب عرب وعجم کے سفر کے دوران حاصل شدہ تجربات اور اہل علم ودانش کی کتابوں سے منتخب نسخوں کا مجموعہ ہے،جس کا نام **محیط اعظم** ہے۔اس کی تدوین میں متقدمین ومتاخرین، ماہرین فن کی ارسٹھ(۶۸) معتبر کتابوں، تجربہ کار اطباء، ماہر اساتذہ کے زرین اقوال اور علم طب کی بے شمار مستند شروحات سے استفادہ کیا گیا ہے اور اس کا زیادہ حصہ مؤلف کتاب ناظم جہاں ملک الحکماء سند الاطباء حکیم حاذق جناب عزت مآب **محمد اعظم خان** دام فیوضہ العالی کے بے پناہ فیض سے لبریز معمول مطب مجرب نسخوں پر مشتمل ہے۔

دیباچہ

حمد و نعت

محیط اعظم کا ابتدائیہ اس صانع مطلق کی حمد وثنا سے مزین ہے، جو جملہ مفردات و مرکبات کا خالق ہے۔ ہر شافی نسخہ کا مقدمہ اس حکیم ودانا کی تعریف کا مرہون منت ہے جس کے دائرہ علم میں کائنات کی تمام ممکنہ اور موجودہ چیزیں ہیں۔

عناصر اربعہ میں لامسہ کیفیات اس کی عطا کردہ ہیں۔ چاروں کیفیات (حرارت، یبوست، برودت اور رطوبت) میں خاص تاثیرات اس کی پیدا کردہ ہیں۔ متضاد عناصر سے موالید ثلٰثہ (حیوانات، نباتات اور جمادات) کی ترکیب اس کی مکمل کاریگری پر گواہ ہے۔ نباتات و جمادات کے اجزاء اور حیوانات کے اعضاء میں کثیر فوائد کو ودیعت کرنا اس کی بے انتہا عنایت کو ظاہر کرتی ہے۔ کتنے حسین انداز میں عناصر سے مرکب شدہ انواع میں عجیب وغریب خواص واسرار کو ودیعت کر کے اپنی کاریگری کے ملکہ کو آشکار کیا اور انسان وحیوان کو وحی اور الہام کے ذریعہ ان کے فوائد سے آگاہ کر کے اپنی قدرت کا مظاہرہ کیا۔ ہر مادہ کو صورت نوعیہ سے نوازا اور ہر صورت نوعیہ میں مخصوص خاصیت پیدا کی۔ پھر اس کی تجلیات کی شعاعوں سے قسم قسم کے جواہروں سے مالا مال ہے۔ درخت کی سرسبزی وشادابی اس کے فیضان رحمت سے بے مثال ہے۔ ہر جڑ کو اس کے اٹل حکم سے پائیداری ملی ہے۔ ہر شاخ اس کے فرمان عالی سے تروتازہ ہے۔ ہر پتہ اس کے فیضان سے سرسبز ہے۔ ہر پھول کو اس کے تصویری خاکہ سے رنگ وبو حاصل ہے، ہر پھل اس کے لطف وکرم سے شاداب وشیرین ہے۔ ہر تخم اس کی قدرت کاملہ سے نشوونما کی صلاحیت حاصل کرنے میں کامیاب ہے۔ اگرچہ خالق ارض وسماء نے سب سے پہلے آدم علیہ السلام کو کائنات کی تمام چیزوں کے ناموں کو سکھایا پھر اس کے بعد ان کو فلک کے مکیں فرشتوں پر پیش کیا پھر بھی ظاہری وباطنی حواس، ارضی وسماوی چیزوں کے فوائد وخواص کا سراغ لگانے میں ناکام اور عقل وفہم ان کی حقیقی تعداد شمار کرنے سے قاصر ہے۔

حمد

حمد بے حد خدائے را زیبا است
اللہ تعالیٰ بے شمار تعریف کے لائق ہے
کہ عدیم السہیم و بے ہمتا ست
جس کا کوئی شریک اور ہمسر نہیں ہے

مالک الملک و قادر قیوم
وہ کائنات کا مالک، زبردست قدرت والا
خالق خلق و داور یکتاست
تمام مخلوق کو پیدا کرنے والا اور ایک ہے

در عناصر ہم او اثر بخشید
عناصر میں بھی اس نے اثر بخشا
در موالید او نہادہ شفاست
موالد ثلٰثہ میں اس نے شفا رکھی ہے

Go to Content Page

ہم نباتات و جملہ حیوانات — می ستایند او خداست خداست
پیڑ پودے اور تمام حیوانات بھی — ثنا خواں ہیں کہ وہ خدا ہے وہ خدا ہے

آمرست او ہر امر را بے شک — حکم او را مطیع ارض و سماست
یقیناً وہ ہر حکم کا فرماں روا ہے — زمین و آسمان اس کے حکم کے تابع ہیں

اصل عالم بحکم محکم او — عنصر خاک و آب و نار و ہواست
اس کے اٹل حکم سے کائنات کی ماہیت — آگ، پانی، مٹی، ہوا عناصر سے مرکب ہے

مفردات و مرکبات از وے — جملہ کیفیتش از وپیداست
تمام مفردات و مرکبات اُسی نے بنایا — اور ان میں تمام کیفیات اس نے پیدا کی ہیں

ہست توصیف او ز حد اعظم — گر کنی نظم را تو ختم رواست
اس کی تعریف توصیف کی کوئی حد نہیں ہے — اس لیے اگر تو نظم کو ختم کردے تو بجا ہے۔

صاحب کتاب نے سرور کائنات صلی اللہ علیہ وسلم کی نعت پاک کا آغاز اپنے منظوم کلام سے کیا:

نعت

ادائے حمد الٰہی چو کردی اے اعظم — بگو تو نعت نبی الوری شفیع امم
اے اعظم جب آپ اللہ کی حمد کر چکے — تو آپ تمام مخلوق کے نبی اور امت کے شفیع کے شان میں نعت کہیے

چو است اسم شریفش محمد و احمد — نمود ازیں جہتش حق ستودۂ عالم
چونکہ آپ کا اسم شریف محمد اور احمد ہے — اسی وجہ سے آپ کو حق تعالیٰ نے دنیا میں سب سے زیادہ محمود بنایا

کسیکہ فخر ذبیح است و افتخار مسیح — چرا براں نکند ناز حضرت آدم
جو شخص فخر ذبیح اور افتخار مسیح ہے — اس پر حضرت آدم علیہ السلام کیوں نہ ناز کریں

رسول نائب حق خاتم النبیین است — خجستہ خلق جہاں برگزیدۂ عالم
وہ اللہ کا رسول و خلیفہ خاتم النبیین ہے — دنیا کی تمام مخلوق میں سب سے مبارک اور برگزیدہ ہستی ہے

حبیب خالق کونین و سید حرمین	حلیم و معدن اخلاق و بحر لطف وکرم
خالق کون ومکاں کا حبیب اور حرمین کا سردار	بردبار معدن اخلاق اور لطف وکرم کا سمندر ہے
اگر چہ ختم رسل شد ظہور او بہ جہاں	ولیک ہست وجودش بر انبیا اقدم
اگرچہ آپ کا ظہور دنیا میں تمام رسولوں کے بعد ہوا ہے	لیکن آپ کا مبارک وجود سب نبیوں پر مقدم ہے
چرا امید ندارم بلطف و رحمت او	کہ زخم خستہ دلاں راست مہر او مرہم
کیوں نہ اس کے لطف ورحمت سے پر امید رہوں	کیونکہ ان کا کرم گھایل دلوں کے زخم کا مرہم ہے
براں جناب و بر اولاد پاک و اصحابش	نثار باد درود و سلامِ ما ہردم
آپ اور آپ کی پاک اولاد واصحاب پر	ہمارے درودوسلام کا نذرانہ ہمیشہ پیش ہو

منثور نعتیہ کلام

فاتح عالم، خاتم النبیین ، بے کسوں کا ماویٰ وملجا حضرت صلی اللہ علیہ وسلم کی روح پاک پر بے شمار درودوسلام کا نذرانہ عقیدت پیش ہے، جن کے پاک کلمات میں سے ''مَا خَلَقَ اللّٰہ داءً الا خلق له سبعین دواء '' (اللہ تبارک وتعالیٰ نے کوئی ایسی بیماری نہیں پیدا کی، جس کے لیے ستر دوائیں نہ پیدا کی ہوں)۔ جناب رسالت مآب صلی اللہ علیہ وسلم پر مسلسل صلوٰۃ وسلام کے انوار اور تمام نیک اقوال کے پھولوں کی بارش ہو، جن کے حکمت سے لبریز اقوال میں سے ''المعدة حوض الداء والحمية رأس كل دواء '' (معدہ بیماری کا گھر ہے اور پرہیز دواؤں کا سردار ہے)۔ آپ کے فیضانِ سے خطۂ ارض رشک باغ جنت بن گیا۔ آپ صلی اللہ علیہ وسلم کی جودوسخا کی برکت سے دنیا کا چمن تروتازہ ہوگیا۔ خشک پیڑ پودے آپ کی آمد کی برکت سے سرسبز وشاداب ہوگئے۔ تازہ پھولوں نے آپ کے اخلاق حسنہ کی خوشبو سے رنگ وبو حاصل کیا۔ آپ کے اسم پاک محمد کا نقش جسمانی اور روحانی امراض کی شفا کا موجب ہے۔ آپ کے پاک کلمات کے ورد سے دونوں جہان کے اغراض ومقاصد حاصل ہوتے ہیں۔ خوش نصیب ہے وہ شخص جس نے اپنے دل میں آپ کی محبت کا تخم بویا اور اس سے ہمیشہ گوہر مراد اور پھولوں کو چنا۔ خوش نصیب ہے وہ شخص، جس نے اپنے دل کے چمن میں آپ کی محبت کا پودا لگایا اور اس سے سدا نعمت کا پھل حاصل کیا وہ جو کہ سردار عالم، آقائے دو جہاں، فخر ذبیح، افتخار مسیح، بہار باغ رسالت، رونق چمن نبوت، مورد انوار الٰہی، مظہر اسرار غیر متناہی، سید المرسلین، خاتم النبیین حضرت احمد مجتبیٰ محمد مصطفیٰ صلی اللہ علیہ وسلم ہیں: ''اللھم صل علیہ ازکی الصلوٰت وسلم علیہ ابھی التسلیمات '' اور آپ کی پاک آل واولاد اور بہترین صحابہ کرام کی پاکیزہ روحوں پر ہزاروں درودوسلام نازل ہو جو سرو چمنستان نبوت، گل گلزار رسالت، نہال گلشن ملت بیضاء، نوبادۂ چمن شریعت غرّا، عطر گلہائے باغ خوبی اور روائحہ ریاحین گلبن محبوبی ہیں۔

اس کتاب کی وجہ تالیف

خادم الاطباء محمد اعظم خان ابن سلطان الحکماء حکیم شاہ اعظم خان مصطفیٰ آبادی کہتا ہے کہ میں نے اپنے والد ماجد غفرلہٗ کے اس دار فانی سے رخصت ہونے کے بعد علوم درسیہ کی تکمیل اور علم طب حاصل کرنے کا ارادہ کیا۔ لہٰذا میں منبع فیض، استاذ الاساتذہ، عالم باعمل، شہسوار قلم، حکیم بے مثال، مخدوم الانام حضرت مولانا نور الاسلام نور اللہ مرقدہٗ کی خدمت اقدس میں حاضر ہوا، جو فن طب میں اپنے چچا مرحوم حکیم اسد علی صاحب کے شاگرد تھے اور یہ نواب معتمد الملوک کے خاص شاگرد رشید تھے۔ میں نے استاذ محترم فرید العصر، وحید الدہر مولانا نور الاسلام کی برکت سے بہت مختصر مدت میں درسی کتابوں کی تکمیل اور فن نسخہ نویسی میں مہارت حاصل کر لی اور ایک طویل عرصہ تک میں فن طب کی بہت سی کتابوں کے مطالعہ اور نئے پرانے امراض والے مریضوں کے علاج میں مصروف رہا، اس کے بعد میرے دل میں تمام لوگوں کے فائدے کے خیال سے فن طب کی چھوٹی بڑی کتابوں کی تصنیف و تالیف کا خیال آیا کیونکہ بہترین شخص وہ ہے، جس کی ذات سے دوسروں کو فائدہ پہنچے۔ دوسرے اپنے عزیز نواسے محمد اکمل خان (اللہ ان کو طول عمر عطا کرے اور فہم و فراست سے نوازے) اور اپنے عزیز شاگرد رشید حکیم محمد یوسف علی خان کی منظور تھی۔ چنانچہ میں اس فن کی تدوین و ترتیب میں مشغول ہو گیا۔ اس سلسلہ کی ایک کڑی کتاب اکسیر اعظم کی تالیف کے بعد میں نے عزم مصمم کیا کہ مفرد دواؤں کے افعال و خواص پر ایک ایسی کتاب لکھوں، جو تمام یونانی دواؤں کی جامع، ہندی، انگریزی اور دوسرے ممالک کی دواؤں پر مشتمل ہو۔

اگرچہ مفردات کے ادویہ مفردہ کے موضوع پر کتاب تحفۃ المؤمنین، تحفۂ روزگار ہے اور مخزن الادویہ، چھوٹے اور بڑے بے شمار فائدوں کے خزانے کی حیثیت رکھتی ہے، مگر بعض یونانی دواؤں کے افعال اور کثیر ہندوستانی دواؤں کے نام اور افعال کی تفصیل ان میں نہیں ہے۔ میں اس عظیم کتاب کی تحریر میں مشغول ہو گیا جو محیط اعظم کے نام سے موسوم ہے اور علم ہندسہ و اشکال کے ماہر عالم نے اس کی تالیف کی تاریخ کا مادہ رفاہ اعظم (۱۲۹۷ھ) نکالا ہے۔ میں نے اس کتاب میں دواؤں کے نام اور ان کی ماہیت، مزاج، افعال و خواص کی تحقیق کے لیے یونانی کی مندرجہ ذیل معتبر اور مستند کتابوں سے استفادہ کیا ہے:

(۱) کتاب مرشد مصنفہ احمد ابن محمد عرف تمیمی، (۲) کتب کافی مصنفہ محمد ابن زکریا رازی، (۳) الحاوی الکبیر مصنفہ محمد ابن زکریا رازی، (۴) منصوری مصنفہ محمد ابن زکریا رازی، (۵) سر الطب مصنفہ محمد ابن زکریا رازی، (۶) کتاب جامع مصنفہ ابن ماسویہ، (۷) کتاب جامع مصنفہ ابن بیطار، (۸) کتاب جامع مصنفہ ابن تمیمی، (۹) کتاب مختار مصنفہ ابن ہبل بغدادی، (۱۰) مفردات شریف ادریسی مؤلفہ حنین، (۱۱) کتاب التریاق مؤلفہ حنین، (۱۲) کتاب التیسیر مؤلفہ ابن زہر، (۱۳) کتاب الرحلہ مصنفہ ابو العباس نباتی، (۱۴) کتاب مالایسع مصنفہ یوسف بغدادی، (۱۵) کتاب مغنی ابن تلمیذ، (۱۶) کتاب منہج فی التداوی من صنوف الامراض والشکاوی مصنفہ ابن سعد مغربی، (۱۷) کتاب اعتماد مصنفہ افریقی، (۱۸) کتاب عجائب البلدان مصنفہ ابن جزار، (۱۹) کتاب العطر مصنفہ ابو العباس حسکی، (۲۰) کتاب الفلاحہ مؤلفہ غافقی، (۲۱) کتاب جالوت الطب مصنفہ ابو الحسن ابن رضوان، (۲۲) کتاب الارشاد مصنفہ ابن جمیع،

(۲۳) کتاب الاسرار مصنفہ برجیس، (۲۴) کتاب المنتخب مصنفہ ابن وحشیہ، (۲۵) کتاب السموم مصنفہ کندی، (۲۶) کتاب لقط المنافع مصنفہ جمال الدین بغدادی، (۲۷) کتاب طب قدیم مصنفہ محمد ابن احمد، (۲۸) کتاب درر المفاخر مصنفہ احمد ابن محمد حسینی، (۲۹) کتاب شمس الدرر مصنفہ عبداللہ ابن احمد، (۳۰) کامل الصناعہ مصنفہ محمد ابن عباس، (۳۱) مائۃ مسیحی مصنفہ ابوسہل مسیحی، (۳۲) حاوی صغیر مصنفہ محمد ابن الیاس، (۳۳) شفاء الاسقام مصنفہ خضر ابن علی، (۳۴) کتاب القانون مصنفہ بوعلی سینا اور اس کی شروحات جیسے، (۳۵) شرح علامہ قرشی، (۳۶) شرح سدید گازرونی جس کا نام روضۃ الاطباء ہے، (۳۷) شرح حکیم علی گیلانی اور قانون کے چند حواشی جیسے، (۳۸) حاشیہ ابن تلمیذ، (۳۹) حواشی عراقیہ مصنفہ ابن جمیع، (۴۰) حاشیہ ابن لطیف، (۴۱) کتاب ادویہ قلبیہ مصنفہ شیخ الرئیس، (۴۲) منہاج البیان مصنفہ ابن جزلہ، (۴۳) تذکرۃ اولوالالباب مصنفہ شیخ داؤد انطاکی، (۴۴) تذکرہ سویدیہ، (۴۵) مفردات ذخیرۂ خوارزم شاہی، (۴۶) موجز القانون مصنفہ علاء الدین قرشی اور اس کی شروحات جیسے، (۴۷) سدیدی، (۴۸) نفیسی، (۴۹) اقصرائی، (۵۰) شرح فضل اللہ تبریزی، (۵۱) مفردات مصطفوی، (۵۲) کتاب معالجات نبوی مصنفہ حکیم غلام امام، (۵۳) کتاب بضاعۃ الاطباء مصنفہ حکیم رحم علی خان، (۵۴) تحفۂ حکیم مومن، (۵۵) حاشیہ تحفۂ حکیم مومن مصنفہ حکیم عبدالحمید، ہندی دواؤں کے افعال وخواص پر مشتمل چند کتابیں جیسے، (۵۶) دھنتری مصنفہ دھنتر وید، (۵۷) بیاس کرن مؤلفہ بیاس وید، ہندوستانی اطباء کی تصنیفات جیسے، (۵۸) معدن ادویہ، (۵۹) دستور الاطباء جو طب فرشتہ سے مشہور ومعروف ہے، (۶۰) داراشکوہی، (۶۱) تکملہ ہندی، (۶۲) تالیف شریفی، (۶۳) مصطفوی، (۶۴) مفردات امامی، (۶۵) بدیع النوادر، (۶۶) مفردات ہندی، (۶۷) تذکرۃ الہند، (۶۸) متقدمین ومتاخرین اطباء کے کتابچے اور تجربہ کار اطباء اور ماہر اساتذہ کے اقوال زریں جن کی تفصیل میں طوالت ہے، میں نے اس کے لیے ہر گوشے سے زادراہ فراہم کیا اور ہر خرمن سے خوشہ چینی کی۔

اس وقت ہندوستان میں اس فن کے شائقین اور طالبین میں بڑی بے رغبتی پائی جاتی ہے، جہاں صرف علم برائے نام باقی رہ گیا ہے۔ اس زمانے کے حکام کی لاپرواہی سے یہ فن کساد بازاری کا شکار ہوگیا ہے۔ ہر دوا فروش نے اپنی دکان کو مطب بنالیا اس لیے اس کتاب کی وقت پر طباعت نہ ہوسکی، مگر اب مخزن آلاف الطاف، معدن اصناف اوصاف، سمو المکان، عظیم التبیان، عمیم الانعام، قدیم الاکرام، وسیع الاحسان، کریم الامتنان، معظم القدر، مصدر تفضلات ومرحمت، مظہر تفقدات مکرمت، سحاب فضل وعطاء، ابرفیض نیسان سخا، مطر مطیر نوازش ونوال، مہر منیر عظمت واجلال، جان ہمم، کان کرم، دانشور حمیدہ شیم، یگانۂ گوہر بحر وجود، درۃ التاج، افسر جود، امیر ابن امیر، بسیار بخش اندک پذیر، رئیس جمجاہ، کیوان بارگاہ، مرکز دائرہ امن وامان، موصوف خلائق، ممدوح زمان، افتخار مسند امارت وریاست، فخر وسادۂ سیاست وحراست، مظلوم نواز، ظالم گداز، راغب علم وہنر، طالب اہل جوہر، مہاراج، دھراج، سوائی **شیواجی راؤ ہلکر** بہادر دام اقبالہٗ وقام اجلالہٗ کی قدردانی سے یہ کتاب طباعت سے آراستہ ہوئی۔

آخر میں اس نسخہ کے ناظرین اور اس فن شریف کے ماہرین سے التماس ہے کہ اگر ان کو اس کتاب میں کوئی سہو اور غلطی ملے جو بشریت کا تقاضا ہے تو اس کی اصلاح کرنے کی زحمت کریں۔

نظم

همیں امید ز تالیف این کتاب مرا | کہ نفع خلق خدا را رسد ثواب مرا
مجھ کواس کتاب کی تالیف سے یہی امید ہے | کہ خلق خدا کو فائدہ ہو اور مجھ کو ثواب حاصل ہو

اگر ز سہو خطائی درین کتاب رسد | بکن صحیح و مکن مورد عتاب مرا
اگر اس کتاب میں بھول سے کوئی غلطی رہ جائے | تو اس کو صحیح کر دیجیے اور مجھ کو عتاب کا نشانہ نہ بنایئے

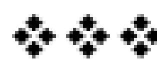
کدام کس کہ بہ کاری از و خطا نہ شود | گر از من است مگو لفظ نا صواب مرا
کون ایسا شخص ہے جس سے کسی کام میں غلطی نہیں ہوتی | اگر مجھ سے بھی ایسا ہوا تو مجھے برا بھلا نہ کہیے

اگر طبیب دریں علم ہمچو بحر بود | دہد ز فیض بخود نسبت حباب مرا
اگر طبیب اس علم میں سمندر کی طرح ہو | تو مجھ پانی کے بلبلے جیسی ہستی کو اپنی ذات سے فیضیاب کرے

اگر تو خواندہ ازیں نسخہ نفع دریابی | رسان برائے خدا از دعا ثواب مرا
اگر آپ کو یہ نسخہ پڑھ کر نفع حاصل ہو | تو خدا کے واسطے میرے لیے ایصال ثواب کریں

ہزار شکر بدرگاہ خالق اعظم | کہ ذرہ بودم و او کرد آفتاب مرا
میں خالق اعظم کی بارگاہ میں ہزار ہا ہزار شکر ادا کرتا ہوں | کہ میں ذرۂ ناپید تھا، مگر اس نے مجھے آفتاب بنا دیا

اس کتاب کی ترتیب اس طرح ہے کہ پہلے کلیات ادویہ کے قوانین پر مشتمل مقدمہ ہے اس کے بعد دوسرے اور تیسرے حرف کی رعایت کرتے ہوئے الف ممدودہ سے شروع ہونے والی دواؤں کا بیان ہے ہر ایک کو علاحدہ فصلوں میں تحریر کیا گیا ہے۔ اسی طرح باقی دواؤں کو حروف تہجی کی ترتیب پر الف سے یاء تک لکھا ہے، تا کہ تشنگان علم طب کو کسی بھی دوا کے افعال وخواص تلاش کرنا آسان ہو اللہ ہی سے ہر چیز کی توفیق اور اسی ذات سے تحقیق کا سراغ ملتا ہے۔



مقدمہ

یہ مقدمہ ان طبی کلیات کے قوانین کے بیان پر مشتمل ہے، جن کا علم دواؤں کے تعلق سے فن طب میں بہت ضروری ہے۔ اس کے ذیل میں دو مقصد آتے ہیں: پہلا مقصد ان امور کے ذکر پر مبنی ہے، جن کا جاننا ابتداءً ضروری ہے۔ یونانی اطباء نے مقصد اول کی معلومات کو دس فصلوں میں بیان کیا ہے۔

فصل اوّل
دوا، غذا اور ان کی اقسام کی تعریف کے بیان پر مشتمل ہے

کارزونی کے مطابق دوا اطباء کے نزدیک ہر وہ چیز ہے، جس کے مادے سے انسانی بدن کی حرارت منفعل ہو اور پھر بدن میں کوئی اثر رونما ہو اور وہ بدن کا حصہ نہ بنے۔ حاصل شدہ اثر پہلے سے موجودہ حالت کے متضاد ہو یا متضاد نہ ہو۔ یہ دوائے محض کی تعریف ہے۔ دوا کے بدن کا حصہ نہ بننے کا مطلب یہ ہے کہ دوا بدن کی حرارت سے متاثر ہو پھر بدن کو گرم یا سرد کرے، مگر اس کی صورت وحقیقت باقی رہتی ہے۔ جبکہ غذا اس کے برخلاف ہوتی ہے۔ یہ دوا کی تعریف عام ہے خواہ بدن میں داخل سے یا خارج سے اثر انداز ہو۔ دوا سے جو اثر واقع ہوتا ہے وہ کیفیت یا صورت نوعیہ یا دونوں سے ایک ساتھ واقع ہوتا ہے۔ دوا کا اثر فی الحال اس میں موجود ہوتا ہے یا موجود نہیں ہوتا ہے۔ پہلی شکل موصوف بالفعل کہلاتی ہے، جیسے گرم آگ اور ٹھنڈا پانی اور دوسری صورت موصوف بالقوہ کہلاتی ہے، جیسے ادرک گرم اور نیلوفر سرد ہے۔ دوا کے گرم یا سرد کہنے سے اس کی سردی یا گرمی بالقوہ مراد ہوتی ہے اور بالفعل گرمی یا سردی کے اظہار کے لیے چیز کو اس صفت کے ساتھ مقید کیا جاتا ہے۔

گیلانی نے تحریر کیا ہے کہ اللہ تعالیٰ نے اپنے لطف وکرم اور انعام سے انسانوں کے لیے غذاؤں کے مواد سے زیادہ دواؤں کے مواد کو پیدا فرمایا ہے، کیونکہ انسان حصول نفع سے زیادہ دفع مضرت کا محتاج ہوتا ہے۔ چنانچہ قدرت نے انسان کی غذا کو مرکبات سے تیار کیا ہے۔ خصوصاً نباتات وحیوانات کو اس کی غذا بنایا ہے، جبکہ اس کے لیے دواؤں کو نباتات، حیوانات، معدنیات، بسائط ومرکبات سے بنایا ہے۔ تاکہ دوا کثرت سے ہر جگہ اور ہر وقت دستیاب ہو اور حصول مقصد میں معاون ثابت ہو۔ امراض واعراض کو زائل اور عمر کو دراز کرنے اور جلدی فنا ہونے سے باز رکھے، اس لیے ہر مرض کے لیے بہت سی دوائیں ہیں۔ شافی مطلق نے ان میں بے شمار فوائد رکھے ہیں۔ ہر مرض کو دفع کرنے کے لیے بہت سی دواؤں کو پیدا فرمایا ہے اور یہ سب اللہ تعالیٰ نے محض اپنے فضل ولطف وکرم سے کیا ہے۔ چنانچہ نبی

کریم صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا: ''اللہ تعالیٰ نے امراض کو پیدا کیا اور ہر مرض کے لیے ستر دواؤں کو پیدا فرمایا''۔ یہاں حدیث میں ستر سے مقررہ عدد مراد نہیں، بلکہ کثیر تعداد مراد ہے۔

دوا کی پہلی تقسیم نفع ونقصان کے اعتبار سے ہوتی ہے۔ ادویہ جو دوا کی جمع ہے اور دوا اس چیز کو کہتے ہیں جو مرض کو زائل کرے۔ نقصان دہ اور زہریلی چیز بھی دوا ہے، کیونکہ دوا کی تعریف میں نفع شرط نہیں ہے۔ بلکہ بدن میں مطلق تاثیر کا اعتبار ہے، خواہ یہ تاثیر نفع بخش ہو یا نقصان دہ ہو۔ دراصل اس مقام پر لفظ دوا کی تعریف میں عموم ہے۔ پھر بھی نقصان دہ چیز میں بھی ایک قسم کا فائدہ ہوتا ہے، لہٰذا یہ بھی دوا ہے۔ نفع ونقصان اضافی امر ہیں۔ بدن کی حفاظت اور مرض کو زائل کرنے والی چیز اطباء کے نزدیک نافع دوا ہے، خواہ وہ دوسرے اعتبار سے نقصان دہ ہو اور بدن میں فساد یا مرض پیدا کرنے والی چیز اطباء کے نزدیک مضر دوا ہے، خواہ وہ دوسرے طریقے سے نفع بخش ہو۔ اس مقام پر لفظ دوا نفع ونقصان سے بالاتر ہوکر اپنے عمومی معنی میں مستعمل ہے۔ بلکہ یہ غذا سے بھی زیادہ عام معنی میں مستعمل ہے اور لفظ دوا کلیات کے مضمون میں اس کے برخلاف معنی میں مستعمل ہے۔ نیز لفظ دوا کا استعمال عنصری مرکبات میں مختلف ہے۔ دوا حرارت غریزی سے متاثر ہونے کے بعد انسان کی طبیعت میں اثر کرتی ہے۔ جن عناصر کو مزاجی کیفیت حاصل نہ ہوئی ہو، مگر ان پر دوا کے احکام جاری ہوتے ہوں تو ان پر بھی لفظ دوا کا اطلاق کرنا درست ہے، جیسے پانی اور مٹی ہے۔

دوا مفرد اور مرکب ہوتی ہے۔ مفرد دوا موالید ثلاثہ (نباتات، جمادات اور حیوانات) سے حاصل ہوتی ہے۔ مرکب دوا بھی ان تین ذرائع سے حاصل ہوتی ہے۔ غذا صرف نباتی وحیوانی اور یا ان دونوں سے مرکب ہوتی ہے، کیونکہ جمادات میں غذائی صلاحیت موجود نہیں ہوتی ہے۔

ہر غذا اور دوا کیفیت، مادہ اور صورت نوعیہ کی حامل ہوتی ہے۔ مادہ اور صورت جوہر ہیں اور کیفیت عرض ہوتی ہے۔ پھر جو عرض صورت سے وابستہ ہوتا ہے وہ کیفیات فاعلہ ہیں، جیسے حرارت اور برودت اور جو عرض مادہ سے وابستہ ہوتا ہے وہ کیفیات منفعلہ ہیں، جیسے رطوبت اور یبوست۔

دوا اپنی کیفیت، صورت نوعیہ اور خاصیت سے تنہا یا مل کر اثر کرتی ہے۔ دوا اپنی کیفیت سے اکثر مادوں میں اثر انداز ہوتی ہے یہ بالکل واضح ہے، مگر ہر حال میں دوا کی کیفیت کا اثر کم ہوتا ہے، جو غیر واضح ہوتا ہے۔ کیفیت مادہ اور صورت کے ساتھ شریک رہتی ہے اور ان سے جدا نہیں ہوسکتی، جبکہ صورت اور مادہ کے لیے کیفیت لازم نہیں، جیسے مطلق دوا میں کیفیت قوی وغالب اور اس کے علاوہ میں مغلوب وضعیف ہوتی ہے۔ دوائے ذوالخاصہ میں صورت غالب رہتی ہے۔ یہی اصول غذائی دوائی اور غذاء ذوالخاصہ وغیرہ میں کارفرما ہے۔ اسی وجہ سے ان کا نام غذاء دوائی، دواء غذائی، دوائے فادزہری، دوائے سمی وغیرہ ہے۔

ذوالخاصہ کبھی اصلی مزاج، حرارت غریزی اور قوتوں کو قوی کرتا ہے۔ ان کو بقا وحفاظت عطا کرتا ہے یا ان کے ہم آہنگ ہوتا ہے یا ان کے مخالف ہوتا ہے، ان کو فاسد اور فنا کرتا ہے۔ اوّل کا نام فادزہر اور تریاق ہے، دوسرے کا نام سم اور زہر ہے۔ غذا مادہ سے حاصل ہوتی ہے اور مادہ غذا کی تولید کرتا ہے۔

ان اجمالی مقدمات کے تناظر میں جو چیز بدن پر وارد ہوتی ہے وہ یا تو صرف اپنے مادے سے بدن میں اثر کرتی ہے اس کا نام غذاء

مطلق ہے یا صرف اپنی کیفیت سے اثر کرتی ہے اس کا نام دواء مطلق ہے۔ یا مادہ اور کیفیت دونوں سے ایک ساتھ اثر کرتی ہے اس کا نام غذاء دوائی ہے۔ یا کیفیت اور مادہ سے اثر کرتی ہے اس کا نام دواء غذائی ہے۔ یا صرف صورت سے اثر کرتی ہے اس کا نام ذوالخاصہ ہے۔

اگر دوا کا اثر مزاج کے موافق ہے اور مضرت کو دفع کر رہا ہے تو اس کی چار قسمیں ہیں:

پہلی قسم : اگر دوا کا موافق اثر صورت سے حاصل ہو رہا ہے تو اس کو فادزہر کہتے ہیں۔

دوسری قسم :اگر موافق اثر مادہ اور صورت سے حاصل ہو رہا ہے تو اس کو غذائے فادزہری کہتے ہیں۔

تیسری قسم:اگر دوا کا موافق اثر کیفیت اور صورت سے حاصل ہو رہا ہے تو اس کو دوائے فادزہری کہتے ہیں۔

چوتھی قسم:اگر دوا کا موافق اثر مادہ، کیفیت اور صورت سے حاصل ہو رہا ہے تو اس کو غذاء دوائی فادزہری کہتے ہیں۔

اگر دوا سے مخالف اور نقصان دہ اثر حاصل ہو رہا ہے تو اس کی بھی کئی اقسام ہیں:

- اگر دوا صرف صورت سے مخالف اثر کر رہی ہے تو اس کا نام سم مطلق ہے۔
- اگر کیفیت اور صورت دونوں سے مخالف اثر ہو رہا ہے تو یہ اثر کئی درجہ کا ہوتا ہے۔
- اگر مخالف اثر کامل و مکمل ہے تو اس کا نام دوائے سمی ہے۔

اگر مخالف اثر کامل و مکمل نہیں ہے تو اس کی بھی دو قسمیں ہیں۔ اگر مخالف اثر مسہل کی شکل میں ہے تو اس کی تین قسمیں ہیں: پہلی قسم قوی، دوسری قسم متوسط اور تیسری قسم ضعیف ہوتی ہے۔

- اگر صورت اور کیفیت سے ایک ساتھ قوی اثر ہو رہا ہے تو اس کا نام دوائے مسہل ذوالخاصہ ہے۔
- اگر کیفیت و صورت نوعیہ سے اوسط درجہ کا اثر ہو رہا ہے تو اس کو دوائے مسہل کہتے ہیں۔

اور اگر صورت نوعیہ، کیفیت اور مادہ سے ضعیف اثر ہو رہا ہے تو اس کا نام دوائے ملین ہے۔ اس اجمال کی تفصیل درج ذیل ہے:

غذائے مطلق:

یہ صرف مادہ سے بدن میں اثر انداز اور اثر پذیر ہوتی ہے۔ یہ کیفیت اور صورت سے عمل نہیں کرتی ہے۔ جب بدن پر وارد ہوتی ہے تو یہ اپنی لازمی کیفیت کے واسطے سے اثر انداز ہوتی ہے، لیکن اس سے بدن میں کوئی تغیر واقع نہیں ہوتا ہے اور اس کے مزاج اصلی میں کوئی تصرف واقع نہیں ہوتا۔ بلکہ یہ بالقوہ تصرف کر کے بدن کو فعل پر آمادہ کرتی ہے۔ غذائے مطلق غذا سے خلط میں بدل جاتی ہے، عضو کا حصہ بن جاتی ہے اور بدن کو ابعاد ثلاثہ (طول، عرض اور عمق) میں نمو بخشتی ہے۔ اس طرح عضو کبھی مبداء نمو سے بہت قریب سے مستفیض ہوتا ہے، جیسے لطیف گوشتوں کا پانی، نیم برشت انڈے کی زردی وغیرہ ہے۔ یا بہت بعید سے مستفیض ہوتا ہے، جیسے گیہوں، تمام قسم کے اناج اور سبزیاں ہیں۔ اس سے حاصل شدہ کیفیت بدن اور اعضاء کی اصلی کیفیت پر غالب اور مخالف خلط نہیں ہوتی۔

دوائے مطلق:

یہ بدن میں صرف کیفیت سے اثر کرتی ہے۔ اس کا مادہ بدن کا حصہ نہیں بنتا ہے اور نہ غذائیت کی صلاحیت رکھتا ہے۔ جب یہ بدن میں وارد ہوتی ہے تو اس میں حرارت غریزی تصرف کرتی ہے، خود اس میں کوئی اثر اور تغیر نہیں ہوتا۔ بلکہ دوسرے مرحلے میں بدن میں

تصرف کرتی ہے۔ بدن کو اپنی کیفیت حرارت، برودت، رطوبت اور یبوست سے انفرادی یا اجتماعی طور پر متاثر اور متغیر کرتی ہے، جیسے فلفل، زنجبیل، نیلوفر، کافور، سونف وغیرہ ہے۔

غذائے دوائی:

یہ بدن میں مادہ اور کیفیت دونوں سے اثر کرتی ہے۔ البتہ اس میں مادے کا غلبہ ہوتا ہے اور اس سے بدن میں فعل وانفعال کے بعد ایک خلط حاصل ہوتی ہے، جس میں بدن کا حصہ بننے کی صلاحیت ہوتی ہے۔ غذائے دوائی سے ایک کیفیت اور مزاج حاصل ہوتا ہے، جو بدن کی کیفیت اور اصلی مزاج پر غالب رہتا ہے۔ غذائے دوائی اپنی چارون کیفیتوں کی مدد سے بدن میں آنی تغیر پیدا کرتی ہے، جیسے کاہو، آش جو، کھیرا، ککڑی، کدو، ہندوانہ، تربوزہ، خربوزہ، انگور، خرما، خرفہ، پالک، بابونہ، سویا، شلجم، گاجر، چقندر، کرنب، ارد، مسور، چنا، لوبیا وغیرہ۔

دوائے غذائی:

یہ بدن میں کیفیت اور مادہ دونوں سے اثر انداز ہوتی ہے، مگر اثر اندازی میں کیفیت کا غلبہ رہتا ہے۔ دواء غذائی بدن میں آنی تغیر پیدا کرتی ہے۔ دوسرے مرحلے میں اس میں بدن تصرف کرتا ہے اور اس سے ایسی خلط کم حاصل ہوتی ہے جو غذائیت و جوہر بدن بننے کے قابل اور عضو کو صورت بخشنے کے قابل ہو، یا کوئی کیفیت بدن پر غالب کرے، جیسے گندنا، پودینہ، برگ کاسنی، مکو، لہسن، پیاز، توت، آلو بخارا، میوہ، تخم خیار، تخم خربوزہ، تخم تربوز وغیرہ۔

ذو الخاصه:

اس کا اثر بدن میں ایسی کیفیت اور امر کی مدد سے ہوتا ہے جو تمام ظاہری، حسّی و وہمی امور اور کیفیات کے ماورا ہوتا ہے، بلکہ نہایت نازک اور خفی نسبت وامر کی مدد سے اثر کرتا ہے، اس کو صورت نوعیہ بھی کہتے ہیں، جیسے مقناطیس وکہربا لوہے اور بجلی گھاس کو کھینچتی ہے۔ فاد زہر اور زہر بدن میں اثر کرتا ہے، لیکن بدن میں فادزہر اور زہر کی تاثیر کے مقابلے میں مقناطیس وکہربا میں لوہے اور گھاس کی کشش کا تعلق نہایت لطیف اور خفی امر ہے، بلکہ اس کا اچھا نمونہ اس وقت دیکھنے کو ملتا ہے، جب ایک انسان دوسرے انسان سے متاثر ہوتا ہے۔ خواہ یہ تاثیر آپسی نسبت اور جنسیت کی وجہ سے ہو، محبت وعشق کی شکل میں ہو یا آپسی عدم نسبت کی وجہ سے نفرت وعداوت کی شکل میں ہو۔ یہ محبت اور نفرت جس تعلق سے رونما ہو وہ تعلق ذوالخاصہ کی بہترین مثال اور نمونہ ہے۔

غذائے ذو الخاصه:

یہ بدن میں مادہ اور صورت نوعیہ کی مدد سے اثر کرتی ہے۔ البتہ مذکورہ طریقے پر فعل وانفعال اور تاثیر وتاثر میں مادہ غالب رہتا ہے، جیسے مغز اخروٹ وغیرہ کے ہمراہ بھیڑ و گائے کے گھی اور دودھ کا استعمال ہے، جو بدن کو غذا فراہم کرتا ہے۔ قلب، دماغ اور روح کو فرحت دیتا ہے اور زہروں کے زہریلے اثر کو دفع کرتا ہے۔

دوائے ذو الخاصه:

یہ اپنی کیفیت اور صورت نوعیہ کی مدد سے اثر کرتی ہے، جیسے حیوانی فادزہر، جدوار، حب الغار وغیرہ ہے، جو تریاقی صلاحیت کے

باوجوداورزہروں کی زہرناکی واذیت کودفع کرنے کے باوجود بدن میں ایک ایسی حرارت پیدا کرتی ہے جو بدن کے اصلی مزاج پر غالب رہتی ہے۔

غذا و دواء ذو الخاصہ:

یہ مادہ، کیفیت اورصورت کی مدد سے بدن میں اثر کرتی ہے، جیسے سیب اور شراب ہے، جو بدن کوغذا فراہم کرتی ہے۔ایک معمولی غالب کیفیت پیدا کرتی ہےاورفرحت وسرور بخشتی ہے۔

سم مطلق:

یہ بدن میں تریاق کے اثر کے مخالف ومنافی اثر پیدا کرتا ہےاورفوری طور پرحرارت غریزی، ارواح، قوتوں وغیرہ کوفنا وتباہ کردیتا ہے۔اس میں فعل وانفعال کی مہلت بالکل نہیں ملتی، جیسے بیش، افعی وزہریلے سانپوں کا پتہ اوران کا ڈسنا ہے، جس کی وجہ سے فوراً ہلاکت واقع ہوتی ہے۔

دوائے سمی:

یہ بدن میں کیفیت اورصورت نوعیہ دونوں سے اثر کرتی ہے، جوفعل وانفعال کے بعدزہرپھیلانے کے بعد بدن کی اصلی کیفیت پر ایک غالب کیفیت پیدا کرتی ہے، جیسے بزرالبنج سیاہ۔

غذائے سمی:

یہ بدن میں مادہ اورصورت نوعیہ کی مدد سے اثر کرتی ہے، جوفعل وانفعال کے بعد بدن کوغذا فراہم کرتی ہے اور بدن میں اصلی کیفیت کے علاوہ ایک زہریلی کیفیت پیدا کرتی ہے۔اس کی مثال خارج میں بہت کم ملتی ہے۔کیونکہ زہریلی چیز کسی کیفیت کے بغیرنہیں پائی جاتی ہے۔بعض لوگوں نے بلادرکوغذاءسمی قراردیا ہے۔

غذا و دوائے سمی:

یہ بدن میں مادہ، کیفیت اورصورت نوعیہ تینوں سے اثر انداز ہوتی ہے۔یہ فعل وانفعال کے بعد بدن میں غذائیت پیدا کرتی ہے۔ ایک غالب کیفیت کے ساتھ سمیّت پیدا کرتی ہے، جیسے افعی کا گوشت، زہریلا گوشت اورزہریلی سبزیاں اور پودے۔

دوائے مسہل ذو الخاصہ:

یہ بدن میں کیفیت اورصورت دونوں سے اثر کرتی ہے۔اس میں قوی وشدید تاثیر کے ساتھ قوت مسہلہ موجود ہوتی ہے، جس کو ختم کرنے کے لیے اصلاح، تشویہ، تدبیر وغیرہ کی ضرورت پڑتی ہے۔ یہ بدن میں وارد ہوکرفعل وانفعال کے بعد خلاؤں، سطحوں، رگوں اوراعضاء کی گہرائی میں نفوذ وسرایت کرتی ہے۔ بدن کے رقیق وغلیظ اخلاط ورطوبتوں میں خلط ملط ہوکر چپک جاتی ہے۔ پھر ان کوتبخیر، ترقیق، تذویب، تقطیع وغیرہ کے عمل سے دفع کرتی ہےاوربعض کوتحلیل کے عمل سے دفع کرتی ہے، جیسے سقمونیا اپنی کیفیت سے بدن میں حرارت اورصورت نوعیہ سے صفراوبلغم کو دفع کرتی ہے۔ یہی ماذریون، حب السلاطین، خربق وغیرہ تمام قوی مسہل دواؤں کا حال ہے۔

دوائے مسہل:

یہ بدن میں دوائے مسہل بالخاصہ کے مانند اثر نہیں کرتی ہے، بلکہ اس کا ہر فعل اس سے کمزور ہوتا ہے اور اس کے اصلاح کی ضرورت نہیں پڑتی ہے، جیسے سنا مکی تربد، ہلیلہ جات وغیرہ ہیں۔ کیونکہ گل سرخ کے ساتھ سنا مکی کو اور تربد و ہلیلہ کو روغن بادام میں چرب کرنا کافی ہے۔

دوائے ملین:

یہ بدن میں دوائے مسہل سے بہت کمزور اثر کرتی ہے۔ معدہ، آنت اور دیگر احشاء میں چپکی رطوبت و اخلاط کو دفع کرتی ہے۔ اس میں نافذہ قوت زیادہ نہیں ہوتی ہے، جیسے فلوس خیار شنبر، ترنجبین، شیر خشت، گڑ، تمر ہندی، آلو بخارا وغیرہ ہے۔ اس دوا میں قوت جلا ہوتی ہے اور اس زمرے کی بعض دوائیں بھی قدرے اصلاح کی محتاج ہوتی ہیں، جیسے فلوس خیار شنبر ہے۔ اس کو روغن بادام یا روغن گل میں چرب کر کے استعمال کرنا چاہیے تا کہ آنتوں کی سطح میں نہ چپکے اور آنتوں میں خراش، زخم، پیچش وغیرہ نہ پیدا کرے۔ اس زمرے کی بعض دواؤں میں اصلاح کی بالکل ضرورت نہیں ہے۔ اس کی مثال ترنجبین، شیر خشت اور تمام مذکورہ ملینات ہیں۔

فصل دوم

مزاج ادویہ

امزجہ، مزاج کی جمع ہے۔ لفظ مزاج صیغۂ مصدر ہے، جو اسم مفعول ممتزج کے معنی میں ہے۔ مختصراً یہ متضاد بسیط کیفیات سے حاصل شدہ اوسط درجہ کی عنصری کیفیت ہے۔ عناصر کی تعداد چار ہے: آگ، پانی، ہوا اور مٹی اور کیفیات کی تعداد بھی چار ہے: حرارت، برودت، رطوبت اور یبوست۔

علامہ قرشی نے شرح مفردات قانون میں لکھا ہے کہ اطباء کے نزدیک مفرد دواؤں کا اطلاق ان دواؤں پر ہوتا ہے، جن کی ساخت اور ترکیب میں کسی صناعت کا دخل نہ ہو۔ دواؤں کا مزاج دو طریقے سے طے ہوتا ہے۔ ایک یہ کہ ذات میں موجودہ حالت میں انسان کے بدن کی طرف قیاس کیے بغیر موجود ہو۔ یہ وہ مزاج ہے، جس کو دوا اپنی صورت نوعیہ سے قبول کرتی ہے۔ اس سے اس بات کا پتہ چلتا ہے کہ یہ دوا فلاں ہے۔ یہ مزاج معالج کا موضوع نہیں ہے۔ دوا کا دوسرا مزاج انسان کے بدن میں اس کے اثر کرنے کے اعتبار سے طے ہوتا ہے۔ یہ وہ مزاج ہے، جس سے انسان کے بدن میں دوا سے برودت، سخونت وغیرہ کیفیات لاحق ہوتی ہیں۔ دوا کا یہ مزاج معالج کا موضوع بحث ہے۔ لہٰذا جب اطباء یہ کہتے ہیں کہ فلاں دوا، گرم دوا ہے تو اس کا مفہوم ہوتا ہے کہ یہ دوا انسان کے بدن میں زیادہ حرارت پیدا کرتی ہے اور جب اطباء کہتے ہیں کہ فلاں دوا بارد ہے تو اس کا مطلب ہوتا ہے کہ یہ دوا انسان کے بدن میں زیادہ برودت پیدا کر رہی ہے۔ اسی طرح یہ دوا یابس ہے اور یہ دوا رطب ہے، کا مفہوم بھی مذکورہ معنی میں ہوتا ہے۔ بعض اوقات دوا کا یہ مزاج پہلے اعتبار کے مخالف ہوتا ہے، جیسے پہلے اعتبار سے دوا کا مزاج گرم اور دوسرے اعتبار سے بارد ہو۔ چنانچہ اگر اس دوا کا جز ناری اس خوبی کا حامل ہو کہ بدن میں

داخل ہونے کے بعد تحلیل ہو جاتا ہو اور اس کا آبی یا ارضی جز باقی رہ جاتا ہو، جو بعد میں برودت پیدا کرے۔ اس لیے یہ بات ممکن ہے کشنیز کی حرارت بدن کی حرارت سے زیادہ قوی ہو اور بدن میں داخل ہونے کے بعد اس کی زیادہ حرارت تحلیل ہو جائے اور اس کی برودت باقی رہے، جو بعد میں برودت پیدا کرے۔ کبھی اس کے برخلاف ہوتا ہے یعنی دوا کا مزاج پہلے اعتبار سے بارد اور دوسرے اعتبار سے گرم ہو۔ اس لیے اگر دوا کا بارد جز انتہائی غلیظ اور ارضی ہو جو بدن کی حرارت غریزی سے متاثر نہ ہو، بلکہ صرف اس کا گرم جز اثر پذیر ہو جو بعد میں بدن میں گرمی پیدا کرے۔ چنانچہ اگر دواء اپنی برودت کے باوجود روغنی ہو تو بدن میں مشتعل ہو اس سے گرمی پیدا ہو۔ لہٰذا چربی اپنی برودت کے باوجود بدن میں گرمی پیدا کرتی ہے۔

شارح کازرونی فرماتے ہیں کہ دواؤں اور غذاؤں کی کتابوں میں یہ بات تحریر ہے کہ چربی گرم ہوتی ہے تو اس میں انسان کے بدن میں اس کے اثر کرنے کا اعتبار ہے۔ یہی اعتدال نوعی کے بارے میں کہا جاتا ہے کہ خرگوش انسان کے مزاج کے مقابلے میں بہت سرد ہوتا ہے۔ یہ خود خرگوش کی ذات پر قیاس کر کے کہا جاتا ہے اور انسان کے بدن میں اس کے تاثیر کرنے کے تعلق سے دواؤں اور غذاؤں کی کتابوں میں مذکور ہے کہ یہ گرم ہوتا ہے۔ چنانچہ ایسا ہی ہے، اسی طرح گدھے وغیرہ کے گوشت کا تجزیہ ہے۔

شارح گیلانی لکھتے ہیں کہ کبھی دوا کا مزاج دونوں اعتبار سے گرم ہوتا ہے اور کبھی دونوں اعتبار سے سرد ہوتا ہے اور کبھی دونوں اعتبار میں سے ایک زیادہ شدید اور دوسرا کمزور ہوتا ہے۔ اکثر حالات میں دوا کے مزاج کا اثر دوسرے اعتبار سے کم اور پہلے اعتبار سے زیادہ ہوتا ہے۔ خصوصاً بارد دوا میں یہ زیادہ ہوتا ہے۔ کیونکہ بدن کا مزاج دوا کے مزاج کی تعدیل کرتا ہے، کیونکہ بدن جس طرح دوا سے متاثر ہوتا ہے اسی طرح اس میں اثر کرتا ہے۔ یہ نقص اور کمی بارد دوا میں زیادہ ہوتی ہے کیونکہ بدن میں جس وجہ سے دوا کا استحالہ ہوتا ہے وہ دو ہیں۔ ایک بدن کا مزاج، دوسرے بدن کی اندرونی گرمی۔ گرم دوا میں تغیر بدن کے مزاج کے اعتدال کے قریب ہوتا ہے۔ البتہ بدن کی باطنی سخونت بدن کی حرارت کو قوی کرتی ہے۔ دوا کا نفوذ جس قدر آہستہ ہوتا ہے، دوا کی کیفیت کا کسر و انکسار زیادہ ہوتا ہے۔ اسی طرح جس قدر دوا ضعیف ہوتی ہے اس کی کیفیت میں ٹوٹ پھوٹ زیادہ ہوتی ہے، کیونکہ بدن کی قوت اس کے استحالہ پر زیادہ قادر ہوتی ہے۔

اطباء نے اولاً مزاج کو دو نوع میں تقسیم کیا ہے۔ پہلی نوع اصلی اور طبعی مزاج کی ہے، جو چاروں عناصر کے فعل وانفعال سے حاصل ہوتا ہے۔ دوسری نوع ثانوی مزاج کی ہے۔ پھر ثانوی مزاج کی دو نوع ہیں۔ ایک مصنوعی ہے، جو مختلف ترکیب سے تیار کردہ مرکبات میں مفرد یا مرکب دواؤں کے شامل کرنے سے حاصل ہوتا ہے۔ دوسری نوع طبعی ہے، جیسے دودھ کا مزاج ہے۔

دونوں اولی اور ثانوی مزاج کی دو دو قسمیں ہیں:

۱۔ مزاج اولی تام الترکیب اور قوی مستحکم
۲۔ مزاج اولی غیر تام الترکیب، ضعیف، رخو اور غیر مستحکم
۳۔ ثانوی مزاج تام الترکیب اور قوی مستحکم
۴۔ مزاج ثانوی غیر تام الترکیب رخو اور غیر مستحکم

چنانچہ شیخ الرئیس فرماتے ہیں کہ مزاج کی دو نوع ہیں: **(۱) مزاج اوّل (۲) مزاج ثانی**

شارح گیلانی شیخ کے قول کی شرح میں لکھتے ہیں کہ یہاں مزاج ثانی سے وہ مزاج مراد ہے، جو مزاج اوّل کے بعد ہوتا ہے۔ خواہ وہ حقیقتاً مزاج ثانی کے بعد یا تیسرے یا اس کے بعد آتا ہو لہٰذا مزاج اوّل وہ ابتدائی مزاج ہے، جو آگ، ہوا، پانی اور مٹی کے باہم فعل و انفعال سے حاصل ہوتا ہے۔ مزاج ثانی وہ ہے، جو ان چیزوں سے حاصل ہوتا ہے، جن کا اپنا ایک مزاج ہے، یعنی مزاج ثانی وہ ہے، جو ارکان کے اجسام کے باہم فعل و انفعال سے حاصل ہو، خواہ ان کا مزاج اولیٰ ہو یا اولیٰ نہ ہو اور یہ عناصر کے اجسام ہیں۔

علامہ قرشی کے مطابق مزاج اوّل کے عناصر آمیزش کی حالت میں اپنی صورتوں پر ضرور باقی رہتے ہیں اور مزاج ثانی میں بھی اسی طرح باقی رہتے ہیں اور اس پر دو امر دلالت کرتے ہیں۔ ایک یہ کہ اگر عناصر آمیزش کی حالت میں اپنی صورتوں پر باقی نہ رہتے تو وہ چیز ان کی جانب حل پذیر نہ ہوتی اس کی مثال دودھ ہے، جس کی مائیت، جبنیت اور دسومت کا الگ الگ ہونا ممکن ہے۔ دوسرا یہ کہ اگر مزاج ثانی کے عناصر اپنی صورتوں پر باقی نہ رہتے تو یہ عناصر اولیٰ کی جانب حل پذیر ہوتے اور یہ اس کا مزاج، مزاج اولیٰ ہوتا نہ کہ ثانوی۔

ارسطاطالیس سے منقول ہے کہ جب کسی مادہ کے اجزا بہت چھوٹے چھوٹے ہو جاتے ہیں تو اس کی صورت نوعیہ پر مرتب شدہ اکثر آثار باطل یا مخفی ہو جاتے ہیں اگر چہ اس کی صورت باقی رہتی ہے، جیسے عناصر میں مزاج ہوتا ہے۔ قرشی کے مطابق ضروری ہے کہ دونوں مزاج کے عناصر حد سے زیادہ چھوٹے نہ ہوں کیونکہ بہت زیادہ چھوٹے ہونے سے صورت نوعیہ باطل ہو جاتی ہے۔ حاصل کلام شیخ کے مطابق مزاج ثانی کی مثال مرکب دواؤں کے مزاج اور تریاق کے مزاج کے مانند ہے کیونکہ ہر تریاق مفرد دوا کا ایک خاص مزاج ہوتا ہے۔ اس کے بعد جب مفرد دوا باہم اختلاط اور ترکیب سے متحد ہو جاتی ہے تو اس کو ایک مزاج حاصل ہوتا ہے جو مزاج ثانی کہلاتا ہے اور یہ مزاج ثانی ہمیشہ مصنوعی نہیں ہوتا، بلکہ کبھی طبعی بھی ہوتا ہے۔ کیونکہ دودھ مائیت، جبنیت اور سمنیت کا آمیزہ ہے اور ان تینوں چیزوں میں سے ہر ایک کی طبیعت غیر بسیط ہے، بلکہ یہ بھی آمیزہ ہے اور اس کا ایک خاص مزاج ہے۔ یہ مزاج ثانی طبیعت کے فعل سے حاصل ہوتا ہے نہ کہ صناعت کے فعل سے۔ لہٰذا یہ مزاج مرکب طبعی ہونے کی وجہ سے تریاق کے خلاف ہے اور اس کا مزاج ثانی طبیعی اور تریاق مرکب صناعی ہے۔ اور اس کا مزاج ثانی اس کی مصنوعی ترکیب کے تابع ہوتا ہے اور مزاج اس اعتبار سے مصنوعی ہے۔ مزاج ثانی اور مزاج اوّل دو اعتبار سے طے ہوتا ہے اور اس کو ان دو اعتبار سے انقسام سے کوئی مانع نہیں ہے البتہ یہ انقسام مزاج ثانی کے لیے زیادہ اور بہت ظاہر ہوتا ہے اور یہ مزاج قوی یا مزاج رخو ہوتا ہے۔

قوی مزاج اس طرح ہوتا ہے کہ دونوں بسیط میں سے ہر ایک یعنی دوسرے مزاج میں شامل اجزا دوسرے کے ساتھ اتنا متحد ہو جاتے ہیں، جن کو ہماری حرارت غریزی مشکل سے جدا کرتی ہے، بلکہ کبھی اتنی شدید آمیزش ہوتی ہے کہ آگ کی حرارت سے بھی ان میں تفریق دشوار ہوتی ہے، جیسے سونے کا مادہ ہے رطب اور یابس کے درمیان اس طرح ملا ہوا ہے کہ آگ کو ان دونوں کے درمیان تفریق کرنا دشوار ہوتا ہے، بلکہ جب آگ اس کے آبی مادہ کو اس کے تمام اجزاء میں پہنچنے کے لیے رواں کرتی ہے تو اس کے ارضی اجزاء اس کے تمام اجزاء میں چپک جاتے ہیں جو اس کی تصعید اور اس کی ارضیت کی تہ نشینی پر قادر نہیں ہوتے جتنا کہ وہ لکڑی ارزیز اور اسرب پر قادر ہوتی ہے۔ قرشی نے شیخ کے اس قول کی شرح میں فرمایا کہ سونا دو مزاج پر مشتمل ہے۔ مزاج اول، جو ارکان اربعہ کے تفاعل سے حاصل ہوتا ہے

اورمزاج ثانی جو سیماب اور گندھک کے تفاعل سے حاصل ہوتا ہے کیونکہ ہم نے اپنی حکمت کی کتابوں میں بیان کیا ہے کہ سونا پاک صاف عمدہ سیماب اور حقیقی ناریت کی طرف مائل خالص رنگ کی گندھک سے مرکب ہوتا ہے اور یہ دونوں مزاج قوی اور مضبوط ہوتے ہیں لہٰذا سونے کا سیماب، گندھک کے ساتھ دوسرے مزاج کی قوت سے باہم چپکا ہوتا ہے البتہ سونے کا آبی مادہ اس کے ارضی مادے سے مزاج اوّل کی قوت سے چپکا ہوتا ہے۔اس کے بعد شیخ بوعلی سینا نے لکھا ہے کہ اگر دوا کا مزاج اس قدر مستحکم ہو کہ ہمارے بدن کی حرارت غریزیہ کو اس کے بسائط میں تفریق دشوار ہو تو یہ مزاج موثق ہے۔اگر دوا کا مزاج معتدل ہو تو یہ مزاج بدن میں اس وقت تک باقی رہتا ہے جب تک بدن دوا میں کوئی تغیر نہیں کرتی اور اس کو حد اعتدال سے خارج نہیں کرتی۔اگر دوا کا مزاج غلبہ پر مائل ہو تو بدن میں اس کا غلبہ کے اس وقت تک رہتا ہے جب تک دوا کی صورت نہیں بدلتی۔

حاصل کلام دوا سے ایک فعل صادر ہوتا ہے جب تک مستحکم مزاج دوا اپنی صورت پر برقرار رہتی ہے اس سے ایک فعل صادر ہوتا ہے۔اگر دوا کا مزاج موثق معتدل ہو تو اس کا فعل معتدل ہوتا ہے۔اگر مزاج موثق غیر معتدل ہو تو اس سے کسی کیفیت کی طرف مائل فعل صادر ہوتا ہے۔اگر دوا کا مزاج موثق نہ ہو بلکہ اس کا مزاج رخو اور سلس ہو تو طبیعت اس کے اندر اثر کر کے اس کے بسائط کو جدا اور متفرق کر سکتی ہے، جو ایک دوسرے سے مختلف القوہ ہو سکتے ہیں یعنی کوئی ایک فعل کرے اور دوسرا اس کے برخلاف کام کرے۔

جب اطباء کسی دوا کو متضاد قوتوں سے مرکب مانتے ہیں تو اس کا مطلب یہ نہیں ہوتا کہ اس میں دو جز ہیں دونوں الگ الگ حرارت و برودت کے حامل ہیں اور دونوں الگ الگ دوا اثر کرتے ہیں بلکہ دو قوتیں ایک جز میں ہوتی ہیں اور ایک کام کرتی ہیں۔اگر متضاد قوت کی حامل دوا کی متضاد قوتیں اس کے دو جز میں ہوں تو ایسی صورت میں اس کی قوت حرارت، قوت برودت، قوت قبض اور قوت اسہال الگ الگ اثر اور کام کرتی ہے، مثلاً قوت اسہال مسور اور چقندر کی مائیت میں ہے اور قوت اسہال ان کے جرم میں ہے۔اسی طرح دیگر متضاد قوتوں والی دواؤں کا حال ہے۔

مرکب القویٰ دواؤں سے اطباء کی مراد یہ ہے کہ یہ دوا بالفعل متضاد قوتوں یا فعل سے قریب تر بالقوہ متضاد قوتوں سے مرکب ہے۔ اس میں مختلف اجزاء ہوتے ہیں، یہ اجزاء آپس میں اتنا اثر نہیں کرتے ہیں کہ پوری دوا یکساں قوت کی حامل ہو جائے۔ان میں گرفت اور آمیزش بہت کمزور ہوتی ہے، جو بدن کی حرارت سے ختم ہو جاتی ہے۔اگر دوا کا ایک جز عضو میں اثر کرتا ہے تو دوسرے جز کا اثر کرنا ضروری ہے کیونکہ دوا کی قوت یکساں نہیں ہوتی اور اس کا اثر مختلف نہیں ہوتا۔کازرونی نے شیخ کے اس قول کی شرح میں فرمایا کہ جو دوا بالفعل متضاد قوتوں کی حامل ہوتی ہے اس کے متضاد کیفیت والے اجزاء الگ الگ ہوتے ہیں، جیسے ترنج کے گودے اور چھال کا مزاج مختلف ہوتا ہے۔نیز ان دواؤں کا مزاج ترنج کی ترشی اور تخم کے مزاج کے مخالف ہوتا ہے یا اسپغول کا مغز شدید حار اور سبوس اسپغول، لعابی اور شدید مبرد ہے۔اسی طرح بالقوہ فعل سے قریب تر دوائیں اس میں شامل ہیں، جیسے کرنب اور عدس ہے۔کیونکہ ان کے اجزاء بالفعل مشابہ ہیں۔جب ان میں حرارت غریزی اثر کرتی ہے تو یہ دوا متضاد قوتوں والے اجزاء میں جدا ہوتی ہے۔نیز رخو مزاج کی حامل دوا میں اجزاء کا انفعال بالقوہ قوت والی میں کم ہوتا ہے اور بالفعل قوت والی میں اجزاء کا انفعال زیادہ ہوتا ہے۔

شیخ فرماتے ہیں ہماری بحث اس قسم کی دوا میں ہے، جو اپنے ذاتی امر کی وجہ سے مختلف تاثیر کی حامل ہوتی ہے نہ کہ کسی خارجی امر کی

وجہ سے۔ دوا کا ذاتی اور داخلی امر یہ ہے کہ کبھی اس کے بسیط عناصر کی آمیزش اس طرح ہوتی ہے کہ بدن کی حرارت کی تاثیر سے انفعال کو قبول کرتی ہے۔ بعض دوائیں متضاد قوتوں کی حامل ہوتی ہیں اور ان میں سونے کی مانند قوی موثق آمیزش ہوتی ہے۔ بعض دواؤں میں قوی آمیزش ہوتی ہے اور ان کی قوتوں میں عمل طبخ (جوش دینے) اور عمل غسل (دھونے سے) سے تفریق نہیں ہوسکتی، جیسے بابونہ میں قوت محللہ اور قوت قابضہ ہے اس کو پکانے سے ضماد کے نسخہ میں دونوں قوتیں باقی رہتی ہیں جدا نہیں ہوتیں۔ کازرونی نے اس کو محض اطباء کا ایک قول قرار دیا ہے، اس کو مطلق فرمان کا درجہ حاصل نہیں۔ کیونکہ بابونہ کے جوشاندے میں قوت محللہ ہوتی ہے، اس کو محلل نطول میں استعمال کیا جاتا ہے اور اس سے فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ اطباء کے اس قول کی تطبیق اس طرح کی جاسکتی ہے کہ اس کی قوتیں معتدل طبخ سے جدا نہیں ہوتیں۔

گیلانی کے مطابق جو دوا مذکورہ کیفیت کی حامل ہوتی ہے اس کیفیت کا نام رخو مطلق ہے۔ اگر ایسی دوا طبعی طور پر غیر مرکب ہو تو اس کا جوشاندہ دو قوتوں سے مرکب نہیں ہوتا۔ دوا کو جتنا زیادہ پانی میں پکایا جاتا ہے اس کی قوتیں پانی میں زیادہ حل پذیر ہوتی ہیں اور اس کے مادے سے وہ قوتیں نکل جاتی ہیں۔

شیخ کے مطابق عمل طبخ بعض دواؤں کی دو قوتوں کے درمیان تفریق کرسکتا ہے، جیسے کرنب کا جوہر قابض ارضی مادہ اور لطیف جالی بورقی مادہ سے مرکب ہے۔ جب اس کو پانی میں پکایا جاتا ہے تو اس کا لطیف جالی بورقی مادہ جوشاندہ میں حل ہوجاتا ہے اور قابض ارضی مادہ اس میں باقی رہ جاتا ہے۔ لہٰذا کرنب کا جوشاندہ مسہل اور اس کا جرم قابض ہوتا ہے، اسی طرح مسور، مرغی، مرغا اور لہسن ہے۔ کازرونی کے نزدیک مرغا مرغی کا بدل ہے۔ ان میں جالی ومحرق قوت اور ثقیل رطوبت ہوتی ہے۔ ان دونوں کے درمیان عمل طبخ سے تفریق ہوتی ہے، یہی حال پیاز اور مولی کا ہے۔

اطباء کے مطابق مولی ہاضم ہوتی ہے، مگر خود ہضم نہیں ہوتی کیونکہ یہ اپنے اجزاء بلکہ اپنے جوہر لطیف سے ہضم کرتی ہے۔ جس وقت جوہر لطیف تحلیل ہوجاتا ہے اور جوہر کثیف باقی رہ جاتا ہے، یہ جوہر قوت ہاضمہ کا مخالف اور لیس دار ہوتا ہے اور اس کا دوسرا جوہر لزوجت کو قطع کرتا ہے۔ گیلانی شیخ کے اس قول کو بیان کرنے کے بعد فرماتے ہیں جو دوا اس خوبی کی حامل ہو تو اس کا نام رخو جداً ہے۔ اس دوا کے بعض اجزاء حل پذیر اور بعض اجزاء حل پذیر نہیں ہوتے، نیز یہ خوبی مرکب ہونے کی دلیل ہے۔ دوا کے جو اجزاء حل پذیر ہوتے ہیں وہ یقیناً لطیف اجزاء ہوتے ہیں۔

بہر حال دوا میں غلیظ وکثیف مختلف اجزاء ہوتے ہیں۔ مسور اور کرنب جیسی دواؤں کو پکانے سے مطلق جالی اجزاء پانی میں حل ہوجاتے ہیں۔ غلظت اور ارضیت کی وجہ سے قابض اجزاء باقی رہ جاتے ہیں۔ اس دوا کی آمیزش جتنی زیادہ رخو ہوتی ہے اس کے اجزاء کی حل پذیری پانی میں زیادہ ہوتی ہے۔ پہلی مرتبہ اس دوا کو پکانے سے پانی میں جزء مطلق کم حل پذیر ہوتے ہیں۔ یہ قوت اور اجزاء دوا کے جرم میں کم ہوجاتی ہے۔ دوا کو زیادہ دیر پکانے سے پانی میں زیادہ اجزاء حل ہوتے ہیں اور دوا کی قوت پانی میں زیادہ قوی ہوجاتی ہے۔ دوا کے مادہ میں قوت کم ہوجاتی ہے۔ دھیرے دھیرے یہ قوت بالکل ختم ہوجاتی ہے۔ اگر اس کے بعد بھی دوا کو پکایا جائے تو اس کے غلیظ اجزاء سے کسی دوسری چیز کے حل ہونے کا اندیشہ رہتا ہے۔

قرشی کے مطابق اگر پانی میں مسور کی قوت مسہلہ حاصل کرنے کا ارادہ ہو تو کم قوت مسہلہ حاصل کرنے کے لیے کم پکایا جائے اور اگر زیادہ قوت مسہلہ حاصل کرنے کا ارادہ ہو تو اس کو زیادہ پکایا جائے۔ البتہ یہ ضرور خیال رہے کہ اس کے قابض اجزاء حل پذیر نہ ہوں۔ اگر قوت مسہلہ کے ساتھ ہلکا قبض حاصل کرنے کا ارادہ ہو تو اس کو بہت زیادہ پکایا جائے، مگر اس کو اتنا زیادہ بھی نہ پکایا جائے کہ پانی سے قوت مسہلہ تحلیل ہو جائے۔ اگر پانی سے اس کی قوت مسہلہ باطل کرنے کا ارادہ ہو تو بہت زیادہ پکایا جائے۔ اگر اس کے ساتھ اس کی قوت قابضہ کمزور کرنے کا ارادہ ہو تو انتہائی درجہ تک پکایا جائے۔

شیخ کے مطابق اسی قبیل سے عمل غسل ہے، جو دوا کے عناصر کے درمیان تفریق کر سکتا ہے، جیسے کاسنی اور بہت سی سبزیاں ہیں، جن کا جوہر بارد آبی مادہ، ارضی مادہ اور لطیف مادہ سے مرکب ہوتا ہے۔ کاسنی آبی مادہ سے مبرد اور لطیف مادہ سے مفتح سدد اور منفذ سدد سے کام کرتی ہے۔ کاسنی کا لطیف مادہ اس کی سطح پر پھیلا ہوتا ہے، جو دھونے سے پانی میں حل ہو جاتا ہے اور کاسنی میں خاطر خواہ لطیف مادہ باقی نہیں رہتا۔

گیلانی کے مطابق جو دوا اس خوبی کی حامل ہوتی ہے اسی کیفیت کا نام رخو بافراط ہے۔ اگر اس کی قوت کو باقی رکھنے کا ارادہ ہو تو اس کو دھونا نہیں چاہیے۔ اگر کاسنی جیسی دوا کی قوت مفتحہ کو کمزور کرنے کا ارادہ ہو تو اس کو کم دھوئیں۔ اگر اس قوت کو ختم کرنے کا ارادہ ہو تو اس کو اچھی طرح دھونا چاہیے، اگر صرف قوت مفتحہ مقصود ہو تو اسی پانی میں دھوئیں اسی کا استعمال کریں۔ اس لیے شیخ کے نزدیک کاسنی کو دھونا طبی نقطۂ نظر سے ممنوع ہے۔

بہت سی دواؤں کو تناول کرنے سے شدید برودت لاحق ہوتی ہے اور ان کو مقامی طور پر استعمال کرنے سے کم برودت لاحق ہوتی ہے، جیسے کشنیز کا خوردنی استعمال شدید مبرد ہے، مگر اس کا ضماد خصوصاً جو کے ستو کے ہمراہ خنازیر جیسے ورم صلب کو تحلیل کرتا ہے۔ اس کی وجہ یہ ہے کہ کشنیز میں ایک ارضی و آبی مادہ اور دوسرا لطیف مادہ ہوتا ہے۔ اس کا اوّل جز شدید مبرد اور دوسرا جز محلل ہے۔ داخلی استعمال کے وقت اس کا محلل لطیف جوہر اتنی کثیر مقدار میں نہیں ہوتا ہے جو مزاج میں اثر کرے، بلکہ فاسد اور ختم ہو جاتا ہے اور اس کا انتہائی مبرد جوہر باقی رہ جاتا ہے۔ جب کشنیز کا ضماد کیا جاتا ہے تو اس کا ارضی جوہر مسامات میں نافذ نہیں ہو پاتا۔ اور اس میں کوئی اثر نہیں کرتا بلکہ ناری جوہر اس میں نفوذ کرتا اور مادہ کو نضج دیتا ہے اگر کشنیز کے جوہر بارد کا کوئی جزء اس کے اندر چلا جائے تو مواد کو باہر خارج کرتا ہے اور حرارت غریزی پر قہر نازل کرتا ہے یہ نظریہ اس سے قریب ہے، جس کا ہم نے پہلی کتاب میں بیان کیا ہے کہ پیاز کا ضماد سوزش اور جلن پیدا کرتا ہے اور مادہ کو جلاتا ہے اور اس کا خوردنی استعمال بے ضرر ہے۔ گیلانی کے مطابق شیخ نے پہلی کتاب کے دوسرے مقالہ کی دوسرے تعلیم کے دوسرے جملہ کی اٹھارہویں فصل میں بیان کیا ہے کہ جب پیاز جیسی دوا بدن میں داخل ہوتی ہے تو قوت ہاضمہ کو تیز کرتی ہے، بدن کے مزاج میں تغیر اور ٹوٹ پھوٹ لاحق کرتی ہے اور بدن کو اس وقت تک محفوظ نہیں رکھتی جب تک اس میں اثر کرنے اور باطن میں زخم ڈالنے کی قوت رہتی ہے۔ اس سے یہ بات سمجھ میں آتی کہ جو دوا بدن میں وارد ہوتی ہے وہ کبھی نفع بخش یا نقصان دہ خاصیت سے اثر کرتی ہے اور جب دوا کو داخل یا خارج یا دونوں طریقہ سے ایک ساتھ استعمال کیا جاتا ہے تو صرف کیفیت سے اثر کرتی ہے اور ایسے وقت میں دوا کے دونوں فعل کبھی متفق ہوتے ہیں جیسے فرفیون ہے جس کا داخلی یا خارجی استعمال مسخن ہے اور کبھی دونوں مخالف ہوتے ہیں جیسے پیاز ہے

جس کا ضماد مقرح اور خوردنی استعمال زخم ڈالنے سے محفوظ ہے یا جیسے دھنیا ہے جس کا داخلی استعمال مبرد ہے اور خارجی استعمال مسخن ہے اور اس کا ضماد خنازیر کو تحلیل کرتا اور جیسے سفیداب ہے اس کا خوردنی استعمال مہلک ہے اور اس کا طلاءً استعمال نقصان دہ نہیں ہے اسی قبیل سے شیر خشت ہے جس کو منھ میں رکھنے سے سردی محسوس ہوتی ہے اور نوش کرنے سے یہ قدرے تسخین پیدا کرتا ہے۔ شیخ کے مطابق بعض دوائیں ایسی ہوتی ہیں، جن میں دو مختلف الطبع جوہر بلا امتزاج موجود ہوتے ہیں ان میں بعض دوائیں ایسی ہوتی ہیں، جن کے دونوں جوہر ظاہری طور پر محسوس ہوتے ہیں جیسے ترنج کے اجزاء ہیں اور بعض دوائیں ایسی ہیں جن کے دونوں مختلف الطبع جوہر پوشیدہ ہوتے ہیں، جیسے اسپغول ہے۔ اسپغول کا پوست اور پوست کا بالائی حصہ قوی مبرد ہے اور اس کا اندرونی حصہ قوی مسخن ہے جو محمر اور مقرح دوا ہے۔ اس کا پوست دونوں کے درمیان حجاب کے مانند حائل رہتا ہے اس لیے اگر اسپغول کو بغیر کوٹے کھایا جائے تو اس کے پوست کی صلابت اس کے آٹے کی قوت اور اس کے باطن کی قوت کو خارج کی جانب نافذ نہیں ہونے دیتی بلکہ اپنے ظاہر اور اپنی لعابیت کی وجہ سے تبرید پیدا کرتی ہے۔ اگر اس کو کوٹ کر استعمال کیا جائے تو یہ زہر ہوسکتی ہے کیونکہ اس کے آٹے اور اس کے اندرونی حصہ کا ظہور اس کا سبب ہوسکتا ہے اور اسپغول کو کوٹ کر استعمال سے پھوڑوں کو پھاڑنا اور مسلم اسپغول سے پھوڑوں کو کچا کرنا اور ان کے مواد کو لوٹانا اسی وجہ سے ہوسکتا ہے۔

گیلانی نے لکھا ہے کہ اطباء نے جس طرح دوا کے مزاج کی تقسیم کی ہے اسی طرح دواؤں کی قوتوں کو کئی درجوں میں تقسیم کیا ہے اور اطباء کی مراد قوت سے اس مقام پر فعل وارد کرنے کا سبب ہے، جو اصل میں امتزاج کی صورت کیفیت اور ترکیب ہے۔ چنانچہ دوائیں کو اوّل درجے، دوسرے درجے اور تیسرے درجے کی قوتوں کی حامل ہوتی ہیں۔ یہ اصل میں ان کے محسوس افعال ہیں، جو ان میں موجود ہوتے ہیں۔ دواؤں کے اوّل درجے کی قوتوں کے حامل ہونے کا مطلب یہ ہے کہ دواؤں کو اولین کیفیات یعنی حرارت، رطوبت، برودت اور یبوست مبداءِ فیض سے ایجاد کے وقت سے حاصل ہیں۔ چنانچہ ان کا اثر بدن میں پہلی ملاقات میں حاصل ہوتا ہے۔ دواؤں کے دوسرے درجہ کی قوتوں کے حامل ہونے کا مفہوم یہ ہے کہ جو قوتیں اس درجہ میں حاصل ہوتی ہیں وہ اوّل درجہ کے لیے لازم ہیں اس کی دو قسمیں ہوتی ہیں:

ایک قسم طبعی اور دوسری مصنوعی ہے۔ طبعی قسم کی مثال گل سرخ ہے، اس کے تمام اجزاء کو مبداء فیض اور شروع سے پہلی کیفیت حاصل ہے پھر پہلی کیفیت کی موجودگی سے اس میں دوسری ایسی کیفیت پیدا ہوگئی ہے جو اس کے اجزاء کے علاوہ ہے، جیسے اس کی دوسرے درجہ کی قوت ردع ہے۔

مصنوعی قسم کی مثال مفرد دواؤں کی باہمی ترکیب ہے۔ ان کی ترکیب سے دوسرا مزاج حاصل ہوتا ہے اور اس کا اثر دوسرا ہوتا ہے۔ اس میں مفرد دواؤں کا انفرادی مزاج اور فعل باطل ہوجاتا ہے، جیسے تریاق۔ یہ باہمی ترکیب اور آمیزش کبھی موافق دواؤں میں ہوتی ہے۔ یہ موافق ترکیب وآمیزش کہلاتی ہے اور کبھی آمیزش متضاد دواؤں میں ہوتی ہے۔ یہ متضاد اور غیر موافق ترکیب وآمیزش کہلاتی ہے۔ اطباء کے نزدیک ایسے مرکب میں حار و بارد دونوں کیفیت وقوتیں موجود رہتی ہیں، جس طرح اس مرکب کے مفرد اجزاء کے اندر دونوں کیفیتیں موجود ہوتی ہیں۔ ان کی ایک کیفیت دوسری کیفیت میں اس طرح اثر نہیں کرتی ہے کہ ان کی قوت ایک ہوجائے۔ ہر مرکب میں متضاد

قوتیں اسی مفہوم میں موجود ہوتی ہیں۔اطباء نے اس میں ان چیزوں کو بھی شامل کیا ہے،جن میں یہ قوتیں بالفعل یا بالقوہ موجود ہوتی ہیں۔ البتہ اطباء کا یہ محض گمان ہے کہ اگر دواؤں کی قوتوں میں اختلاف نہیں ہے تو ان کو بدن میں مختلف کیفیتوں اور قوتوں کے لیے استعمال کیا جاسکتا ہے۔

دواؤں کے تیسرے درجے کی قوتوں سے حاصل ہونے کا مطلب یہ ہے کہ یہ قوتیں دواؤں کے لیے ضروری اور لازم ہیں، لیکن تیسرے درجہ کی قوتوں کا مرتبہ دوسرے درجے کے بعد ہوتا ہے، جیسے حرارت سے حاصل شدہ اخلاط کے عمل تقطیع سے پتھری ٹوٹ جاتی ہے اور بدن میں تریاق کی آمیزش سے حاصل شدہ کیفیت سے زہر دفع ہوتا ہے۔ انشاء اللہ اس سلسلے میں چھٹی فصل کے اوائل میں مناسب بحث آئے گی۔ اطباء نے چوتھے درجہ کی قوتوں کے بارے میں کوئی اظہار خیال نہیں کیا ہے، جبکہ قیاس اس کی وضاحت کا تقاضا کرتا ہے۔ یہ شیخ الرئیس اور شارحین قانون کے اقوال کا خلاصہ ہے۔اس سلسلہ میں اطباء کے بیان کا دوسرا خلاصہ یہ ہے کہ انھوں نے دواؤں کی قوتوں کو تین درجوں میں تقسیم کیا ہے۔ یہاں قوت سے مبداءاور افعال کے ورود وظہور کا سبب مراد ہے۔

دواؤں کی قوتوں کے درجات

درجہ اول کی قوتیں: یہ دواؤں کے وہ محسوس افعال ہیں جو عناصر کی باہمی ترکیب اور آمیزش سے اور شروع سے حاصل شدہ کیفیتوں سے حاصل ہوتے ہیں اور اس ترکیب وآمیزش کا نام مزاج اولی ہے۔

درجہ دوم کی قوتیں: یہ دواؤں کے وہ محسوس افعال ہیں جو بدن میں ثانوی مزاج والی چیزوں کے ثانوی مزاج سے حاصل ہوتے ہیں اور یہ افعال درجہ اوّل کی قوتوں کے لیے ضروری اور لازمی ہیں۔ کیونکہ ثانوی مزاج والی چیزیں ان اجزاء سے مرکب ہیں، جن میں سے ہر ایک کو مختلف اثر والی ایک کیفیت اور یک مزاج اولیٰ حاصل ہوتا ہے، جیسے دوا کا ایک جزء مسخن اور دوسرا جزءمبرد ہو۔ کیفیت اولیٰ کے اجتماع وتفاعل سے ثانوی کیفیت حاصل ہوتی ہے اور اس کا اثر ان اجزاء کے آثار کے علاوہ رونما ہوتا ہے، جیسے ردع اور قبض ہے۔جس دوا کا مزاج ثانوی ہوتا ہے اس کا نام مرکب القویٰ ہے۔جس دوا کا ثانوی مزاج مصنوعی ہوتا ہے، اگر ثانوی مزاج کو اس کے مفرد اجزاء کے آثار کے موافق اثر حاصل ہو تو اس مرکب کو متوافق القوۃ کہتے ہیں۔اگر ثانوی مزاج کو اس کے مفرد اجزاء کے آثار کے مخالف اثر حاصل ہو تو اس کا نام متضادۃ القوۃ ہے، جیسے تسخین بھی کرے اور تبرید بھی کرے اگر اس میں کوئی امر مانع موجود نہ ہو تو طبیعت اس کو حکم خداوندی سے مناسب جگہ میں استعمال کرتی ہے۔

درجہ سوم کی قوتیں: یہ قوتیں درجہ اوّل اور درجہ دوم کی قوتوں کے لوازم سے ہیں۔ یہ صورت نوعیہ کے افعال کے واسطے سے حاصل ہوتی ہیں اور بالخاصیت سے یہی قوتیں مراد ہوتی ہیں، جیسے حجر الیہود پتھری توڑنے میں مؤثر ہے۔ یہ اس کی مزاج والی کیفیت کا لازمہ ہے، نیز اس کے لیے تقطیع اخلاط فعل لازمی ہے۔اثر بالخاصہ کی دوسری مثال اسطوخودوس ہے، اس کا استعمال دماغ کے لیے خاص ہے۔اس کا فعل تنقیہ اس کی مزاجی حرارت کے لوازم میں سے ہے۔ نیز یہ اپنی صورت نوعیہ سے دماغی اخلاط کی تلطیف کرتا ہے۔ اثر بالخاصہ کی تیسری مثال تریاق ہے۔ یہ ثانوی مزاج کے لوازم اور اپنی صورت نوعیہ کے واسطے سے زہر کو دفع کرتا ہے۔

حاصل کلام مرکب القوی دوا کا جوہر چند چیزوں سے مرکب ہوتا ہے۔ان میں سے ہر ایک کو ایک خاص مستقل مزاج حاصل ہوتا ہے، جو دوسرے کے بالکل مبائن ہوتا ہے۔ یہ دوا مرکب ہونے اور ایک صورت اختیار کرنے کے بعد پورے طور پر امتزاج اور آمیزش قبول نہیں کرتی۔اس کے اجزاء بدن میں وارد ہونے کے بعد جدا ہوتے ہیں۔ ہر ہر جز ایک خاص تاثیر اور ایک خاص کیفیت پیدا کرتا ہے۔ ہر جز کے مواد کی ترکیب، امتزاج، لطافت، کثافت وغیرہ سے جلدی یا بہ دیر مخالف ومتضاد آثار ظاہر ہوتے ہیں، جیسے فادزہر بری، جدوار، چوب چینی، گل سرخ، گلاب، اکثر تریاقی دوائیں، تمام باہ آور دوائیں شقاقل، بہمنین، بوزیدان، جوز بوا، زراوند، زنجبیل، زرنباد وغیرہ۔

اس طرح کی نباتی دواؤں میں اکثر رطوبت فضلیہ، اصلی رطوبت پر غالب رہتی ہے۔اس لیے ان کو کیڑا کھا جاتا ہے اور ان کو برباد کر دیتا ہے۔ رطوبت فضلیہ سے مراد وہ رطوبت ہے، جو دوا کے تمام اجزاء میں خاطر خواہ مخلوط نہیں ہوتی۔اس کا کچھ حصہ بہت قلیل وقت میں تحلیل ہو جاتا ہے، اس کے جرم میں شگاف پڑ جاتے ہیں۔اس کا کچھ حصہ عفونت سے کیڑا بن جاتا ہے، جو اس کے جرم کو کھاتا ہے اور آہستہ آہستہ تمام کو فنا کر دیتا ہے۔

مرکب القوی دوا سے مراد یہ ہے کہ مختلف عناصر سے آمیزش کے بعد دوا کو ثانوی مزاج حاصل ہو خواہ یہ ثانوی مزاج طبعی آمیزش سے حاصل ہو، جیسے دودھ میں مائیت، جبنیت اور دسومت یا یہ ثانوی مزاج دوسرے یا تیسرے درجے میں مصنوعی آمیزش سے حاصل ہو، جیسے تریاق۔ ایسی دوائیں متضاد اثرات سے اثر کرتی ہیں۔اطباء کے نزدیک اس سے وہ دوا مراد ہے، جس سے دو مختلف اثرات حاصل ہوں، جیسے چقندر اور کرنب۔ ان میں سے ہر ایک قابض ارضی جوہر اور جالی، بورقی، ناری لطیف جوہر سے مرکب ہے۔اس کا حار بورقی جوہر پکانے سے پانی میں حل ہو جاتا ہے اور یہ جوشاندہ مسہل فعل انجام دیتا ہے۔اس کا قابض ارضی جوہر اس میں باقی رہ جاتا ہے، اس کا سبب غیر مستحکم ترکیب ہے۔ یہی تمام رخوالجوہر دواؤں کا حال ہے۔ مستحکم ترکیب والی دواؤں کے اجزاء نہ صرف پانی میں پکانے سے بلکہ آگ میں پگھلانے سے بھی حل پذیر نہیں ہوتے، جیسے سونا اس کی وضاحت شیخ کے حوالہ سے ماقبل میں گذر چکی ہے۔

بعض رخوالجوہر دوائیں بدن میں صرف خارج سے اثر کرتی ہیں جیسے پیاز کا ضماد بدن میں زخم ڈال دیتا ہے، مگر اس کے خوردنی استعمال سے کوئی نقصان نہیں ہوتا۔اسی طرح لہسن جب خارجی طور پر استعمال کیا جاتا ہے تو یہ ایک مقام پر سکون پذیر اور برقرار رہتا ہے۔ اس کی جالی، حار، بورقی رطوبت وحرارت جلد میں حسب منشاء اثر کرتی ہے۔اس سے بدن کا بیرونی حصہ نضج کے بعد زخمی ہو جاتا ہے۔داخلی استعمال سے لہسن ایک جگہ پر برقرار نہیں رہتا بلکہ بدن کی طبیعت مدبرہ اس کو ہمیشہ فعل وانفعال اور کسر وانکسار سے حرکت میں رکھتی ہے۔ اس کی صورت اصلیہ اور سورت برقرار نہیں رہتی ہے، اس لیے لہسن بدن میں نقصان دہ اثر نہیں کرتا۔بعض دوائیں صرف بدن کے داخل میں نقصان دہ اثر کرتی ہیں، جیسے سفیداب کا خوردنی استعمال مہلک اور قاتل ہے جبکہ اس کا ضماد منبت لحم و مدمل زخم ہے اور نقصان نہیں کرتی۔بعض دوائیں داخل وخارج دونوں میں اثر کرتی ہیں، جیسے اکثر دوائیں۔بعض دواؤں کی خارجی استعمال کی تاثیر، داخلی استعمال کی تاثیر سے متضاد ہوتی ہے جیسے کشنیز کا ضماد ہر ورم حار وصلابت کو تحلیل کرتا ہے جبکہ اس کا خوردنی استعمال برودت کی وجہ سے مادہ، ورم و صلابت کو غلیظ کرتا ہے اور ان کو نضج سے روکتا ہے۔

ذو الخاصیت: اصطلاح میں ان ثانوی افعال وآثار کا نام ہے جو کیفیت اولیٰ (حرارت، برودت، یبوست ورطوبت) کے بعد دوا سے حاصل ہوتے ہیں اوراس سے ظاہر ہوتے ہیں جیسے لطافت، سرعت، نفوذ، تفتیح، ترقیق، اذابت، تحلیل وغیرہ۔ اصطلاح میں تیسرے درجہ کے افعال وآثار کا بھی نام خاصیت ہے، جیسے پتھری توڑنا، ارواح کو فرحت بخشنا، قوتوں کو قوی کرنا، سمیت کو دفع کرنا وغیرہ۔ اگر خاصیت مزاج، روح وحیات کے موافق ومناسب ہوتو اس کا نام فادزہر اور تریاق ہے۔ اگر خاصیت ان مذکورہ چیزوں کے مخالف ہوتو اس کو سم کہتے ہیں کیونکہ اس سے تریاق کے افعال وآثار کے برخلاف افعال ظاہر ہوتے ہیں۔ دوسرے الفاظ میں ذوالخاصیت اس امر کا نام ہے، جو کیفیت سے نہیں بلکہ اس صورت سے اثر کرے جو تمام چیزوں سے ممتاز ہو کر ایک خاص نوع بن جائے۔ اسی وجہ سے اس صورت کا نام نوعیہ ہے۔ اسی سے تمام انواع آپس میں جدا جدا ہیں اور ہر ایک کی تاثیر دوسرے کی تاثیر سے الگ ہوتی ہے۔ البتہ تمام انواع کے افراد اس تاثیر میں متحد ہوتے ہیں جیسے مقناطیس لوہے کو اور کہربا گھاس کو کھینچتی ہے جیسا کہ پہلے گزر چکا۔ فادزہر بری، حجر الحیہ، جدوار، حب الغار، تریاق فاروق، شرودیطوس وغیرہ۔ مفرد ومرکب فادزہری اور تریاقی دوائیں ہیں، جو حار وبارد سموم اور متضاد امراض میں مؤثر ہیں۔ ذوالخاصہ کا اثر کبھی موافق اور مناسب ہوتا ہے جیسے فادزہر اور کبھی مخالف ومتضاد ہوتا ہے، جیسے سم کیونکہ ذوالخاصہ کی دو نوع ہیں جیسا کہ بیان ہو چکا فادزہر اور تریاق کی تاثیر مرکب القویٰ ہونے کی وجہ سے بھی سم کو اپنی جانب کھینچے اور مناسبت کی وجہ سے سم ہونے کی دلیل ہے۔ نیز خود سے سم کے اثر کی مضارت، دفع، بطلان اور فنا کی وجہ سے ہے۔ حرارت غریزی قویٰ اور ارواح کی مناسبت کی وجہ سے ہے، نیز فادزہر میں مذکورہ امور کے علاوہ مجاری کو کھولنے، نفوذ کی سرعت، بدن کی گہرائی میں پہنچنا اور ان سے زہر کو جذب کرنا ان دونوں کی وجہ سے ہے۔ بہر حال زہر مذکورہ امور کے علاوہ متضاد قہر، غلبہ، حرارت غریزی، قویٰ، ارواح اور رطوبت کے فساد، باطل اور فنا کرنے کی وجہ سے ہے اپنے مبداءیعنی دل کی جانب ضد سے ان کا گریز کرنا اور دل میں ان کا بجھ جانا اور خاموش ہو جانا مجاری اور خلاؤں کے انقباض کی وجہ سے ہوتا ہے۔ اس لیے ایسی حالت میں پورے بدن کا رنگ زرد ہو جاتا ہے، جو بعد میں آہستہ آہستہ نیلا اور سیاہ ہو جاتا ہے اور بدن کی گرمی سردی میں تبدیل ہو جاتی ہے۔ اخوان الصفا کتاب میں زہر کی حار وبارد دو قسمیں مذکور ہیں۔ سموم حارّہ کے اثر سے بدن کی رطوبت پگھل کر فنا ہو جاتی ہے اور یہ بدن میں اس طرح سرایت کرتے ہیں، جس طرح پانی زعفران کے گھلنے سے فوراً رنگین اور متغیر ہو جاتا ہے۔ سموم باردہ کے اثر سے بدن کا خون، رطوبتیں واعضاء کی لطیف ارواح منجمد اور منعقد ہو جاتی ہیں، جو زندگی اور مزاج کی درستگی کی ضامن ہیں اور یہ بدن میں اس طرح سرایت کرتے ہیں، جس طرح پنیر مایہ کے ملنے سے دودھ بہت قلیل وقت میں جم جاتا ہے۔ فادزہر اور تریاق کا اثر اس کے برخلاف ہے، جو بدن میں سرایت کرنے کے بعد زہر کو فاسد اور اس کے اثر کو اس طرح باطل کرتا ہے، جس طرح ترش اشیاء زعفران اور معصفر (عصفر / کسنبہ) کے رنگ کو فاسد اور ان کے اثر کو باطل کر دیتی ہیں۔ اکثر مذکورہ امور کی حامل تمام مسہل اور غیر مسہل دوائیں اس طرح اثر کرتی ہیں کہ ان کے مادے معدہ اور امعا کے قریب واقع فاسد اخلاط سے چمٹ جاتے ہیں، نیز طبیعت مدبرۂ بدن ان کے قویٰ اور لطیف اثرات کو اعضاء بعیدہ اور تنگ مجاری تک پہنچاتی ہے۔ نیز اعضاء ان کو اپنی جانب جذب کرتے ہیں۔ دوا کے لطیف اجزاء بدن کی رطوبتوں، خلاؤں، اعضاء اور تمام رگ وریشہ میں سرایت کر جاتے ہیں۔ بہت جلد دوا کا اثر پورے بدن میں پہنچ جاتا ہے۔ خاص عضو اور خاص مرض میں عام دوا کا اثر یا کسی مرض وعضو کی مخصوص دوا کا اثر اس طرح ہوتا ہے کہ وہ قابض، جامع، مفرق، مرخی، مفتح،

منضج ،مرقق ،مقطع محلل ،دافع ،ناشف ،معرق ،مسہل ،مدر وغیرہ ہے۔کیفیات اربعہ میں سے حرارت کا اثر مسخن مفرق محلل ،مذیب ،مجز و مفنی اور برودت کا اثر مبرد قابض ، مجمد ،مخمد و مسکن حرارت ،یا رطوبت کا اثر مرطب ،ملین ،مملس ،مرقق و سیال اور یبوست کا فعل مکثف ، مخشن ،مصلب ،محافظ و ممسک اجزا ہے۔

فصل سوم

درجات ادویہ

جو دوا معتدل مزاج انسان کے بدن میں داخل ہوتی ہے اور اس کی حرارت غریزی سے متاثر ہوتی ہے وہ دو حال سے خالی نہیں ہوتی یا تو بدن کی موجودہ کیفیت میں اضافہ کرتی ہے یا اضافہ نہیں کرتی ۔ یہ دوسری صورت معتدل کہلاتی ہے۔پہلی صورت میں آیا دوا کی مقررہ مقدار خوراک کو ایک مرتبہ کھانے سے اثر محسوس ہوتا ہے یا دوا کو کئی مرتبہ یا زیادہ مقدار میں کھانے سے اثر محسوس ہوتا ہے۔دوا کی یہ دوسری صورت درجہ اول ہے اور پہلی صورت جس میں اثر کا احساس اتنا ہو کہ بدن کو نقصان نہ ہو یہ درجہ دوم ہے، یا نقصان ہو مگر ہلاکت کی نوبت نہ آئے تو یہ درجہ سوم ہے اور اگر نقصان سے ہلاکت واقع ہو تو یہ درجہ چہارم ہے اور اس کا نام دوائے سمی رکھا جاتا ہے اگر چہ یہ زہر نہیں ہے۔اس پر زہر کا اطلاق اس لیے کیا جاتا ہے کہ کیونکہ یہ زہر کی طرح قاتل ہوتی ہے جب کہ زہر اپنی صورت نوعیہ سے قاتل ہے اور دوائے سمی اپنی کیفیت سے قتل کرتی ہے، اس اجمال کی تفصیل یہ ہے کہ جب دواذی الحس ،صحیح الادراک اور معتدل مزاج یا معتدل مزاج کے قریب انسان کے بدن میں داخل ہوتی ہے تو اس کی حرارت غریزی اس میں اثر انداز ہوتی ہے اور اس کی بالقوہ کیفیت اس کو ظاہر اور فعل پر آمادہ کرتی ہے۔اگر حاصل شدہ کیفیت بدن کی کیفیت کے مثل ہو اور اس کے مکرر استعمال اور مقدار خوراک کی کثرت سے کوئی تاثیر اور کوئی کیفیت انسان کے اصلی مزاج پر غالب اور زائد نہ ہو، ارواح اور قویٰ میں تغیر نہ کرے، چاروں کیفیتوں میں سے کوئی کیفیت اور کوئی فعل زیادہ نہ کرے اور کسی فعل میں نقصان اور خلل پیدا نہ کرے تو اس کا نام معتدل دوا ہے یعنی یہ دوا کا معتدل درجہ ہے۔ ورنہ اس کے علاوہ کوئی بھی صورت اعتدال سے خارج مانی جاتی ہے۔اگر دوا اعتدال سے اس درجہ خارج ہے کہ اس کی کم مقدار بدن میں کوئی غالب اور زائد کیفیت پیدا نہیں کرتی اس کی زیادہ مقدار اور مکرر استعمال سے کم تغیر ہوتا ہے، مگر کسی فعل میں نقصان اور خلل نہیں ہوتا تو یہ دوا کا درجہ اول ہے، اگر اس کی معمول مقدار سے کوئی زائد اور غالب کیفیت پیدا ہوتی ہے، مگر کثیر مقدار اور کثرت استعمال سے ضرر و فساد نہیں ہوتا تو یہ دوا کا درجہ دوم ہے۔ اگر اس سے نقصان و فساد اور خلل واقع ہوتا ہے لیکن مہلک نہیں تو یہ دوا کا درجہ سوم ہے۔اگر ارواح اور قویٰ میں بہت بڑا ضرر ہوتا ہے ہلاکت کی نوبت آجاتی ہے تو یہ دوا کا درجہ چہارم ہے۔ نیز اطبا نے دواؤں کے چاروں درجات اور غالب دواؤں کی کیفیت کی تاثیر کو اس طرح بھی بیان کیا ہے کہ بدن معدہ جیسی خلاؤں ،عروق کے مانند رگوں ،عروق میں محصور اخلاط ،عروق شعریہ ، چینے والے وجذب کرنے والے رخنوں میں محصور رطوبت ثانیہ ،اعضا اور ارواح پر مشتمل ہے جو تمام مذکورہ اعضا میں رواں دواں ہے، چنانچہ کوئی بھی دوا ایک خاص مقدار میں افراط وتفریط کے بغیر بدن میں داخل ہوتی ہے تو وہ بدنی کیفیت سے متاثر ہونے کے بعد ہوا سے بھری ہوئی خلاؤں میں اثر کر کے بے اثر ہو جاتی ہے یا اس کا کوئی اثر بدن میں باقی رہتا ہے اگر بے اثر ہو جاتی ہے تو یہ دوا کا معتدل درجہ ہے۔

اگراس کی تاثیر روح میں عروق کے قریب رہتی ہے اوراس سے تجاوز نہیں کر پاتی ہے تو دوا کا درجہ اوّل ہے۔اگر روح اخلاط میں بھی اثر کرتی ہے تو یہ دوا کے اثر کا درجہ دوم ہے۔اگر روح اخلاط اور رطوبت ثانیہ میں اثر کرتی ہے تو یہ درجہ سوم ہے۔اگر تمام اعضا میں اثر پہنچ جاتا ہے اور دوا کا اثر تینوں چیزوں میں ہوجاتا ہے تو درجہ چہارم ہے۔چاروں درجات میں سے ہر ایک کے اطبا نے تین درجے مقرر کیے ہیں۔ ہر درجہ کا ایک کمی والا پہلو، ایک زیادتی والا پہلو اور ان دونوں کے درمیان درمیانی پہلو ہوتا ہے یعنی پہلا، درمیانی اور آخری اور ہر ایک درجہ میں ایک غالب کیفیت ہوتی ہے،اول درجہ کی کیفیت اوسط درجہ کے مقابلے میں کم محسوس ہوتی ہے۔اوسط درجہ میں اس سے زیادہ اور آخر درجہ میں سب سے زیادہ کیفیت محسوس ہوتی ہے۔ ہر درجہ کی کیفیت میں درجہ چہارم کو سم اور زہر قرار دیا جاتا ہے اور اس چیز کا نام سمی رکھا جاتا ہے جو چیز اپنی صورت نوعیہ سے تریاق ہوتی ہے اس کا نام الگ ہوتا ہے جس دوا کی سمیت اور مضرت پہلے درجہ کی ہوتی ہے اس کی اصلاح کی جاسکتی ہے اور جو آخر درجہ میں ضرر رساں ہوتی ہے وہ نا قابل اصلاح ہوتی ہے۔کیفیات کے مراتب اور درجات کی یہ تقسیم زیادہ اہمیت نہیں رکھتی۔ یہ تقسیم قطعی نہیں ہے، بلکہ علی العموم ایسا ہوتا ہے اور غور وفکر کے بعد یہ درجات طے کیے گئے ہیں۔اس سے کم وبیش بھی ہو سکتے ہیں۔اطبا کے نزدیک یہ بات طے ہے کہ حار، رطب چیز کی حرارت پہلے درجہ سے تجاوز نہیں کرتی، کیونکہ اس کی حرارت پہلے درجہ سے زیادہ ہوتی ہے تو اس کی رطوبت فنا ہوجاتی ہے۔لہٰذا کوئی بھی دوا جو دوسرے تیسرے درجہ میں گرم ہوتی ہے وہ یابس ہوتی ہے اور جو چیز تیسرے چوتھے درجہ میں گرم ہوتی ہے وہ یقیناً اس درجہ میں خشک ہوتی ہے۔سمی دوائیں عموماً اپنی صورت نوعیہ سے اثر کرتی ہیں۔صورت نوعیہ کا نام خاصیت بھی ہے اور اس کا مفہوم وہی ہے جو پہلے بیان ہو چکا ہے اور سمی دوائیں محض کیفیت سے اثر نہیں کرتیں اس کا بیان بھی گزر چکا۔ عموماً قوی تریاقی دوائیں گرم اور خشک ہوتی ہیں یا سرد اور خشک ہوتی ہیں۔یہی زہریلے جانوروں کے زہر کا حال ہے کیونکہ حرارت، برودت کی تاثیر بہت زیادہ قوی یبوست یا بہت کم اور کمزور رطوبت کے ساتھ ہوتی ہے۔ان چاروں درجات کے کیفیات کے تعین میں اعتبار اطباء کے نزدیک طے شدہ مقدار خوراک کا ہے، جس کو نہ مکرر تناول کیا جائے نہ زیادہ مقدار میں کھایا جائے۔ چنانچہ اس قاعدہ سے ان لوگوں کا اعتراض بے وزن ہوجاتا ہے جو کہتے ہیں کہ اگر دوا کی مقدار زیادہ ہوتو کیفیت بھی زیادہ ہوگی اور اس وقت یہ بھی ممکن ہے کہ ایک دوا ایک درجہ سے دوسرے درجہ کی طرف منتقل ہوجائے اور اس کی مثال یہ ہے کہ اگر دوسرے درجہ میں گرم دوا کو طے شدہ مقدار میں بار بار تناول کیا جائے یا متعینہ مقدار سے زیادہ کھائی جائے تو وہ تیسرے درجہ میں گرم ہوجائے گی اور اسی اصول پر سرد دواؤں کو قیاس کرنا چاہیے۔

فصل چهارم

تجربہ سے دواؤں کی قوت کی شناخت

دواؤں کی قوت کی شناخت دو طریقہ سے کی جاتی ہے، پہلا طریقہ قیاس ہے۔اس کا بیان علاحدہ فصل میں آئندہ آئے گا۔دوسرا طریقہ تجربہ ہے۔ یہاں تجربہ سے مراد یہ ہے کہ کسی چیز کو کئی مرتبہ بدن پر استعمال کرکے اس کے اثر کی جانچ کی جائے تجربہ کو قیاس سے پہلے بیان کرنے کی متعدد وجوہ ہیں۔پہلی وجہ یہ ہے کہ تجربہ سے دوا کی قوت کی شناخت کا یقینی فائدہ حاصل ہوتا ہے جبکہ قیاس شناخت کا

یقینی ذریعہ نہیں ہے بلکہ یہ اکثر غلط ثابت ہوا کرتا ہے۔ لہٰذا دواؤں کی قوت کی شناخت کا بہترین ذریعہ تجربہ ہے۔ دوسری وجہ یہ ہے کہ تجربہ کے ذریعہ دواؤں کی قوت کی شناخت کرنا ہر کس وناکس کے لیے ممکن ہے مثال کے طور پر جو شخص سقمونیا کا مسہل صفرا عمل دریافت کرنا چاہتا ہے اس کو استعمال کرنے کے بعد فوراً یقین حاصل ہو جاتا ہے کہ سقمونیا کی یہ خوبی ہے جبکہ دوا کی قوت کی شناخت قیاس سے اتنی یقینی حاصل نہیں ہوتی، کیونکہ قیاس کا ملکہ ماہر فن کو ہوتا ہے، غیر ماہر فن کو قیاس سے رہنمائی کم ملتی ہے۔ تیسری وجہ یہ ہے کہ تجربہ کا نفع زیادہ ہوتا ہے کیونکہ ہم تجربہ سے حاصل شدہ دوا کے اثر کو پہچان لیتے ہیں، خواہ یہ اثر دوا کی کیفیت اور یا اس کی صورت نوعیہ سے حاصل ہوا ہو، جبکہ قیاس سے ایسی رہنمائی نہیں ملتی کیونکہ یہ عموماً ان چیزوں پر رہنمائی کرتا ہے جو صرف دوا کی کیفیت سے حاصل ہوتی ہے اور جو اثر دوا کی صورت نوعیہ سے حاصل ہوتا ہے۔ اس پر قیاس بالکل دلالت نہیں کرتا۔

شیخ الرئیس فرماتے ہیں کہ تجربہ سات شرطوں کی رعایت کرنے کے بعد دوا کی قوت کی شناخت کی جانب یقین کے ساتھ رہنمائی کرتا ہے۔ شارح گیلانی شیخ کے قول میں ثقہ اور یقین کی قید کی شرح یہ کرتے ہیں کہ ان ساتوں شرطوں میں سے ایک بھی مفقود ہونے سے تجربہ کا دوا کی شناخت میں بے سود ہونا ضروری نہیں ہے، بلکہ ان تمام ساتوں شرطوں کی رعایت مجموعی طور پر نہ رکھی جائے تب بھی تجربہ سے دواؤں کے احوال کا علم حاصل ہوتا ہے۔ البتہ بعض شرطوں کی کمی سے کم درجہ کا یقین اور تمام شرطوں کے موجود ہونے سے اعلیٰ درجہ کا یقین حاصل ہوتا ہے۔

سات شرطیں

پہلی شرط: دوا خارجی حرارت اور برودت سے حاصل شدہ کیفیت سے خالی ہو یا اپنے جوہر میں استحالہ تغیر اور فساد سے لاحق شدہ کیفیت سے خالی ہو اور یا اپنے اندر تغیر پیدا کرنے والے سبب کی قربت سے خالی ہو۔ پہلے کی مثال پانی ہے جس کا طبعی مزاج بارد ہے، لیکن پانی آگ سے گرم ہونے کے بعد جب تک گرم رہتا ہے تسخین پیدا کرتا ہے۔ دوسرے کی مثال فرفیون ہے، جس کا طبعی مزاج حار ہے جو برف سے ٹھنڈا کرنے کے بعد ٹھنڈا رہنے تک سردی پیدا کرتا ہے۔ اس کی دوسری مثال بادام ہے جو لطیف اعتدال کی طرف مائل ہے، لیکن خراب اور بدبودار ہونے کے بعد قوی مسخن ہو جاتا ہے، یہ جوہر میں استحالہ کی مثال ہے۔ تیسرے کی مثال مچھلی کا گوشت ہے اس کا طبعی مزاج بارد ہے، مگر نمک سود کرنے کے بعد بہت مسخن ہو جاتا ہے یہ قربت سے لاحق شدہ کیفیت کی مثال ہے۔

ان مذکورہ کیفیات سے دوا کے خالی ہونے کی شرط قابل اعتراض ہے کیونکہ دوا میں ہماری طبیعت کے اثر کرنے کے بعد دواؤں کے احکام کا اعتبار ہوتا ہے، اس وقت دوا کی عارضی کیفیات باطل ہو جاتی ہیں اور صرف دوا کی طبعی تاثیر باقی رہتی ہے، اس لیے ایسی حالت میں ایسی شرط کی ضرورت نہیں ہے، لیکن یہ امر اس شرط کی بقا کا متقاضی ہے کہ دوا کی بعض عرضی کیفیات طبیعت کے اثر انداز ہونے کے باوجود جدا نہیں ہوتیں جیسے عفونت اور بدبودار دوا، تو اس وقت دوا سے حاصل شدہ اثر صرف طبیعت سے حاصل شدہ اثر سے جدا نہیں ہوتا ہے۔ نیز یہ عرضی کیفیات کبھی اتنی قوی اور شدید ہوتی ہیں، جو ہماری طبیعت کے اثر سے باطل نہیں ہوتیں یا پھر دوا بدن میں فاسد ہو جائے تو اس کی قوت باطل ہو جاتی ہے ایسی صورت میں جو اثر اس دوا سے حاصل ہوتا ہے وہ کیفیت سے حاصل شدہ ہے نہ کہ طبیعت سے حاصل

شدہ۔ نیز یہ بعض کیفیات دواؤں کی طبیعت اور ذات میں تغیر کرتی ہیں اس کو دوسری طبیعت درست کرتی ہے اس کی مثال عفونت ہے۔

دوسری شرط: تجربہ صحیح الحس، صحیح الادراک اور معتدل مزاج انسان پر مختلف پہلو سے مقدار خوراک کی کمی وبیشی، مختلف امراض، مختلف اوقات، مختلف موسم اور کئی سالوں میں کرنا چاہیے تاکہ نتیجہ صحیح حاصل ہو۔ تجربہ سے حرارت، رطوبت، برودت اور یبوست کا جو علم حاصل ہو اس کا حکم دوا یا غذا پر نافذ کرنا چاہیے۔

شیخ کے مطابق دوسری شرط یہ ہے کہ مجرب علیہ علت (مرض) مفرد ہو کیونکہ مجرب علیہ علت مرکب ہونے کی صورت میں دو امر، دو متضاد علاج کا تقاضا کرتے ہیں۔ جس پر دوا کا تجربہ کیا جاتا ہے اس کو دوا سے نفع یا نقصان ہوتا ہے تو ایسی صورت میں مرض کے حقیقی سبب کا علم نہیں ہو پاتا مثلاً کسی انسان کو بلغمی بخار لاحق ہو اور غاریقون کھلانے سے اس کا بخار اتر جائے تو یہ نہیں کہا جاسکتا ہے کہ غاریقون بارد ہے، کیونکہ جس غاریقون نے گرم علت (بخار) میں فائدہ کیا ہے وہ بلغمی مادہ کو تحلیل اور استفراغ کرتا ہے، اس لیے ہوسکتا ہے کہ یہاں اس وجہ سے فائدہ ہوا ہو کیونکہ جب فاسد مادہ خارج ہو جاتا ہے تو بخار زائل ہو جاتا ہے۔

یہ دراصل ذات کے فائدہ کے ساتھ عرض کے فائدہ کی مثال ہے کیونکہ سوء مادہ کے تنقیہ کی طرف قیاس کرتے ہوئے یہ نفع بالذات اور بخار کے زوال کی طرف قیاس کرتے ہوئے نفع بالعرض ہے۔ علامہ قرشی کے مطابق یہاں علت مرکب سے مراد یہ ہے کہ وہ متضاد کیفیتوں سے ٹھیک ہوتا ہو خواہ یہ حقیقت میں چند امراض کا مجموعہ ہو یا صرف ایک مرض ہو، اس لیے شیخ نے اس کی مثال میں تپ بلغمی کو پیش کیا ہے، جو کئی امراض سے لاحق ہونے والا نہیں ہے۔ کازرونی کے مطابق جب مرض کی حالت میں تجربہ کیا جارہا ہو تو اس شرط کا اعتبار ضروری ہے۔ اگر دوا کو تجربہ کے لیے صحت کی حالت میں استعمال کیا جارہا ہے اور اس دوا سے گرم مزاج انسان کو فائدہ حاصل ہو رہا ہے اور سرد مزاج انسان کو نقصان ہو رہا ہے تو اس کا مطلب ہے کہ دوا سرد مزاج کی حامل ہے اور اگر سرد مزاج میں فائدہ کررہی ہے اور گرم مزاج میں نقصان کررہی ہے تو اس سے پتہ چلتا ہے کہ دوا گرم مزاج کی حامل ہے۔ اس وقت دوا کا استعمال نہ مرض میں ہو اور نہ علت مرکب میں ہو وہاں ایسی حالت میں اسی شرط کی ضرورت باقی نہیں رہتی۔

گیلانی فرماتے ہیں کہ یہ شرطیں دوا کی کیفیت اور درجہ بندی معلوم کرنے کے لیے ہیں نہ کہ اس کی اصل و ماہیت جاننے کے لیے۔ اس شرط کا اعتبار حالت مرض کے لیے خاص نہیں ہے۔ جب صرف دوا کی حرارت و برودت کی معرفت، مطلوب ہوتی ہے تو وہاں یہ شرط ضروری ہے کہ مجرب علیہ علت مرکب نہ ہو اور جب اس علت میں دوا کے نفع ونقصان کی شناخت کا ارادہ ہو اس وقت یہ شرط بالکل غیر معتبر ہے۔

تیسری شرط: یہ ہے کہ دوا کا تجربہ متضاد امراض پر کیا جائے تاکہ دوا کی کیفیت معلوم ہو کہ آیا وہ مرض یا مزاج کی کیفیت کے متضاد ہے جس میں اس نے فائدہ کیا ہے یا جس میں نقصان کیا ہے اس کی کیفیت کے مناسب ہے یا اس دوا نے تمام میں فائدہ کیا ہے۔ قانون کے بعض نسخوں میں تحریر ہے کہ دوا کا تجربہ دو متضاد علتوں پر کیا جائے ایسی صورت میں اگر دوا تمام میں فائدہ کرتی ہے تو اس پر یہ حکم نہیں لگایا جاتا کہ وہ دوا دونوں مزاج میں متضاد ہے۔ بعض نسخوں میں آیا ہے کہ ان دونوں میں سے ایک کے مزاج کے لیے ہے۔ گیلانی کے نسخہ میں موجود ہے کہ اگر دوا ان دونوں علتوں میں نفع یا نقصان کرتی ہے تو اس پر حکم نہیں لگایا جاسکتا کہ وہ دوا ان دونوں علتوں میں نفع یا نقصان کرتی

ہےتواس پرحکم نہیں لگایا جاسکتا کہ وہ دواان دونوں میں سے ایک کے مزاج کے متضاد ہے۔ کیونکہ بعض وقت ان دونوں میں سے ایک کے لیے بالذات فائدہ کرتی ہے اور دوسرے کے لیے بالعرض۔ لہٰذا اس مقام پر فعل بالذات یا فعل بالعرض کے حال سے صرف نظر کرنا ضروری ہے اس کی مثال سقمونیا ہے جب اس کا بارد مرض میں تجربہ کیا جاتا ہے تو یہ تسخین کے عمل سے فائدہ پہنچاتی ہے اور جب اس کا حمی غب کے مانند حار مرض پر تجربہ کیا جاتا ہے تو صفرا کا استفراغ کر کے فائدہ کرتی ہے۔ چنانچہ جہاں معلوم ہوتا ہے کہ دوا کے دوامر میں سے ایک کا اثر بالذات اور دوسرے کا بالعرض ہے تو وہاں دوا کی حرارت اور برودت کے متعلق تجربہ سے یقینی فائدہ حاصل ہوتا ہے۔

کازرونی فرماتے ہیں دوا کا تجربہ متضاد بیماریوں میں کرنا چاہیے۔ اگر دوا بعض مرضوں میں فائدہ مند ہو اور بعض میں نقصان دہ تو جس مرض میں دوا نے نقصان کیا ہے اس میں یہ معلوم کرنا چاہیے کہ آیا دوا کی کیفیت مرض کی کیفیت کے مناسب اور موافق ہے یا جس میں فائدہ کیا اس میں دوا کی کیفیت مرض کی کیفیت کے مخالف ہے، کیونکہ یہ اصول مسلمہ ہے کہ مرض اپنی مماثل کیفیت سے زیادہ ہو جاتا ہے اور اپنی ضد اور مبائن کیفیت سے زائل ہوتا ہے۔ قرشی کے مطابق اگر دوا تمام مرض میں نفع بخش یا تمام مرض میں نقصان کرتی ہے تو دوا کی کیفیت کا حال معلوم نہیں ہو پاتا، کیونکہ ہوسکتا ہے کہ دوا نے اپنی صورت نوعیہ سے فائدہ کیا ہو اس کی مثال تریاق ہے، جو روح کو قوی کر کے تمام امراض میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر چہ بعض امراض حرارت سے اور بعض برودت سے ٹھیک ہوتے ہیں۔ یہ بھی ہوسکتا ہے کہ دوا نے بعض امراض میں اپنی کیفیت سے فائدہ کیا ہو اور بعض میں اپنی صورت نوعیہ سے کیا ہو۔ کازرونی کے مطابق یہ کلتھی کے مانند ہے جو اپنی صورت نوعیہ اور خاصیت سے بارد جگر میں نفع بخش ہے اور حار جگر میں کیفیت اور دونوں کی صورت نوعیہ سے نفع بخش ہے۔ نیز یہ بھی ہوسکتا ہے کہ دوا نے بعض امراض میں بالذات اور دیگر بعض امراض میں بالعرض فائدہ کیا ہو ایسی حالت میں دوا کی کیفیت معلوم نہیں ہوتی بلکہ صرف ذاتی فعل اور عرضی فعل معلوم کیا جاتا ہے، جس میں ذاتی فعل دائی یا اکثری ہوتا ہے اور عرضی فعل اس کے برخلاف ہوتا ہے۔

گیلانی لکھتے ہیں اگر کسی دوا کو متضاد بیماریوں میں استعمال کیا جائے تو وہ تمام بیماریوں میں فائدہ یا نقصان یا بعض میں فائدہ یا بعض میں نقصان کرتی ہے تو ایسی صورت میں دوا کی کیفیت معلوم نہیں ہو پاتی۔ تمام میں فائدہ مند ہونے کی صورت میں اپنی صورت نوعیہ سے مطلقاً نافع ہو اور تمام علتوں میں نقصان کرنے کی صورت میں ہوسکتا ہے کہ اپنی صورت نوعیہ سے مطلقاً مضر ہو جب بعض صورتوں میں نفع اور بعض صورتوں میں نقصان ہو تو معلوم ہوتا ہے کہ یہ اس کا ذاتی اثر نہیں ہے بلکہ ہوسکتا ہے کہ یہ فائدہ بالذات اور نقصان بالعرض ہوا ہو یا فائدہ بالعرض ہو اور نقصان بالذات ہو۔ ان شرطوں کا مطلب یہ ہے کہ دواؤں کی قوتوں کے علم کے بارے میں یقین حاصل ہو نہ کہ دواؤں کے بارے میں علم حاصل ہو۔

چوتھی شرط: یہ ہے کہ دوا کی قوت اور مرض کی قوت مساوی ہو، کیونکہ اگر کسی دوا کی حرارت مرض کی برودت سے کم ہو تو اس میں واضح اور ظاہر اثر نہیں کرتی اکثر دوا اپنے سے ہلکے بارد مرض میں اثر کرتی ہے اس لیے پہلے دوا کا تجربہ ضعیف مرض پر کیا جائے پھر اس سے قوی مرض پر تجربہ کیا جائے تا کہ دوا کی قوت کا علم حاصل ہو اور شک باقی نہ رہے، یعنی دوا کی کیفیت، کمیت، شدت اور ضعف مرض کے مساوی ہو، نہ مرض سے زیادہ اور نہ کم ہو کیونکہ کبھی بعض دوائیں اپنی ضد سے مقابلہ کرنے میں قاصر رہتی ہیں اور اپنی ضد میں مکمل اثر نہیں کرسکتیں۔ اس لیے اگر تجربہ کرنے والا مشکل میں پڑنا نہیں چاہتا تو اس کو سب سے پہلے کمزور مرض پر دوا کی کم مقدار سے تجربہ شروع کرنا

چاہیے۔ پھر آہستہ آہستہ قوی مرض اور زیادہ مقدار میں استعمال کر کے دوا کی قوت معلوم کرنا چاہیے۔ کازرونی کے مطابق یہ شرط لگانے کی ضرورت اس لیے ہے کہ دوا کبھی اپنی کیفیت میں افراط کی وجہ سے نقصان کرتی ہے۔ اگر چہ دوا کی کیفیت مرض کی کیفیت کے متضاد ہو کیونکہ افراط زندگی اور صحت کی منافی ہے۔ اسی طرح دوا بھی اپنی کیفیت کی کمی کی وجہ سے اثر نہیں کرتی۔ ایسی حالت میں دوا کی کیفیت اور اس کی کیفیت معلوم نہیں ہو پاتی ہے۔ گیلانی کے مطابق دوا کی قوت اور مرض کی قوت کا اندازہ کرنا ضروری ہے اور استعمال کے وقت بڑی احتیاط کی ضرورت پڑتی ہے یعنی دوا کو بدن پر صرف اتنی مقدار میں استعمال کیا جائے کہ صرف اس کا اثر ظاہر ہو۔ اس شخص کا یہ قول قابل توجہ نہیں ہے، جس نے کہا کہ دوا کو قلیل مقدار سے کثیر مقدار تک بدن میں آہستہ آہستہ استعمال کرنا چاہیے اور اندازہ کرنے کی کوئی ضرورت نہیں ہے۔ جس نے یہ کہا ہے کہ سب سے زیادہ مقدار میں استعمال کیا جائے اور پھر مقدار میں کمی کی جائے، یہ قول محض باطل اور خطرناک مشورہ ہے، اس کو صرف جاہل لوگ اپناتے ہیں اور اس کا اقدام کرتے ہیں۔ کازرونی کے مطابق چوتھی شرط سے یہ اعتراض وارد ہوتا ہے کہ اس کا علم دوا کی کیفیت کی شناخت کے بعد حاصل ہوتا ہے، اس لیے دوا کی شناخت میں اس شرط سے دور لازم آتا ہے کہ دوا کی کیفیت معلوم ہونے سے پہلے اس کی کیفیت معلوم ہو، جو مشکل امر ہے، اس کے جواب میں یہ کہا جاتا ہے کہ اس شرط سے دوا کی کیفیت کے بارے میں اتنا اعتماد شرط ہے اور اتنا علم حاصل ہو کہ دوا کی ضرر رسانی افراط کی وجہ سے نہیں ہے اور نہ کمی کی وجہ سے اس کی تاثیر معدوم ہے اور یہ دوا کی کیفیت کی شناخت پر موقوف نہیں ہے، پس دور لازم نہیں آتا۔ یہ شرط دواؤں کی کیفیت کے بارے میں نہیں بلکہ کسی خطرے سے بچنے کے لیے ہے، جو تجربہ کے وقت پیش آسکتا ہے یعنی کسی دوا کے استعمال کے وقت احتیاط کرنا ضروری ہے، جس کی کیفیت ثابت نہیں ہے بلکہ تجربہ کے لیے کسی طرح معلوم کرنا ضروری ہے تا کہ کوئی عظیم خطرہ واقع نہ ہو۔

پانچویں شرط: یہ ہے کہ اس زمانے کا خیال رکھا جائے جس میں دوا کا اثر اور فعل ظاہر ہوتا ہے۔ اگر دوا کو پہلی مرتبہ استعمال کرنے سے کوئی خاص فعل اور اثر رونما ہو تو یہ دوا کا ذاتی فعل ہے کیونکہ اکثر دوا کے غالب طبعی قوتوں کے اثرات بدن کی حرارت سے اوّل استحالہ کے وقت ظاہر ہوتے ہیں۔ گیلانی کے مطابق جس وقت دوا کی غالب طبیعت کا اثر ہماری طبیعت میں اوّل استحالہ کے وقت ظاہر ہوتا ہے۔ اگر دوا سے اوّل استحالہ میں اثر رونما نہ ہو، بلکہ متضاد فعل، آخر استحالہ میں ظاہر ہو تو یقیناً دوا کا یہ آخری فعل عرضی ہے۔ اگر یہ فعل دوا کی مفارقت کے بعد حاصل ہو تو یہ خاص طور پر عرضی ہے کیونکہ یہ بات فہم سے بالاتر ہے کہ دوا بدن میں موجود ہو اور اپنا ذاتی فعل انجام نہ دے یا دوا مفارقت کے بعد اپنا ذاتی فعل انجام دے۔ دوا کے اوّل استعمال سے مراد وہ زمانہ ہے جس میں اس فعل کا حصول ممکن ہے کیونکہ دوا سے ایسے افعال رونما نہیں ہوتے ہیں، جو محض دوا کے بدن سے ملتے ہی بلا فصل زمانہ ظاہر ہوں۔ اس طرح دوا کی طبیعت سے بھی افعال کا ظہور ممکن نہیں ہے کیونکہ دوا کے افعال ہماری طبیعت کے فعل اور استحالہ کے بعد حاصل ہوتے ہیں۔ نیز اس استحالہ کا زمانہ دوا کے اثر کے زمانے سے مقدم ہوتا ہے۔ یہ فعل اس وقت میں اس طرح عرضی ہوسکتا ہے کہ دوا میں کیفیت غریبہ سے لاحق ہوا ہو۔ بہر حال جب معلوم ہو کہ دوا کیفیت غریبہ سے خالی ہے تو اس دوا سے اس فعل کا صدور ذاتی ہونا یقینی ہے کیونکہ دواؤں سے جو عرضی فعل ظاہر ہوتا ہے وہ دوا کے ذاتی فعل کے واسطے سے لاحق ہوتا ہے۔ لہٰذا یقیناً عرضی فعل کا ظہور ذاتی فعل کے ظہور کے بعد ہوتا ہے، لیکن کبھی اتفاق سے عرضی فعل کا ظہور ذاتی فعل کے ظہور سے پہلے ہوسکتا ہے جیسا کہ اس کا ذکر عنقریب آئے گا۔ ایسا اس وقت ہوتا ہے جب دوا کا ذاتی فعل ضعیف ہوتا

ہے تو اس کا اثر عرضی فعل کے ظہور کے بعد ظاہر ہوتا ہے، مگر ایسا بہت کم ہوتا ہے۔ شیخ فرماتے ہیں اگر دوا سے جو فعل پہلے ظاہر ہو وہ بعد میں ظاہر ہونے والے فعل کے متضاد ہو یا شروع میں دوا سے فعل ظاہر نہ ہو بلکہ بعد میں فعل ظاہر ہو تو یہ شک وشبہ اور اشکال دراصل دوا کی قوت میں ہے اور گمان ہوتا ہے کہ دوا کا یہ فعل عرضی ہے۔ جب دوا کا فعل عضو سے ملک کر جدا ہونے کے بعد ظاہر ہوتا ہے تو اس کے عرضی ہونے کا غالب گمان رہتا ہے کیونکہ اگر دوا کا فعل ذاتی ہوتا تو ہر حال میں عضو سے ملنے کے وقت اثر کرتا، کیونکہ عضو سے ملنے کے وقت اثر نہ کرنا یا عضو سے جدا ہونے کے بعد اثر کرنا مشکل امر ہے اور یہ حکم زیادہ تر قناعت پسندانہ ہے۔ کبھی اتفاق سے بعض مادے اپنا ذاتی فعل اپنے عرضی فعل کے بعد کرتے ہیں یہ اس وقت ہوتا ہے جب مادہ اپنی طبعی قوت پر قوت غریبہ کو غالب کر لیتا ہے، جیسے گرم پانی جو فی الحال گرمی کرتا ہے اور دوسرے وقت بدن میں لامحالہ سردی پیدا کرتا ہے کیونکہ اس کی عرضی تاثیر زائل ہو جاتی ہے اور وہ اپنی اصلی وطبعی حالت سردی کی طرف لوٹ آتا ہے۔ گیلانی فرماتے ہیں کہ اس مقام پر بڑی باریک بینی سے عرضی فعل کو ذاتی فعل سے ممتاز کرنا چاہیے۔ دوا کے ذاتی فعل پر عرضی فعل کے تقدم کی مثال افیون ہے۔ جس سے شروع میں مسخن اور منعش قوی فعل رونما ہوتا ہے اس کے بعد مبرد فعل رونما ہوتا ہے جس سے بدن لاغر و کمزور ہو جاتا ہے اور بدن میں پیرانہ سالی کے آثار ظاہر ہوتے ہیں کیونکہ افیون اور دوسری مخدر دوائیں شروع میں حرارت پیدا کرتی ہیں، جس کا سبب تخدیر اور مسامات کا بند ہو جانا ہے اور آخر میں برودت پیدا کرتی ہیں۔ حرارت غریزی کم کر کے اصلی رطوبتوں کو منجمد وخشک کر کے قوی اور ارواح کو مضمحل کر دیتی ہے پس یہاں پہلا فعل عرضی اور دوسرا ذاتی ہے۔ بعض دواؤں میں یہ عین ممکن ہے کہ جو فعل شروع میں ظاہر ہو وہ اس کا ذاتی فعل ہو جو بعد میں رونما ہوتا ہو وہ عرضی فعل ہو جیسے تیز محرق کثیر حرارت والی اکثر دوائیں ہیں جو شروع میں اخلاط کو گرم کر کے گرمی پیدا کرتی ہیں اور دوسرے مرحلہ میں سردی پیدا کرتی ہیں جو عرضی فعل ہے کیونکہ یہ دوائیں اخلاط کو جلا کر خاکستر کر دیتی ہیں۔

چھٹی شرط: یہ ہے کہ دوا کا فعل ہمیشہ یا اکثر وہی رونما ہو جو مطلوب ہے یعنی بدن کی طبعی حرارت کی تاثیر سے دوا کے فعل کا صدور ہمیشہ یا اکثر یکساں واقع ہو اگر ایسا نہیں ہے تو دوا کے فعل کا صدور عرضی ہے کیونکہ دوا کے طبعی امور اپنے مبادی سے مداومت یا کثرت سے ثابت ہوتے ہیں۔ جو دوا ایسی نہیں ہوتی تو وہ غالب درجہ میں اتفاقی اور غیر طبعی ہوتی ہے۔ طبعی امور دائمی یا اکثری اس لیے ہوتے ہیں کیونکہ ان کے عمدہ اسباب اکثر دائمی طبعی ہوتے ہیں جن کے نتیجہ میں تاخیر نہیں ہوتی بلکہ سبب کی موجودگی سے مسبب ضرور حاصل ہوتا ہے۔ حاصل کلام فعل کے استمرار اور عدم استمرار کی رعایت ضروری ہے۔ اگر فعل دائمی یا اکثری ہے تو اس کو ذاتی اور بالذات مانا جاتا ہے ورنہ عارضی اور بالعرض ہوتا ہے۔

ساتویں شرط: یہ ہے کہ دوا کا تجربہ انسان کے بدن پر کیا جائے کیونکہ انسان کے علاوہ کے بدن پر تجربہ کرنے سے دو وجہوں سے اختلاف ہو سکتا ہے پہلی وجہ یہ ہے کہ کوئی دوا انسان کے بدن کے اعتبار سے گرم ہو اور شیر و گھوڑے کے بدن کے اعتبار سے سرد ہو ایسا اس وقت ہوتا ہے جب دوا انسان سے زیادہ گرم اور گھوڑے اور شیر سے زیادہ سرد ہوتی ہے جیسے ہمارے خیال میں ریوند گھوڑے کے بدن کے لیے شدید برودت والی اور انسان کے لیے گرم ہوتی ہے۔ کازرونی کے مطابق یہ اس لیے ہے کیونکہ ریوند میں لطیف ومفتح اجزا انسان کی حرارت سے زیادہ ہیں۔ لہٰذا اگر یہ معتدل مزاج انسان کے بدن پر وارد ہوتی ہے تو ضرور اس کو گرم کرتی ہے اور کیفیت حارہ کا اضافہ کرتی

ہے، مگر ریوند کے لطیف و حار اجزا گھوڑے کے بدن کی حرارت سے کم ہیں۔ لہٰذا اس کے بدن میں داخل ہو کر سردی پیدا کرتی ہے اور یہ بات طے شدہ ہے کہ بدن میں دوا کی تاثیر قیاسی اور اضافی امر ہے۔

اختلاف کی دوسری وجہ یہ ہو سکتی ہے کہ دوا کو ایک بدن کے ساتھ کوئی خاص نسبت ہو سکتی ہے جو دوسرے بدن کے ساتھ حاصل نہ ہو جیسے بیش جو انسان کے بدن میں زہریلا اثر کرتی ہے اور زرزور کے بدن کے لیے زہر نہیں ہے۔ کازرونی فرماتے ہیں کہ شیخ الرئیس نے یہاں بیش سے مثال دی ہے جو اطباء کے نزدیک غیر مشہور ہے بلکہ اطباء کے مطابق بیش انسان کے لیے زہر ہے اور فارۃ البیش کے لیے غذا ہے۔ اگر یہاں شوکران جیسی دوا سے مثال دی جاتی تو زیادہ بہتر اور مناسب ہوتا کیونکہ شوکران کے بارے میں یہ مشہور ہے کہ یہ انسان کے بدن کے لیے زہریلی دوا ہے اور زرزور کے بدن کے لیے غذا ہے۔ صاحب کامل فرماتے ہیں کہ شوکران سے زرزور کو نقصان اس لیے نہیں ہوتا ہے کیونکہ اس کے دل تک غذا پہنچانے والی رگیں بہت تنگ ہوتی ہیں، جن میں شوکران تیزی سے نفوذ نہیں کر پاتا۔ اس کے برخلاف انسان کی رگیں کشادہ ہوتی ہیں، جن سے وہ تیزی سے پہنچ کر نقصان کرتا ہے اسی طرح خربق، بٹیر (سمانی) کی غذا ہے مگر انسان کی غذا ہونا ضروری نہیں ہے۔

گیلانی لکھتے ہیں کہ زرزور چوہے کے مانند ایک جانور ہے جس کا نام فارۃ البیش ہے اور اکثر معتبر محققین سے منقول ہے کہ بیش زیادہ تر چدوار کے کھیتوں کے قریب اسی جیسی زمین میں پیدا ہوتا ہے اور قوی زہریلا ہوتا ہے۔ اس کی جائے پیدائش کے قریب بہت موش ہوتے ہیں، جن کا نام فارۃ البیش ہے۔ یہ زرزور ہے اور بیش کو بطور غذا کھاتا ہے اور اس کو کوئی نقصان نہیں ہوتا اور بیش کا بدل شوکران ہو سکتا ہے اس لیے بعض کے مطابق شوکران بیش کی ایک قسم ہے۔ انسان سب سے زیادہ معتدل مزاج کا حامل حیوان ہے معمولی بیش کی مقدار سے انسان میں فوراً زہریلا اثر ظاہر ہوتا ہے اور اگر اس کو زیادہ مقدار میں استعمال کیا جائے تو بہت زیادہ خطرہ ہوتا ہے۔

امام عبداللطیف نے فرمایا کہ کس طرح خربق انسان کے لیے اور زرزور کے لیے زہر ہو سکتا ہے جبکہ خربق اپنی روح میں انسان کے لیے زہر ہے اور مرغی و چکور کے لیے غذا ہے۔ ریوند انسان سے گرم اور گھوڑے سے سرد ہوتی ہے۔ اس بات کا ضرور خیال رکھیں کہ دواؤں کو اصلی عادت اور صحت کی حالت میں طبعی اعتدال کے ساتھ معتدل انسان کے بدن پر استعمال کریں اگر استعمال کرنے کے وقت انسان مریض ہو تو مذکورہ نظریہ زیادہ مناسب اور زیادہ اعتبار کا حقدار ہے جیسے اہل ہند کی غذا صقلاب کے باشندوں کے لیے دوا ہے۔ اس کو تجربہ کی شرائط میں شمار نہیں کیا گیا ہے۔ اس شرط پر اعتراض یہ ہے کہ غیر انسان جس طرح ان دو مذکورہ وجہوں سے انسان کے مخالف ہو سکتا ہے اسی طرح انسان کا بدن ان ہی دو وجہوں سے بھی باقی انسانوں کے بدنوں کے مخالف ہو سکتا ہے ایسی صورت میں تجربہ دوا کی قوت پر رہنمائی نہیں کر سکتا اس کا جواب یہ ہے کہ یہ اعتراض تجربہ کی دلالت پر خاص نہیں ہے کیونکہ جن دواؤں کے حکم کی شناخت قیاس سے ہوتی ہے ان کا بھی حال اسی طرح ہے اور ایسے وقت میں ہر بدن پر دوا کے استعمال سے اس کی منفعت کے بارے میں حتمی فیصلہ نہیں کر سکتے جبکہ اس میں ظن غالب واقع ہے لہٰذا بظاہر اس بدن کا حال باقی انسان کے بدن کے مشابہ ہے اور اتفاق سے بعض بدن دوسرے سے مخالف ہوتے ہیں تو یہ ظاہر کے برخلاف ہے۔

بعض نے مذکورہ شرط کو اس طرح لکھا ہے کہ ایک نوع کے بدن پر قیاس کر کے دوا پر حکم نافذ کیا جاتا ہے کہ اس دوا کو اس نوع میں تجربہ

کیا گیا نہ کہ دوسرے نوع کی بدن میں تجربہ کیا گیا جیسے اگر کوئی دوا انسان کے بدن میں گرمی کرتی ہے تو حکم نافذ کیا جاتا ہے کہ یہ دوا صرف انسان کے بدن میں گرمی پیدا کرتی ہے اور باقی تمام جانوروں میں اس کی گرمی کا حکم نہیں نافذ کیا جاتا کیونکہ اکثر اوقات ایک دوا انسان کے بدن میں ایک خاص اثر کرتی ہے اور دوسرے جانوروں کے بدن میں دوسرا اثر کرتی ہے جیسے گھوڑے کو ایک دانہ بادام یا ایک خرما کھلانے سے بہت گرمی لاحق ہوتی ہے اور بہت پسینہ نکلتا ہے اسی طرح بہت گرم اور سرد تیز زہریلی جڑی بوٹیاں اور دوائیں ہیں جو اکثر جانوروں کی غذا ہیں جیسے شوکران زرزور کی دوا ہے اور خربق سمانی کی غذا ہے بیش فارۃ البیش کی غذا ہے اور سانپ پہاڑی بکری کی غذا ہے جس کے پیٹ میں فادزہر بنتا ہے اور سانپ مور کی غذا بھی ہے جبکہ یہ تمام چیزیں انسان کے بدن کے لیے نقصان دہ، سم قاتل اور مہلک ہیں۔

شیخ مذکورہ سات شرطیں بیان کرنے کے بعد فرماتے ہیں کہ تجربہ سے دواؤں کی قوت شناخت کرنے کے لیے ان قوانین کی رعایت کرنا بہت ضروری ہے۔ گیلانی فرماتے ہیں کہ مزاج، مقام، آب وہوا وغیرہ سے ایک مجرب کے لیے آگاہی بہت ضروری ہے۔ ابن ہبل نے آٹھویں شرط کا اضافہ کیا ہے کہ تجربہ کرنے والا، دوا اور غذا سے بدن کے اثر پذیری کے درمیان فرق کرے کیونکہ غذا کا تمام جوہر انسان کے بدن کے مشابہ ہو جاتا ہے اور اس کی نشونما کرتا ہے، بعض نے اس طرح وضاحت کی ہے کہ دوا کا اثر کیفیت سے ہوتا ہے نہ کہ مادہ سے، اس سے دوا اور غذا کے اثر کے درمیان فرق کیا جاتا ہے کیونکہ دوا صرف کیفیت سے اثر کرتی ہے اور غذا صرف مادہ سے اثر کرتی ہے۔

صاحب کامل فرماتے ہیں کہ طبیب دوا کا تجربہ بدن پر بہت احتیاط سے کرے۔ کیونکہ بدن پر دوا کا تجربہ کرنے سے جان کو خطرہ ہوتا ہے اور تجربہ کرنے والا شخص مطمئن نہیں ہوتا ہوسکتا ہے کوئی دوا زہریلی ہو اور اس کا علم نہ ہو جس کی وجہ سے انسان ہلاک ہو جائے، اس لیے کسی طبیب کو جب کوئی نئی دوا دستیاب ہو اور کسی مرض میں استعمال کی ضرورت ہو تو اس کو انسانی بدن پر تجربہ کے لیے استعمال نہ کرے اور انسانی جان کو خطرہ میں نہ ڈالے۔ جن دواؤں کو معالجین استعمال کرتے ہیں۔ متقدمین اطباء نے شروع ہی سے ان کا تجربہ بدن پر نہیں کیا تھا۔ بلکہ بعض دوائیں ایسی تھی جن سے بیمار لوگوں میں نفع یا نقصان ہو رہا تھا انھوں نے انسانوں پر اس کا تجربہ کیا تو اس کا نفع ان پر واضح ہو گیا جیسے کبھی اطباء نے اتفاق سے کسی انسان کو دیکھا کہ اس نے کسی دوا یا غذا کو تناول کیا اور اس کو گرمی یا سردی یا تری یا خشکی یا کسی مرض میں نفع یا نقصان لاحق ہوا تو اس کو اطباء نے محفوظ کر لیا اور اس کا دوسرے انسان پر ایک یا دو تین مرتبہ تجربہ کیا جب ان پر یہ بات واضح ہو گئی کہ یہ دوا مکرر استعمال کرنے سے اسی مطلوب فعل کی حامل ہے تو انھوں نے اس کے تمام ماہیت اور افعال وخواص کو تحریر کیا یا اطباء نے کسی دوا کو خواب میں دیکھا کہ وہ فلاں مرض میں مفید ہے تو اس کا تجربہ کر کے اس کے فائدے کو تحریر کیا یا انھوں نے کسی غیر ناطق حیوان کو دیکھا کہ وہ اپنے مرض کا کسی دوا سے علاج کر رہا ہے لہٰذا انھوں نے اس کو انسان کے لیے استعمال کیا اور فائدہ حاصل ہوا جیسے بقراط نے پرندے سے حقنہ کا علم حاصل کیا جب اس کو انسان کے لیے استعمال کیا تو مفید پایا۔ جب سانپ اور اژدہا سردی کے موسم اور سرد ایام میں زمین کے اندر چھپ جاتے ہیں تو ان کی آنکھ کی چمک ختم اور بینائی کمزور ہو جاتی ہے یہ موسم ربیع میں باہر نکلتے ہیں اور سونف کے درخت کو تلاش کرتے ہیں اس کو کھاتے ہیں اور اپنی آنکھ کو اس پر ملتے ہیں، جس سے ان کے آنکھوں کی تاریکی زائل ہو جاتی ہے اور بینائی میں اضافہ ہوتا ہے، جس وقت اطباء نے اس کو دیکھا تو آنکھ کی تقویت اور بینائی کی تیزی کے لیے بادیان کے عصارہ کو استعمال کیا اور اس کو آنکھ کی دواؤں میں شامل کیا اس سلسلہ میں بادیان کے فعل اور نفع کی تعریف فرمائی یا جب باز پرندہ کے پیٹ میں خلل ہوتا ہے تو یہ شکار کر کے دو نقوش پرندہ کے جگر

کو کھاتا ہے درد شکم میں راحت ملتی ہے۔ اس کے علاوہ تجربات کی بہت سی مثالیں ہیں، جن کو اطباء اور متقدمین نے حیوان غیر ناطق سے حاصل کیا ہے جن کی وضاحت میں بہت طوالت ہے لہٰذا اطباء نے ان وجوہ سے دواؤں کا تجربہ بدن پر کیا ہے۔ بہت کم دوائیں ایسی ہیں جن کا مذکورہ اسباب کے عدم موجودگی میں بدن پر تجربہ کیا اس لیے تجربہ سے دوا کی شناخت تھوڑے وقت میں نہیں ہوسکتی بلکہ ہزار ہا ہزار سال پر محیط عرصہ دراز تک ہزاروں انسانوں پر تجربہ جاری رہے گا اس لیے متقدمین اطباء نے چیزوں کا تجربہ کیا تو ان میں سے ہر ایک کے نفع و نقصان کو محفوظ کر لیا اور اپنے بعد آنے والی نسلوں تک پہنچایا۔ کازرونی فرماتے ہیں کہ ہمارے زمانے سے قبل بعض اطباء نے کچھ چیزوں کی شناخت کی جس کا سراغ متقدمین اطباء کو نہیں تھا، جیسے آطریلال اور انجبار ان میں پہلا برص اور وضح کے لیے اور دوسرا اسل کے فائدہ مند ہے، اس کو ہم نے جامع ابن بیطار سے نقل کیا ہے اور اس کا ذکر شرح موجز میں کیا ہے جیسا کہ صاحب کامل نے لکھا ہے کہ بعض امراض کے لیے نفع بخش دوائیں ہمارے زمانے کے لوگوں کو ملی ہیں، جن کی شناخت متقدمین کو حاصل نہیں تھی اسی طرح عسکر مکرم میں عقرب کا نام جرارہ ہے یہ مقام اہواز کے اطراف میں واقع ہے عقرب جب کسی انسان کو ڈس لیتا ہے تو وہ مرجاتا ہے۔ لمبے عرصہ تک اطباء کی یہی رائے تھی، لیکن ہمارے زمانے کے اطباء نے جرارہ عقرب کے ڈسے مریض کا فوراً فصد کیا اور مناسب مقدار میں خون کو نکالا ساڑھے چار سے سات گرام تک کافور کھلایا مریض ٹھیک ہوگیا اور موت سے بچ گیا۔ اسی طرح ہمارے بعد کے لوگوں کو چیزوں کے تجربہ کا اتفاق ہوسکتا ہے اور ان کا نفع و نقصان معلوم ہوسکتا ہے یہی وہ صورت ہے جس کو ہم نے آطریلال اور انجبار کے بارے میں جامع ابن بیطار سے نقل کیا ہے۔ چنانچہ مغربی ممالک کے متاخرین اطباء نے ان دونوں کا تجربہ کیا مشکل امراض کے لیے ان کو فائدہ مند پایا جن کے علاج معالجہ سے متقدمین اطباء عاجز تھے۔

اس کے بعد صاحب کامل نے فرمایا کہ انسان کے لیے یہ بات مناسب نہیں کہ دوا کا تجربہ انسان کے بدن پر کرے کیونکہ اس میں خطرہ ہے۔ اس سلسلے میں بقراط نے کتاب فصول میں فرمایا کہ عمر مختصر علاج و معالجہ کا سلسلہ طویل اور تجربہ خطرناک ہے۔ یہ اس لیے فرمایا کہ ہم لوگوں کو معلوم ہے کہ شیخ کا مقصد کتاب فصول تحریر کرنے سے نسل در نسل علماء کے تجربات کو بیان کرنا تھا اور اس کتاب کو بعد کے محققین اپنی کتابوں میں شامل کریں کیونکہ ایک شخص کو اپنی زندگی میں جن تمام چیزوں کی ضرورت پڑتی ہے ان کو تجربہ سے معلوم کرنا ممکن نہیں ہے۔ اگرچہ اس کو بہت طویل عمر حاصل ہو نیز اس پیشہ کی تمام چیزوں کا تجربہ کرنے کے لیے انسان کی عمر ناکافی ہے کیونکہ تجربہ کا سلسلہ طویل اور انسان کی عمر مختصر ہے۔ انسانی بدن پر تجربہ کرنا ایک طبیب کے لیے مناسب نہیں ہے کیونکہ جان کا خطرہ ہے۔ اپنے زندگی کے تمام کے تمام تجربات کو محفوظ کرنا ضروری ہے تاکہ آنے والی نسلیں فائدہ حاصل کریں اور انسان خطرہ سے محفوظ رہے۔ لہٰذا جب کسی مرض کی مجرب دوا دستیاب ہو اور طویل عرصہ تک اس سے فائدہ حاصل کیا گیا ہو تو اسی کو استعمال کیا جائے اور کسی نئی دوا کو نہ استعمال کیا جائے جب کسی دوا کی شناخت کی مجبوری اور بدن میں اس سے نفع و نقصان ہو تو اس کا تجربہ براہ راست بدن پر نہ کیا جائے بلکہ پہلے اس کے مزہ اور بو کی شناخت کی جائے۔ اگر اس کی بو ناپسندیدہ اور ناخوشگوار ہو تو وہ ردی ہے اور انسانی بدن پر مضرت کی نشاندہی کرتی ہے۔ نیز دوا کا ناپسندیدہ ذائقہ بھی بدن میں فساد پیدا کرتا ہے۔ اس سے بدن میں ایسی چیزوں کا ہیجان برپا ہوتا ہے، جن سے بدن کو اذیت پہنچتی ہے کسی وقت بدن میں نقصان کے اثرات ظاہر ہوجاتے ہیں ایسی حالت میں کسی انسان پر اس دوا کا استعمال کرنا مناسب نہیں ہے اور اس

کا داخلی استعمال بالکل ممنوع ہے۔اگر دوا سے کوئی جانی نقصان نہیں ہے اور اس کو انسان پر تجربہ کرنے کی ضرورت درپیش ہے تو مذکورہ شرائط کے ساتھ اس کو استعمال کرنا چاہیے۔بعض اطباء لکھتے ہیں اگر کسی دوا سے طبیعت بہت متنفر ہے تو بلا تجربہ اس کو استعمال نہ کیا جائے۔

پہلے دوا کا تجربہ ایسے جانوروں پر کرنا چاہیے جن کا مزاج انسانی مزاج سے قریب ہے جیسے بن مانس بندر وغیرہ، جن کی خوراک زہریلی جڑی بوٹیاں اور زہریلے جانور نہ ہوں ان کو تین دن تک اپنی نگاہ داشت میں رکھا جائے اور ان کو انسانی غذا دی جائے۔اگر یہ عمل کئی بار دہرانے سے نقصان دہ ثابت نہیں ہو رہا ہے تو بہت اچھا ہے۔اب اس دوا کو انسان پر آہستہ آہستہ کم وبیش مقدار میں استعمال کی جائے یا شروع میں قوی الجثہ، غلیظ الطبع، بلغمی مزاج، عمر دراز، افیون وغیرہ کے عادی لوگوں کو یا شریعت کے حکم کے مطابق واجب القتل انسانوں کو کھلایا جائے۔اس کے بعد دوسروں پر استعمال کیا جائے دوا کی کیفیت خاصیت اور خوردنی مقدار کو معلوم کیا جائے۔دواؤں کے مزاج کی شناخت کا طریقہ اور فوائد کی شناخت کا طریقہ صرف تجربہ ہی نہیں ہے، بلکہ دوسرے طریقوں سے بھی اطباء نے ان کا علم حاصل کیا ہے جیسے کسی مجہول کیفیت والی چیز کو کھانے کے لیے مریض کی طبیعت مائل ہوا اور اس سے صحت حاصل ہوا اور اطباء نے اس کے مزاج افعال وخواص کو بعد میں دریافت کیا ہو جیسے استسقاء کے مریض کا قصہ ہے جو اپنے علاج سے مایوس ہوگیا تھا اس نے ٹڈی کے نمکین جوشاندہ کو تناول کیا اور اس سے اس کو فائدہ حاصل ہوا یا دشمنی سے کسی شخص کو سم الفار، دھتورہ، زرنیخ وغیرہ زہریلی چیز کھلائی اس سے مزمن مرض ٹھیک ہوگیا یا قحط کے زمانے میں غیر ماکول چیزوں کو کھایا جائے اور ان سے صحت، تقویت اور فربہی حاصل ہوگئی جیسے چوب چینی، چائے خطائی، مومیائی اور فادزہر کے متعلق آگاہی حاصل ہوئی یا انبیاء اور اولیاء علیہم السلام کے ارشاد سے کسی چیز کو کھانا، خواب میں کسی چیز کو نفع بخش دیکھنا یا بعض جانوروں کے عمل کا مشاہدہ دوا کی افادیت کا ذریعہ ہے۔بعض لوگوں سے منقول ہے کہ ایک بندر کو سانپ نے کاٹ لیا جس کے ہلاک ہونے کا زیادہ اندیشہ تھا اس کے اردگرد بہت بندر جمع ہوگئے انھوں نے برگ انجیر کو لا کر اپنے منھ میں چبا کر اس کے منھ میں رکھ دیا اس نے رس کو چوس لیا اور تلچھٹ کو تھوک دیا وہ ٹھیک ہوگیا۔اطباء کو اس سے معلوم ہوا کہ برگ انجیر کا رس زہروں کا تریاق ہے اسی طرح جانوروں سے بہت سی چیزوں کو اطباء نے حاصل کیا اور انسان پر ان کو استعمال کر کے ان کی کیفیت افعال وخواص کو معلوم کیا ہے اور اپنی کتابوں میں تحریر کیا ہے۔واللہ اعلم بالصواب!

فصل پنجم

قیاس سے مفرد دواؤں کی شناخت

علامہ قرشی نے فرمایا ہے کہ سابقہ فصل کے علاوہ اس فصل میں ادویہ کو مفردہ سے اس لیے مقید کیا ہے کیونکہ تجربہ صرف مفرد دواؤں کی قوت پر دلالت نہیں کرتا بلکہ اس سے مرکب دواؤں کی قوت پر بھی رہنمائی ملتی ہے، جبکہ قیاس اس کے برخلاف ہے پھر بھی چوتھی فصل میں مقصود بالذات مفرد دواؤں کے احوال سے آگاہی حاصل کرنا ہے۔

گیلانی کے مطابق قیاس تجربہ سے افضل ہے کیونکہ تجربہ سے کسی خاص دوا کی شناخت کا علم خاص وقت، خاص مقام، مخصوص حالات، اور مخصوص بدن میں ہوتا ہے اور یہ امر کل پر دلالت نہیں کرتا مثلاً جب ہم فرفیون کو انسانی بدن پر استعمال کرتے ہیں تو یہ تسخین پیدا

کرتا ہے اس سے ہمیں معلوم ہوتا ہے کہ فرفیون نے اس انسان کے بدن میں اس وقت، اس مقام، اور اس حالت میں سخونت کو طاری کیا مگر اس تجربہ سے یہ فائدہ حاصل نہیں ہوتا کہ ہر فرفیون، ہر انسان کے بدن میں، ہر وقت، ہر مقام اور ہر حال میں تسخین پیدا کرے گا کیونکہ ان چیزوں کے اختلاف سے دواؤں کے احوال مختلف ہوسکتے ہیں۔ چنانچہ بہت سے مقامات، کثیر اوقات، بہت سے انسانوں اور اکثر احوال میں مشاہدہ کرتے ہیں کہ بعض وقت مجرب دوا سے ان اوقات، مقامات، احوال اور انسانوں کے علاوہ میں وہی فائدہ حاصل نہیں ہوتا جبکہ قیاس اس کے برخلاف ہے۔ جس وقت دوا کی طبیعت اور اس کے لازمی اثرات سے استدلال کیا جاتا ہے تو قیاس حکم کلی کا افادہ کرتا ہے کیونکہ دوا کی طبیعت اور اس کے لازمی اثرات اس سے جدا نہیں ہوتے اور یہ امر عام رواج میں ثابت اور علم حکمت میں مدلل ہے۔ شیخ فرماتے ہیں قیاس سے مفرد دواؤں کی قوتوں کی شناخت کے بعض قانون آگ کی طرف سرعت استحالہ وبطوئے استحالہ، سرعت تسخن، وبطوئے تسخن، اور سرعت جمود، وبطوئے جمود سے ماخوذ ہیں۔ بعض قانون بو سے اور بعض قانون ذائقہ سے اور بعض قانون رنگ سے ماخوذ ہیں اور کبھی بعض قانون معلوم افعال وقوتوں سے مستنبط کیے جاتے ہیں، جن سے نامعلوم قوتوں پر واضح دلائل کو حاصل کیا جاتا ہے۔ گیلانی کے مطابق، جن قوانین سے مذکورہ شناخت ممکن ہے ان کی تعداد بہت ہے کیونکہ دواؤں کی کیفیات کثیر ہیں اس لیے قوانین بھی کثیر ہیں۔ ان میں سے دس مشہور قوانین کو یہاں ذکر کیا جارہا ہے۔ بعض نے سرعت جمود کی طرف سرعت تبرد وبطوئے تبرد کا اضافہ کیا ہے اور اس کو ایک مستقل جنس شمار کیا ہے۔ شیخ نے ان چاروں کو قانون اوّل کے ذیل میں بیان کیا ہے اور ان تمام کو طریقہ اول کے تحت رکھا ہے جو عنقریب مذکور ہوگا۔ قیاس کے بعض قانون قوت شامہ کے مدرکات جیسے بو سے، مستنبط ہیں۔ شیخ نے رنگ سے قیاس کے ذیل میں انداز بیان بدل کر لفظ قد یعنی کبھی سے کلام کے درمیان فصل اور انحراف اس لیے کیا ہے کیونکہ یہ طرز بیان رنگ سے قیاس کی کمزوری اور اعتماد کی کمی کی طرف اشارہ کرتا ہے کیونکہ رنگ اکثر حالات میں دواؤں کی قوت پر دلالت نہیں کرتا۔ کبھی اطباء دوا کی شکل سے قیاس مستنبط کرتے ہیں۔ چنانچہ انھوں نے جب مصطگی کو معدہ کے ہم شکل دیکھا تو شکل میں مشابہت کی وجہ سے مصطگی کو معدہ کے لیے مفید قرار دیا اور اس کو نفع بخش پایا۔ اسی طرح سورنجان کی شکل سے استدلال کیا کہ یہ جوڑوں کے لیے مفید ہے۔ کیونکہ دونوں ہم شکل ہیں، چنانچہ اس کو امراض مفاصل میں مفید پایا۔ ہم نے جس وقت ہندوستان میں آک کا پھل دیکھا کہ اس کی شکل گردہ کی شکل سے زیادہ مشابہ ہے تو اس قاعدہ کے تحت ہم کو یہ بات سمجھ میں آئی کہ یہ پھل امراض گردہ میں نفع بخش ثابت ہوسکتا ہے اور ہم نے اس کا تجربہ کیا تو معلوم ہوا کہ یہ انتہائی مقوی گردہ ہے، جو ضعف گردہ سے لاحق شدہ مشکل امراض کا ازالہ کرتا ہے۔ چنانچہ میرا ایک دوست ضعف گردہ سے دق کے مرض میں مبتلا ہونے کے قریب تھا ہم نے اس کا علاج آم سے کیا اور اس دوران کوئی اور دوا استعمال نہیں کی تو اللہ کے فضل وکرم سے وہ صحت یاب ہوگیا۔ کبھی قیاس کا قانون ملموسات سے مستنبط کیا جاتا ہے۔ چنانچہ اطباء دوا کی صلابت اور لینت سے اس کی یبوست اور رطوبت پر استدلال کرتے ہیں۔ یہ دونوں بھی ایسی کیفیات ہیں جن کی شناخت کی ضرورت ہے کیونکہ قیاس سے دوا کی مزاجی کیفیت سے صرف حرارت اور برودت پر ہی استدلال نہیں بلکہ یبوست اور رطوبت پر بھی استدلال ہوتا ہے۔ کبھی مسموعات (دوا کو بجانے سے سنائی دینے والی آوازیں) سے استدلال کیا جاتا ہے، لیکن دوا کی شناخت کا یہ طریقہ نہایت کمزور ہے۔ کبھی ملموسات (دوا کی صلابت اور لینت کو چھو کر محسوس کرنا) سے استدلال کیا جاتا ہے، مگر یہ دوا کی شناخت کا طریقہ نہایت ضعیف ہے کیونکہ صلابت کبھی شدید حرارت سے اور کبھی شدید

برودت کی وجہ سے ہوتی ہے اسی طرح کبھی دوا کی لینت رطوبت کو سیال رکھنے والی حرارت سے اور کبھی رطوبت کو تحلل سے باز رکھنے والی برودت سے ہوتی ہے۔ اس لیے ایسی صورت میں صلابت ولینت دوا کی حرارت و برودت پر دلالت نہیں کرتی۔ اسی طرح کان سے دوا کی آواز سن کر محسوس ہونے والی کیفیت سے استدلال بھی نہایت ضعیف ہوتا ہے کیونکہ وہ آوازیں مختلف ہو سکتی ہیں، جو دوا کو بجانے سے سنائی دیتی ہیں۔ ان تمام مذکورہ امور سے دوا کے مزاج اور قوت پر استدلال اس کو بدن پر استعمال کرنے سے پیشتر کیا جاتا ہے اور کبھی دوا کی قوتوں پر استدلال اس کو بدن میں استعمال کرنے کے بعد کیا جاتا ہے، جیسا کہ شیخ نے اس نکتہ کی طرف اپنے اس قول سے اشارہ کیا ہے کہ کبھی دوا کے ان افعال سے قیاس کا قانون مستنبط کیا جاتا ہے، جو بدن میں استعمال کرنے کے بعد صادر ہوتے ہیں جیسے کاہو کے منوم فعل سے اس کی برودت اور رطوبت پر استدلال کیا جاتا ہے۔ کبھی قیاس کا قانون دوا کی ان معلوم قوتوں سے مستنبط کیا جاتا ہے جو بدن میں استعمال کرنے کے بعد ظاہر ہوتی ہیں۔ چنانچہ جس وقت ہم کو علم ہوا کہ سقمونیا کی معمولی مقدار قوی اور شدید مسہل ہے، جو بہت بے چینی اور اضطراب پیدا کرتی ہے تو ہم نے یہ حکم نافذ کیا کہ سقمونیا میں زہریلی قوت موجود ہے اس لیے اس کے استعمال میں احتیاط برتی جائے۔

کبھی دواؤں کی صلابت اور لینت مختلف ہوتی ہے۔ ایسی صورت میں دواؤں سے استدلال صلابت اور لینت کے استدلال کے واسطے سے ہوتا ہے جس کی کمزوری ظاہر ہو چکی ہے اس لیے ایسے مقامات جن سے اطباء نے دوا کے مزاج اور قوت پر صلابت اور لینت سے استدلال کیا ہے وہ آٹھ ہیں۔ ان میں بعض بعض سے بہتر ہیں۔ قانون اور اس کی شروح میں قیاس سے مفرد دواؤں کی قوتوں کی شناخت کے تمام قوانین کو دو اصول میں بیان کیا گیا ہے۔ قانون اور اس کی شروح میں قیاس سے مفرد دواؤں کے قویٰ کے شناخت کے جملہ قوانین دو فصلوں میں مذکور ہیں:

فصل اول : یہ فصل چار قوانین پر مشتمل ہے

پہلا قانون آگ کی طرف سرعت استحالہ اور بطوء استحالہ سے ماخوذ ہے۔ دوسرا قانون سرعت تسخن اور بطوء تسخن سے مستنبط ہے۔ تیسرا قانون سرعت جمود اور بطوء جمود سے مستخرج ہے۔ چوتھا قانون سرعت تبرد اور بطوء تبرد سے حاصل ہوتا ہے۔ یہ امر عیاں ہے کہ قوی حرارت سے ناریت کی طرف اشتعال واستحالہ ہوتا ہے اور ضعیف حرارت سے صرف تسخن ہوتا ہے۔ اسی طرح قوی برودت سے جمود اور ضعیف برودت سے تبرد ہوتا ہے۔ حاصل کلام سرعت استحالہ اور بطوء استحالہ کا علم اس طرح ہوتا ہے کہ اگر کوئی چیز آگ میں ڈالنے سے جلدی سے گرم یا آگ کی طرف مستحیل ہو جائے تو وہ چیز گرم ہے اور جو چیز آگ میں ڈالنے سے زیادہ دیر میں گرم یا آگ کی طرف مستحیل ہو اس کو پہلے کے مقابلہ میں کم گرم سمجھا جائے گا۔ یہ تقابل اس شرط پر مبنی ہے کہ دونوں چیزوں کا جرم مساوی تخلخل، تکاثف، رخاوت، صلابت، رقت وغیرہ کا حامل ہو۔ اگر دونوں چیزیں مذکورہ امور میں مختلف ہیں تو ان میں تقابل کرنا لا حاصل ہے کیونکہ متخلخل یا رخو اور یا رقیق چیز جلدی مستحیل ہوتی ہے اور اس کے برخلاف چیز دیر میں مستحیل ہوتی ہے۔ اسی قیاس پر سرعت جمود اور بطوء جمود کا قانون مبنی ہے، جو چیز مذکورہ امور میں مساوی ہونے کی صورت میں برودت سے جلدی متاثر اور منجمد ہو وہ بارد ہے اور جو چیز دیر سے کسی درجہ میں سرد ہو وہ کم بارد ہے کیونکہ فعل تحلیل، فعل اذابت اور فعل احراق میں جوہر فعال حرارت ہوتی ہے اور فعل انعقاد، انجماد، قبض، جمع اور تکثیف میں جوہر

فعال برودت ہوتی ہے۔ جو انفعال قوی اور ان کا ظہور شدید بقاوثبات کا حامل ہوتا ہے ان کی تاثیر یابس ہوتی ہے اور جو اس کے برخلاف ہوتے ہیں ان کی تاثیر رطب ہے۔ کیونکہ دونوں کیفیت فاعلہ کا تعلق یبوست سے قوی اور رطوبت سے ضعیف ہوتا ہے۔ جو چیز قوی حرارت، قوی برودت، شدید صلابت اور شدید تکاثف کی حامل ہوتی ہے وہ یابس ہوتی ہے، جیسے پتھر کی تمام اقسام اور جو چیز اس کے برخلاف ہوتی ہے وہ رطب ہوتی ہے۔

شیخ فرماتے ہیں، جو مساوی تخلخل اور تکاثف کے قوام کی چیزیں سخونت کو تیزی سے قبول کرتی ہیں وہ زیادہ گرم ہیں اور جو برودت کو تیزی سے قبول کرتی ہیں وہ زیادہ سرد ہوتی ہیں۔ اگر دو مفروض مساوی چیزیں ہوں ان میں ایک دوسرے سے جلدی سخونت کو قبول کرتی ہو تو اس کا ایک سبب یہ ہوسکتا ہے کہ وہ اپنی ذات میں دوسری سے زیادہ گرم ہو، مگر اس کو عارضی سردی نے سرد کر دیا ہو پھر وہ خارجی گرمی سے گرم ہو جائے اور اس کی حرارت طبعیہ موافق ہو تو وہ زیادہ گرم ہو جائے گی۔ شارح گیلانی نے مساوی تخلخل اور تکاثف کے علاوہ مساوی فاعل کی شرط لگائی ہے۔ اسی طرح تیزی سے سخونت اور برودت کو قبول کرنے میں فاعل سے قربت اور مدت تاثیر وغیرہ کی بھی شرط رکھی ہے۔ اس کے مطابق اگر فاعل یا فاعل سے قرب یا مدت تاثیر وغیرہ مختلف ہو تو دو چیزوں کے درمیان تیزی سے قبول کرنے کو قوی فاعل اور اس کی استعداد کی کمی زیادتی پر حکم نافذ نہیں کیا جاسکتا۔ یقیناً فاعل کی قربت سے فعل کی قوت میں اضافہ ہو جاتا ہے کیونکہ مادہ ملنے والی چیز میں اثر کرتا ہے اور اس کا واسطہ پہلے متاثر ہوتا ہے۔ واسطہ کو اس چیز یا مادہ کی قوت حاصل ہوتی ہے۔ لہٰذا فاعل جتنا زیادہ قریب ہوتا ہے اور واسطے جس قدر کم ہوتے ہیں، فاعل کا اثر زیادہ قوی ہوتا ہے۔ اسی طرح مدت تاثیر کا زمانہ ضعیف فاعل کو قوی فاعل سے زیادہ مؤثر بنا دیتا ہے۔ اگر زیادہ ضعیف تاثیر کا زمانہ طویل ہو تو قوی اثر رونما ہوتا ہے، جیسے نماز ظہر کے وقت کی گرمی نصف النہار کی گرمی سے زیادہ اور شدید ہوتی ہے۔

شیخ فرماتے ہیں کہ اسی قیاس پر تیزی سے بارد ہونے والی دواؤں کے احوال کی شناخت کریں۔ اگر دو چیزوں میں ایک شدید متخلخل اور دوسری شدید متکاثف ہو تو شدید تخلخل والی چیز سردی و گرمی میں دوسرے کے مشابہ ہونے کے باوجود اشتعال کو تیزی سے قبول کرتی ہے، کیونکہ اس کا جرم کمزور ہوتا ہے۔ شارح کے مطابق تخلخل کا اطلاق دو معنیٰ پر ہوتا ہے۔ ایک قوام کی رقت جس کا متقابل غلظت ہے۔ دوسرا مسامات کی کشادگی اور وسعت جس کا متقابل تکاثف ہے۔ اس طرح تخلخل کے دونوں معنیٰ سے جرم کا ضعف اور سرعت قبول لازمی طور پر سمجھ میں آتا ہے۔ قوام کی رقت سے دونوں مذکورہ کیفیات بالکل عیاں ہیں البتہ مسام کی کشادگی سے چیز متاثر ہوتی ہے، کیونکہ فاعل باطن کی طرف زیادہ نفوذ کرتا ہے۔ اس بنیاد پر اگر متخلخل مساوی متکاثف چیز کیفیت کو تیزی سے قبول کرے تو متخلخل چیز اس کیفیت کو دوگنا کر دیتی ہے خصوصاً اگر اس کا اثر آہستہ ہو تو کیفیت دوگنی ہو جاتی ہے۔

شیخ کے مطابق جو چیزیں سریع الجمود یا سریع الاشتعال ہیں ان کو آپس میں ایک دوسرے پر قیاس کرنا روا ہے۔ اگر کوئی چیز تیزی سے جمود اختیار کرے اور اس کا قوام دوسرے کے مانند ہو تو وہ زیادہ بارد ہے اور اگر کوئی چیز تیزی سے اشتعال کو قبول کرتی ہو اور اس کا قوام دوسرے کے مانند ہو تو وہ زیادہ گرم (سخونت والی) ہے۔ شارح کازرونی کے مطابق مذکورہ شرائط سے مسخن فاعل سے جلدی گرم ہونے والی چیز اجزاء ناریہ کی کثرت پر دلالت کرتی ہے اور مذکورہ شرائط کے ساتھ تیزی سے بارد ہونے والی چیز بارد کا آبی وارضی اجزاء کی کثرت

پر دلالت کرتی ہے۔

گیلانی کے مطابق اجزاء کو خوب کثیف اور جمع کرنے والی سردی کی وجہ سے منعقد و بستہ جسم کا نام جمود ہے اور باہم متکاثف، باہم چپکے اور جمع شدہ اجزاء کا نام جامد ہے۔ یہاں جامد سے یہی مراد ہے بعض وقت مطلق انعقاد کا نام جمود ہوتا ہے، خواہ مجفف گرمی سے واقع ہو، مگر اس معنی سے جمود سردی پر دلالت نہیں کرتا۔

شیخ فرماتے ہیں، جس دوا کو ہم زیادہ سرد یا زیادہ گرم کہتے ہیں وہاں ہمارے بدن کی حرارت غریزی کی تاثیر کے قیاس سے حرارت و برودت کا فیصلہ ہوتا ہے اگر وہ دوا جمود سے بعید اور سریع الاشتعال ہوتی ہے تو اس پر ہم اپنی حرارت غریزیہ کے اعتبار سے سرعت اشتعال اور جمود سے دوری کا حکم نافذ کرتے ہیں جیسا کہ یہ خوبی اکثر طبعی تیلوں میں موجود ہوتی ہے۔ کازرونی کے مطابق شیخ کے اس قول کا مطلب یہ ہے کہ اگر دوا کی طبیعت گرم یا سرد ہو تو حرارت غریزی سے متاثر ہونے کے وقت اپنی مزاجی کیفیت کی طرف مستحیل ہوتی ہے اور انسانی بدن کو جلدی سے مسخن یا مبرد کرتی ہے۔ گیلانی کے مطابق اس قول کا حاصل یہ ہے کہ اگر دوا کا مزاج حار یا بارد ہو تو انسانی بدن پر وارد ہونے کے بعد اس کا اثر مزاجی کیفیت کے موافق رونما ہوتا ہے، مگر یہ قاعدہ کلیہ اور اکثری حکم نہیں ہے۔ اکثر دوا کا ذاتی مزاج اور انسانی بدن میں اثر کے درمیان اختلاف ہوتا ہے۔ چنانچہ اس کی مثال ملنی مشکل ہے کہ دوا کا سردی سے انجماد اور معمولی گرمی سے تیز اشتعال رونما ہو۔ دوا کی خارجی خوبی اور انسانی بدن میں اثر کے درمیان اختلاف کا مشاہدہ نہ صرف کم بلکہ غیر موجود ہے۔

شیخ فرماتے ہیں اگر دو چیزیں مختلف تخلخل و تکاثف کی حامل ہوں اور ان کی مزاجی کیفیت کے علاوہ جملہ محسوس و معلوم احوال اور شرائط یکساں ہوں پھر ان میں ایک متکاثف چیز تیزی سے مشتعل اور بطی الجمود ہو تو اس کا جوہر زیادہ گرم ہوتا ہے۔ شارح کے مطابق اگر دوا زیادہ کثیف روغنی مادہ کی حامل ہو تو بعض وقت مذکورہ حکم مختلف ہوسکتا ہے۔ اسی طرح شیخ کے مطابق اگر ان دونوں میں متخلخل چیز بطی الاشتعال اور بطی الجمود ہو تو وہ شدید بارد ہے۔ گیلانی کے مطابق سرعت اشتعال اور بطوء اشتعال کا اطلاق اشتعال کی صلاحیت والے جسم پر ہوتا ہے۔ سرعت جمود اور بطوء جمود کا اطلاق قوام کی صلاحیت رکھنے والے جسم پر ہوتا ہے اور ہر قوام رقت اور سیلان کی صلاحیت رکھتا ہے۔ چنانچہ یہاں تخلخل سے مراد قوام کی رقت ہے، اگرچہ اس کا دوسرا معنی منافذ اور مسامات کی کشادگی بھی ہے۔

شیخ فرماتے ہیں اگر متخلخل چیز سریع الاشتعال ہو تو اس کا شدید حار ہونا ضروری نہیں ہے کیونکہ اکثر تخلخل سرعت اشتعال کا سبب ہوتا ہے اسی طرح اگر متخلخل چیز سریع الجمود ہو تو اس کا شدید بارد ہونا ضروری نہیں کیونکہ اکثر اس چیز کے جرم کی کمزوری اور سرعت انفعال کی وجہ سے تخلخل سرعت جمود کا سبب ہوتا ہے۔ اس کی مثال شراب ہے، جو روغن کدو سے زیادہ گرم ہوتی ہے مگر اپنی لطافت اور مسام کے تخلخل کی وجہ سے حرارت کے باوجود سردی سے جلد منجمد ہو جاتی ہے اور روغن کدو غلیظ ہونے کے باوجود منجمد نہیں ہوتا۔ بعض چیزیں تخلخل اور لطافت کی وجہ سے بلا صورت جم جاتی ہیں یعنی جسم کا قوام غلیظ ہو جاتا ہے بعض چیزیں جمود کے بغیر غلیظ ہو جاتی ہیں اور اس کی شناخت علم طبعیات سے حاصل ہوتی ہے۔

اس مقام پر طبعیات شفا کے حوالہ سے ایک خاص بحث کا خلاصہ قارئین کے حوالہ کیا جاتا ہے۔ ہر چیز حرارت سے حل پذیر نہیں ہوتی ہے، بعض چیزیں برودت و رطوبت سے حل پذیر ہوتی ہیں اور بعض چیزیں حرارت سے منعقد و بستہ ہوتی ہے، جیسے نمک آگ سے حل

پذیر نہیں ہوتا، مگر پانی اور تری سے آسانی سے نہ صرف حل پذیر بلکہ پانی بن جاتا ہے۔اس کی مقدار میں پانی کا جوہر اضافہ نہیں کرتا اور نہ اس میں داخل ہوتا ہے۔اگر نمک میں کوئی خشک مادہ مخلوط ہو جائے تو وہ بہنے لگتا ہے۔ بیضۂ مرغ آگ کی حرارت سے سیلان وحل پذیری کے مرحلہ سے گزرنے کے بعد جم کر سخت ہو جاتا ہے۔ بہت سی چیزیں حرارت سے بستہ نہیں ہوتیں بلکہ غلیظ ہو جاتی ہیں اور بہت سی چیزیں سردی سے غلیظ ہو جاتی ہیں، جیسے روغن زیتون۔ بہت سی چیزیں گرمی اور سردی سے گاڑھی ہو جاتی ہیں، جیسے شہد مگر منی سردی سے رقیق ہو جاتی ہے۔ چنانچہ اس اصول کے تناظر میں آبی جوہر کی آمیزش سے غلیظ، سردی سے منجمد اور خشکی سے منعقد بھی ہو جاتا ہے اس صورت میں پانی کا وزن بڑھ جاتا ہے مگر یہ اضافہ سردی کی زیادتی سے لاحق نہیں ہوتا۔

پانی سردی سے جم جاتا ہے کبھی یہ عمل گرم دباؤ کی شرکت سے رونما ہوتا ہے اور اس میں گرم ابخرات پیدا ہونے کے بعد تحلیل ہو جاتے ہیں اور باقی مادہ جم جاتا ہے۔ نیز آبی جوہر حرارت سے حل پذیر اور رقیق ہوتا ہے۔ پانی کبھی حقیقی آمیزش سے گاڑھا ہو جاتا ہے اس صورت میں اس میں ارضی مادہ کی آمیزش ہوتی ہے اور پانی بھاری ہو جاتا ہے۔ کبھی پانی صرف محسوس آمیزش سے غلیظ ہوتا ہے اس صورت میں ہوائی جوہر کی آمیزش ہوتی ہے اور اس میں خوب جھاگ بنتا ہے، یہ ایسی چیزوں کی سطحوں پر پیدا ہوتا ہے جو آنکھوں سے نظر آتی ہیں حالانکہ وہ چیز تولید میں پانی کی طرح سرایت نہیں کرتی اس کے باوجود ہوا شدید اجتماع سے پانی کی سطح پر نمک بن جاتی ہے اور اس مقام پر ہوا کو بڑی کشاکش پیش آتی ہے جیسے مشکیزہ ہوا سے پُر ہو اور اس کو ہاتھ سے دبا کر خارج کیا جائے۔

ارضی مادہ میں خشکی حرارت سے شدت اختیار کرتی ہے اس لیے ایسا مادہ سردی سے مرطوب اور بہنے لگتا ہے۔ سردی سیال کو منجمد اور غیر سیال کو نرم کرتی ہے۔ گرمی سیال چیز کو ادماج اور تجفیف سے خشک کرتی ہے اور غیر سیال کو رقیق کرتی ہے۔ ہوائی اور ناری جوہر پانی کو منجمد نہیں کرتے کیونکہ ان کا طبعی مزاج لطیف ہوتا ہے۔ سیال چیز حرارت و برودت سے غلیظ ہوتی ہے کیونکہ حرارت میں ارضی جوہر ہوتا ہے اور برودت میں ہوائی جوہر سے آبی جوہر کی طرف استحالہ کی صلاحیت موجود ہوتی ہے، اس کی مثال روغن زیتون ہے۔ یبوست اپنے مخالف کو اپنی شکل میں بدل لیتی ہے اور اس کی خوبی اجماد ہے۔ اسی طرح رطوبت اشیاء کو پگھلاتی اور حل کرتی ہے۔ یبوست اور رطوبت، حرارت کی مدد کرتے ہیں۔ چنانچہ رطب حار کیفیت شدید محلل ہوتی ہے اور اس سے مادہ حل پذیر ہوتا ہے اور یابس حار کیفیت، شدید بستگی پیدا کرتی ہے۔

حرارت پہلے شہد کے قوام کو رقیق کرتی ہے کیونکہ یہ اپنی لطافت سے حل پذیر ہوتا ہے، لیکن برودت سے شہد رقیق نہیں ہوتا بلکہ شدید منجمد ہو جاتا ہے۔ کیونکہ اس میں کثیر رطوبت ہوتی ہے۔ روغن زیتون اکثر منجمد رہتا ہے کیونکہ اس میں لزوجت اور ہوائی جوہر رہتا ہے۔ یہ کبھی غلیظ ہوتا ہے کیونکہ ہوائی جوہر استحالہ کی وجہ سے فنا ہو جاتا ہے۔ روغن زیتون پکانے سے زیادہ غلیظ نہیں ہوتا کیونکہ پکانے کا عمل اس کی رطوبت اور یبوست کے درمیان علیحدگی پر قدرت نہیں رکھتا بلکہ ان دونوں کے درمیان شدید آمیزش ہوتی ہے۔ یہی وجہ اس کی لزوجت کی ہے۔ البتہ روغن زیتون بھاپ بن کر اڑ جاتا ہے اس لیے اس کی مقدار کم ہو جاتی ہے۔ اس میں بھاپ بننے کی خوبی ہر حال میں باقی رہتی ہے۔ یہ پانی کی طرح بھاپ بن کر نہیں اڑتا کیونکہ یہ لیس دار اور شعلہ انگیز ہوتا ہے۔ حرارت سے انڈے کی سیلانی کیفیت جاتی رہتی ہے اور وہ بستہ ہو جاتا ہے، اس کے بعد اس کے اجزاء متفرق ہو جاتے ہیں۔ انڈا حرارت سے جمتا ہے کیونکہ اس کے جوہر میں خشکی پھیلی

ہوتی ہے جو انڈے کو باریک کر کے رطوبت میں پکاتی ہے۔ گرم ہونے کے بعد یبوست حرارت سے مدد لیتی ہے جو رطوبت پر غالب ہونے کے بعد انڈے کو جما دیتی ہے۔

نمک کا مادہ دراصل پانی ہے، جو حرارت کی مدد سے ملے ہوئے ارضی مادہ کی خشکی سے بستہ ہو گیا ہے۔ اس لیے نمک سردی خصوصاً رطوبت سے حل پذیر ہو جاتا ہے۔ اگر رطوبت لیس دار نہ ہو تو بعض وقت نمک گرم رطوبت سے حل پذیر ہو جاتا ہے، کیونکہ لیس دار رطوبت حل پذیری کے فعل میں رکاوٹ ڈالتی ہے۔ نمک میں حرارت سے زیادہ بستگی آتی ہے اور غالباً نمک کو رطوبت حل کرتی ہے، کیونکہ مرطوب مادہ کو اس کا یابس ارضی جوہر منجمد کرتا ہے۔ اگر مادہ میں رطوبت نہ ہو بلکہ اس میں ارضی یبوست ہو تو وہ رطوبت کے ذریعہ بڑی مشکل سے حل پذیر ہوتا ہے۔ برودت، مادہ کو حرارت سے حاصل قوی یبوست کی وجہ سے حل کرتی ہے اور ان حالات میں سیلانی رطوبت کو یابس جوہر منجمد کرتا ہے۔

کچھ چیزیں سردی سے منجمد اور رطوبت سے حل پذیر ہوتی ہیں، اس کی مثال خون ہے اس میں ارضی اور آبی جوہر ہوتا ہے، جو سردی سے جم جاتا ہے۔ ارضی جوہر کی وجہ سے رطوبت اس کو حل پذیر بناتی ہے۔ خون کے ریشے اپنی خشکی سے جمود میں مدد کرتے ہیں۔ اگر یہ ریشے کم ہوں تو جمود کا عمل آہستہ ہوتا ہے۔ منی کو ہوائی جوہر کی آمیزش گاڑھا بناتی ہے۔ جب خون ٹھنڈا ہو جاتا ہے تو رقیق خون جم جاتا ہے۔ اگر خون رقیق ہوتا ہے تو پانی کی طرح جمتا ہے، مگر غلیظ نہیں ہوتا۔ اگر خون گاڑھا ہوتا ہے تو اجزاء کے جمود میں اختلاف سے زیادہ غلیظ ہوتا ہے۔ دودھ کو جبنیت جماتی ہے کیونکہ اس میں ارضی اور یابس جوہر ہوتا ہے۔ کم جبنیت والا دودھ نہیں جمتا۔ اگر دودھ کی جبنیت کسی حیلہ سے ختم کر دی جائے تو بھی نہیں جمتا۔ اگر خون کے ریشے اور اس کا ثقل نوعی کم ہو تو یہ بھی نہیں جمتا۔ حرارت سے حل پذیر ہونے والی چیز رطوبت کے غلبہ کی صورت میں برودت سے منجمد ہوتی ہے اور برودت سے حل پذیر ہونے والی چیز یبوست کے غلبہ کی صورت میں حرارت سے منجمد ہوتی ہے۔ کبھی ایک چیز کو حرارت و برودت مل کر منجمد کرتی ہیں۔ ایسی صورت میں اس کا حل پذیر ہونا اور پگھلنا مشکل ہوتا ہے۔ یہ کیفیت اس چیز میں موجود ہوتی ہے، جس کو حرارت رطوبت کی تحلیل اور حالت یبوست سے منجمد کرتی ہے اور اس میں رطوبت برودت سے جمنے کے لیے باقی رہ جاتی ہے اس کی مثال لوہا اور ٹھیکری (خزف) ہے۔ اگر اس میں رطوبت باقی رہ جاتی ہے تو یہ کسی تدبیر سے پگھل سکتا ہے ورنہ پگھلنا دشوار ہوتا ہے۔ لہٰذا خزف بھی شدید حرارت سے نرم بلکہ سیلان اختیار کر لیتا ہے۔

شدید حرارت مادہ کو تحلیل اور رطوبت میں سیلان لاحق کرتی ہے اور یابس جمود و تخلخل سے لاحق شدہ یبوست باطل ہو جاتی ہے۔ آخر مرحلہ میں نمک اور ٹھیکرے بھی پگھل جاتے ہیں، لیکن نمک پگھلانے سے نرم نہیں ہوتا کیونکہ اس میں کم مقدار میں مگر بہت قوی یابس جوہر ہوتا ہے۔ یہی صورت نمک کے پانی میں حل پذیر ہونے کی ہے۔ دوسری چیزیں حرارت سے پہلے نرم اور غلیظ ہوتی ہیں اس کے بعد پگھلتی ہیں۔ بعض رطوبتیں ارضی جوہر سے غلیظ ہوتی ہیں، جیسے شہد اور بعض رطوبتیں ہوائی و ارضی جوہر سے غلیظ ہوتی ہیں جیسے روغن زیتون۔

جو چیز سردی سے غلیظ ہو، اس میں ہوائی جوہر موجود ہو وہ پہلے اپنے ہوائی جوہر کے جمود اور آبی جوہر سے قربت کی وجہ سے سفید ہو جاتی ہے اور اکثر رطوبتیں آگ سے پکانے پر بھی سفید ہوتی ہیں، جیسے روغن زیتون کیونکہ اس کا میل اور کچھ آبی جوہر تحلیل ہو جاتا ہے۔

جس چیز میں ہوائی جوہر کی آمیزش ہوتی ہے تو وہ پکانے سے سیاہ ہو جاتی ہے کیونکہ جلنے کی وجہ سے اس میں دھواں قید ہو جاتا ہے۔

جو چیزیں رطوبت میں پگھلتی ہیں ان میں کچھ حل پذیر ہو جاتی ہے اور کچھ رطوبت میں مخلوط رہتی ہے۔ حل پذیر ہونے والی چیز تہہ نشیں نہیں ہوتی اور وہ چھوٹے اجزاء میں منقسم نہیں ہوتی اور اس میں رطوبت کو توڑنے کی قوت نہیں ہوتی بلکہ رطوبت میں خوب سرایت کر جاتی ہے، جیسے نمک اور نوشادر۔ کچھ چیزیں رطوبت میں ملنے اور پگھلنے کے بعد تہہ نشیں ہو جاتی ہیں جیسے مٹی پانی میں تہہ نشیں ہوتی ہے۔ رطوبت اس کو نمک کی طرح تحلیل نہیں کر پاتی کیونکہ نمک میں کثیر مسامات اور لطیف اجزاء ہوتے ہیں۔ ٹھیکرے اور مٹی کے احوال اس کے برخلاف ہیں۔

اگر مختلف مزاج والی اشیاء کو شدید طریقہ سے ملا کر یک ذات کر دیا جائے تو اس میں کچھ چیزوں کی خاصیت باقی رہتی ہے اور کچھ چیزوں کی خاصیت باطل ہو جاتی ہے جیسے نمک اور شکر۔ جس چیز میں رطوبت مغلوب ہوتی ہے اور معمولی سردی سے منجمد اور شدید حرارت سے حل پذیر ہوتی ہے اور اگر رطوبت غالب رہتی ہے تو امر اس کے برخلاف ہوتا ہے جیسے رصاص (سیسہ) آسانی سے پگھلتا اور دیر سے منجمد ہوتا ہے اور لوہا بڑی مشکل سے پگھلتا اور جلدی سے منجمد ہوتا ہے۔

شیخ قانون میں لکھتے ہیں کہ اگر انجماد والی چیزوں کا قوام یکساں ہو تو سردی سے جمنے والی کم سے کم چیز، سب سے زیادہ سرد ہوتی ہے۔ بعض چیزیں گرمی سے منجمد اور خشک ہوتی ہیں۔ جو چیزیں گرمی سے منجمد ہوتی ہیں وہ تمام چیزیں سردی سے حل پذیر ہوتی ہیں اور جو چیزیں سردی سے منجمد ہوتی ہیں وہ گرمی سے حل پذیر ہوتی ہیں۔ گرمی یبوست سے جمود پیدا کرتی ہے اور سردی رطوبت سے حل کرتی ہے۔ جالینوس کی یہی رائے ہے مگر فیلسوف اوّل کی رائے قدرے اس کے مخالف ہے اور اس بحث کا تعلق علم طبیعی سے ہے۔ اگر کوئی دوا زیادہ گرم ہو اس کے باوجود سردی سے منجمد ہوتا ہو اسی کے ساتھ وہ دوا غلیظ بھی ہو تو اس کا جمود غلظت کی وجہ سے زیادہ بارد چیز کے مانند ہوتا ہے۔ گیلانی شیخ کے اس قول کی وضاحت کرتے ہیں کہ دوا کے جمود اور عدم جمود یا سرعت انجماد و بطوء انجماد کا دارومدار صرف گرم اور سرد مزاج پر منحصر نہیں ہے بلکہ اس کے قوام کا بھی اس میں دخل ہوتا ہے۔ یعنی ہر سریع الانجماد دوا سرد مزاج اور ہر بطی الانجماد دوا گرم مزاج نہیں ہوتی۔ کیونکہ اگر کسی دوا کا مزاج حار اور اس کا قوام غلیظ ہو تو وہ بھی بارد مزاج اور غلیظ قوام والی دوا کی طرح سریع الانجماد ہو سکتی ہے۔ یہاں پر دوا کے قوام کی غلظت سے انجماد واقع ہو رہا ہے۔ بعض وقت جب دو چیزوں کا قوام غلیظ ہوتا ہے اور ان کا مزاج حار اور بارد ہوتا ہے تو اس میں انجماد واقع ہوتا ہے۔

شیخ کے مطابق اگر کوئی چیز زیادہ بارد اور رقیق ہو اس کے باوجود گرمی سے مشتعل ہوتی ہو تو وہ اپنی رقت کی وجہ سے زیادہ گرم چیز کے مانند مشتعل ہو سکتی ہے۔ شارح گیلانی شیخ کے اس قول کے قیاس کی بنیاد یہ قرار دیتے ہیں کہ دوا کے بارد مزاج پر اشتعال کا دارومدار نہیں ہے بلکہ اس میں قوام کی رقت کو بھی دخل ہے۔ چنانچہ کبھی اشتعال کے قابل دو دواؤں کے درمیان ایک بارد اور دوسری حار نہیں ہوتی۔ کیونکہ ان دونوں کا قوام رقیق ہوتا ہے اور قوام کی رقت اشتعال کو قبول کرتی ہے۔ قرشی کے مطابق جمود و انعقاد کبھی گرمی سے اور کبھی سردی سے ہوتا ہے۔ اسی طرح منجمد چیز میں بستگی کبھی ارضیت کی وجہ سے اور کبھی ہوائی جوہر کے ساتھ آبی جوہر کی وجہ سے ہوتی ہے۔ ارضیت کے ساتھ ناریت کا اجتماع غیر ممکن نہیں ہے۔ چنانچہ ارضی جوہر سے بستہ ہونے والی چیز شدید حار ہوتی ہے۔ آبی جوہر میں ہوائی جوہر کا

داخلہ ممنوع نہیں ہے۔ ہوائی جوہر کی قوت اور حرارت ضعیف ہوتی ہے۔ پس تبرید سے آبی جوہر کے لیے مشکل پیدا نہیں کرتی یہ دوسری قسم شدید بارد ہوتی ہے جو ہوائی جوہر کی آمیزش سے بستگی پیدا کرتی ہے۔

شیخ لکھتے ہیں کہ بستگی اور انعقاد زیادہ حرارت اور زیادہ برودت کی دلیل نہیں ہے۔ بعض وقت چیزوں کا ارضی جوہر بستہ و منجمد کرتا ہے اور جب دو چیزیں آبی اور ہوائی جوہر کی کثرت سے متخلخل ہوں تو وہ ارضیت سے منجمد ہوتی ہیں۔ گیلانی نے شیخ کے اس قول کی وضاحت اس طرح کی ہے کہ محض بستگی و جمود مادہ کی حرارت یا برودت پر دلالت نہیں کرتے کیونکہ جمود کبھی حرارت اور کبھی برودت سے واقع ہوتا ہے اور خثورت (بستگی) بھی کبھی ارضی اجسام میں ارضی جوہر کی وجہ سے واقع ہوتی ہے۔ شیخ نے اس کی مثال پانی اور مٹی کے محلول سے دی ہے۔ شیخ کی کتاب ''شفا'' سے یہی منقول ہے اور کبھی خثورت (بستگی) ہوائی جوہر کے ہمراہ آبی جوہر کی وجہ سے واقع ہوتی ہے۔ اس کی باقی وضاحت قرشی کے قول میں گزر چکی ہے۔ اسی طرح خثورت (بستگی) ہوائی جوہر اور شدید حار آبی جوہر سے واقع ہوسکتی ہے جیسے پانی اور کسی روغن کی آمیزش سے غلیظ قوام تیار ہوتا ہے حالانکہ دونوں کا الگ الگ قوام اس سے کم غلیظ ہوتا ہے۔ اس میں خوب تخلخل ہوتا ہے اور کبھی یہ روغن شدید گرم ہوتا ہے۔

شیخ اس مقام پر خثورت (بستگی) کی مزید وضاحت کرتے ہیں کہ اگر خثورت ایک مستقل عمل ہو اور بستہ اجسام میں آبی اور ہوائی جوہر ایک مقدار میں ہو پھر بھی بستگی کا سبب کبھی برودت اور کبھی حرارت ہوتی ہے کیونکہ برودت سے ہوائی جوہر سرد ہو جاتا ہے۔ اس کے بعد اس کا کچھ حصہ آبی جوہر میں مستحیل ہو جاتا ہے اور اس کا باقی حصہ ہوائی جوہر میں مل جاتا ہے۔ اگر اس کا پورا حصہ ہوائی جوہر سے مل جائے تو خثورت لاحق نہیں ہوسکتی ایسے وقت میں ایک صورت یہ ہوسکتی ہے کہ ہوائی جوہر کا غلبہ ہو اور بستگی کا حامل جسم بخاری ہو۔ اسی طرح آبی جوہر کے غلبہ کی صورت میں بستگی واقع ہوسکتی ہے۔ حرارت سے بستگی اس لیے ہوتی ہے کہ حرارت کا ناری جوہر، بارد آبی جوہر کو متخلخل کرنے کے بعد ہوائی جوہر میں بدل دیتا ہے اور باقی حصہ منعقد ہو جاتا ہے اس صورت میں مادہ شروع میں آبی جوہر ہوتا ہے، پھر اس میں ناری جوہر سے غلیان اور حدت پیدا ہوتی ہے۔ اس کا بعض حصہ ہوائی جوہر میں بدل جاتا ہے اور باقی جم جاتا ہے۔ اگر مادہ کا پورا حصہ ہوائی جوہر میں بدل جائے تو اس میں خثورت لاحق نہیں ہوسکتی بلکہ یہ آبی جوہر سے ہوائی جوہر میں استحالہ ہوگا۔ اس کی مثال منی ہے، جو روح کے ناری اجزاء کی آمیزش اور غلیان کی وجہ سے بستہ اور منعقد رہتی ہے اور تھوڑی دیر کے بعد ناری اجزاء جدا ہونے کے بعد رقیق ہو جاتی ہے۔ بستہ و منعقد مادہ میں ارضی جوہر اور کثیر ناری جوہر کا اجتماع ہوسکتا ہے اس لیے ارضی اجزاء کے غلبہ سے بستہ کرنے والا جوہر شدید حار ہوسکتا ہے یہ خاثر (بستگی پیدا کرنے والا) عامل کی قسم اوّل ہے، آبی جوہر اور ہوائی جوہر کا اجتماع ہوسکتا ہے یہ خاثر عامل کی دوسری قسم ہے۔ اس کا خاثر شدید بارد ہوتا ہے۔ اس صورت میں بعض ہوائی جوہر کے آبی جوہر میں استحالہ کی وجہ سے یا ناری جوہر کے آبی جوہر میں غلیان کی وجہ سے بستگی واقع ہوتی ہے۔ جب ناری مادہ زیادہ ہوتا ہے تو خاثر شدید حار ہوتا ہے اس صورت میں ناری جوہر آبی جوہر پر غالب رہتا ہے۔ کازرونی نے شیخ کے مذکورہ بحث پر تنقید کی ہے کہ صرف زیادہ حرارت یا برودت سے بستگی لاحق نہیں ہوتی کیونکہ بعض وقت زیادہ خثورت و جمود حرارت کے واسطے سے انعقاد کی وجہ سے لاحق ہوتی ہے اور کبھی خثورت و جمود برودت کے واسطے سے کثافت کی وجہ سے لاحق ہوتی ہے۔ بعض وقت خثورت ہوائی اور آبی جوہر کی آمیزش سے واقع ہوتی ہے، کیونکہ جب آبی جوہر کا غلبہ ہوتا ہے تو حرارت

کی کثرت سے آبی جوہر ہوائی جوہر میں بدل جاتا ہے اور کبھی کثرت ہوائی جوہر، آبی جوہر میں کثیر برودت کی وجہ سے بدل جاتا ہے اور اس صورت میں پہلے ہوائی جوہر کا غلبہ ہوتا ہے۔

گیلانی کے مطابق موجودہ اور سابقہ بحث کا حاصل یہ ہے کہ سریع الانجماد یا سریع الاشتعال دوائیں حار و بارد نہیں ہیں، کیونکہ بعض وقت گرم دوا سریع الانجماد ہوتی ہے اور کبھی بارد دوا سریع الاشتعال ہوتی ہے اس لیے دوا کے جملہ احوال اور عوارض میں غور و خوض کرنا ضروری ہے۔ اسی طرح منعقد و بستہ دواؤں کے مزاج کو حار یا بارد نہیں قرار دیا جاسکتا بلکہ کثرت کے جملہ اسباب کا پتہ لگانا ضروری ہے۔

فصل دوم : یہ فصل ذائقہ، بو، رنگ وغیرہ سے مستنبط قوانین پر مشتمل ہے

گیلانی کے مطابق یہ قوانین کثیر تعداد میں ہیں جیسے دواؤں کی محسوس کیفیات، رنگ، بو، مزہ سے ان کی قوتوں کا علم حاصل ہونا۔ دواؤں کی ساخت والی کیفیات یعنی گولائی، کجی اور ہمواری سے قوتوں کی طرف رہنمائی۔ دواؤں کی سختی اور نرمی سے قوتوں پر استدلال۔ بعض جانوروں کی مخصوص ذاتی کیفیات یعنی تیز حرکت اور تیز پرواز سے قوتوں پر استدلال یا جانوروں کی چھوٹی بڑی جسامت یا ان کے ہم جنس یا نوع کی طرف قیاس کرتے ہوئے ان کی قوتوں کا علم۔ کبھی دوا کے تیز نشو نما، آہستہ نشو نما، حصولیابی کے زمانے اور قوتوں کے ظہور سے اصلی قوتوں کا پتہ لگانا۔ دوا کے پودے کی جڑ، پتہ، پھول، تخم وغیرہ ہونے سے قوی کا کافی حال معلوم کرنا۔ دواؤں کے بعض منافی یا مقوی دواؤں کے قرب و بعد سے ان کی قوتوں کا حال جاننا کبھی دواؤں کی قوتوں کا علم ان کے فعل و انفعال کے اختلاف سے حاصل ہوتا ہے اور ان تمام مذکورہ قوانین کی بہت ساری جزئیات ہیں، جن کا احاطہ کرنا دشوار ہے۔

اس فصل میں اہم قانون یہ ہے کہ رنگ، بو اور ذائقہ سے مادہ کو کوئی فائدہ نہیں ہوتا جیسے مشک کو اپنی خوشبو سے اور شہد کو اپنی شیرینی سے کوئی فائدہ نہیں ہوتا، بلکہ اکثر یہ کیفیات مادہ کو خراب کر دیتی ہیں یا یہ کیفیات جانوروں کو مادہ کے استعمال پر آمادہ کرتی ہیں۔ البتہ جس مادہ میں ادراک کی صلاحیت ہوتی ہے اس کو ان محسوس کیفیات، رنگ، بو اور مزہ سے فائدہ ہوتا ہے اور یہ خاص نفع ہے۔ اگر ان چیزوں سے ایک قوت مدرکہ سے دوسری قوت مدرکہ کو فائدہ پہنچے یا ایک قوت مدرکہ سے دوسری قوت مدرکہ کو فائدہ نہ حاصل ہو تو یہ نفع عام ہے جیسے شیرین ذائقہ سے معلوم ہوتا ہے کہ اس کا مادہ بدن کے لیے مناسب، عمدہ اور اس کے لیے مرغوب غذا ہے۔ بعض کھانے کی بو سے معلوم ہوتا ہے کہ یہ بہترین اور مرغوب چیز ہے اس لیے طبیعت ان کے کھانے اور استعمال کی طرف رغبت کرتی ہے۔ بعض کھانوں کی بو سے فساد کا پتہ چلتا ہے چنانچہ طبیعت اس کو ناپسند کرتی ہے یہ ایک قوت مدرکہ سے دوسری قوت مدرکہ کو فائدہ پہنچنے کی مثال ہے۔ نفع عام کی دوسری مثال یہ ہے کہ صفرا کے غلبہ والے شخص کو ترش ذائقہ سے اور سودا کے غلبہ والے شخص کو شیرین مزہ سے فائدہ ہوتا ہے۔ ضعف قلب کے مریض کو خوشبوجات سے فائدہ ہوتا ہے۔ گرم دماغ شخص کو ٹھنڈی بو سے فائدہ ہوتا ہے۔ کمزور بینائی والے شخص کو حالت صحت میں ہری چیزوں کو دیکھنے سے اور حالت مرض میں کالی چیزوں کو دیکھنے سے راحت حاصل ہوتی ہے۔

معالج اور طبیب دواؤں کے رنگ، بو و مزہ سے قیاس کے ذریعہ مفرد دواؤں کے مزاج کی شناخت کرتا ہے یہ نفع خاص کی مثال ہے۔ شیخ فرماتے ہیں شیرین، نمکین، تیز اور تلخ ذائقے جوہر حار کی وجہ سے ہوتے ہیں۔ قابض ترش اور کسیلے ذائقے جوہر بارد کی وجہ سے

ہوتے ہیں۔ تیز بو حار جوہر کی وجہ سے ہوتی ہے، منعقد و بستہ رطب اجسام جیسے دہی اور برف میں سفید رنگ بارد جوہر کی وجہ سے حاصل ہوتا ہے۔ یابس اور خستہ اجسام جیسے غاریقون میں سفید رنگ جوہر حار کی وجہ سے ہوتا ہے۔ مرطوب اور خشک اجسام میں سیاہی اس کے برخلاف ہوتی ہے کیونکہ سردی مرطوب مادہ کو سفید اور خشک مادہ کو سیاہ کرتی ہے۔ گرمی رطوبت والے مادہ کو سیاہ اور خشک مادہ کو سفید کرتی ہے اور یہ قوانین علم طبیعی کے عین مطابق ہیں۔

شیخ نے ان مذکورہ استدلالات پر زیادہ اعتماد نہیں کیا ہے کیونکہ یہ کبھی کسی سبب سے مختلف ہوسکتے ہیں۔ بو ورنگ سے استدلال میں خاص طور پر اختلاف واقع ہوتا ہے اور اس سے زیادہ اختلاف رنگ سے استدلال میں ہوتا ہے کیونکہ دوائی مادہ ایک مرتبہ مزاج اوّل کے ساتھ متضاد عناصر سے مخلوط ہوتا ہے اور دوسری مرتبہ مزاج ثانی کے اعتبار سے مخلوط ہوتا ہے۔ گیلانی کے مطابق یہ مزاج ثانی عرف عام میں مزاج ثانی ہے کیونکہ مزاج اوّل کے بعد حاصل ہوتا ہے ورنہ دوائی مادہ میں کبھی مزاج ثالث یا مزاج رابع بھی ہوا کرتا ہے۔ اگر کسی دوائی مادہ کو مزاج ثانی حاصل ہو تو یہ اس مادہ کے بسیط عناصر کے مزاج اوّل کو ہر حال میں باطل نہیں کر پاتا بلکہ کبھی کبھی باطل کرتا ہے جیسے دوا کے رنگ، بو اور مزہ سے اس کے مزاج کا علم حاصل ہوتا ہے۔ اگر دوائی مادہ کو مزاج اوّل حاصل ہو تو اس سے مستقل مزاج کا پتہ چلتا ہے اور اس سے استدلال یقینی ہوتا ہے۔ اگر دوائی مادہ کے مزاج رنگ وغیرہ سے استدلال کرنے کے بعد متضاد امور حاصل ہوں تو استدلال متضاد ہوتے ہیں اور اگر مزاج مختلف مگر غیر متضاد مزاج ہوں تو استدلال مختلف اور غیر متضاد ہوتے ہیں۔ شیخ کی اس بحث سے معلوم ہوتا ہے کہ بسیط عناصر میں ردوبدل کے بعد رنگ، بو اور مزہ باقی نہیں رہتا۔

شیخ نے مزاج ثانی میں ایک سے زیادہ عنصر کی آمیزش کو روا قرار دیا ہے۔ گیلانی نے شیخ کے اس قول میں دو عنصر سے مراد ایک سے زیادہ لیا ہے۔ شیخ نے مزاج ثانی میں دو عناصر کی آمیزش کی بات اس لیے کی ہے کیونکہ غالباً دو عنصر سے مرکب مادہ سے دو مختلف اثر محسوس ہوتے ہیں کیونکہ ہر عنصر کو رنگ، بو اور مزہ سے ایک مزاج حاصل ہوتا ہے اور دوسرے عنصر کو اس کے مخالف مزاج حاصل ہوتا ہے۔ اس صورت میں دونوں عناصر کے مزاج آپس میں متضاد ہوسکتے ہیں اور غیر متضاد بھی ہوسکتے ہیں کیونکہ ایک کے رنگ، بو اور ذائقہ سے جو مزاج حاصل ہے دوسرے کو اپنے رنگ، بو اور ذائقہ سے اس کے مخالف مزاج حاصل ہوتا ہے۔

قرشی کے مطابق مخلوط دوائی مادہ کو مزاج اوّل اور یا مزاج ثانی حاصل ہوتا ہے۔ اگر مخلوط دوائی مادہ کو مزاج اوّل حاصل ہو تو اس کے رنگ، بو یا مزہ سے استدلال غلط نہیں ہوسکتا کیونکہ اس سے ہر حال میں وہی کیفیت رونما ہوتی ہے، جو اس کی اصلی کیفیت ہوتی ہے، جیسے عفص ذائقہ کا مزاج اور حریف ذائقہ کا مزاج بارد نہیں ہوسکتا۔ اگر مخلوط دوائی مادہ کو مزاج ثانی حاصل ہو تو بعض وقت اس سے استدلال غلط ہوسکتا ہے کیونکہ بعض اوقات مزاج ثانی مخلوط دوا کے عناصر کے مزاج اوّل کو باطل نہیں کر پاتا جیسے کافور برودت کے باوجود تلخ ہے۔ در اصل کافور اپنے گرم جز کی وجہ سے تلخ ہے اور اس کے مزاج ثانی نے اس کو باطل نہیں کیا حالانکہ کافور میں بارد اجزاء موجود ہوتے ہیں اس میں تلخی کے برخلاف کوئی دوسرا ذائقہ موجود ہونا چاہیے تھا مگر شدید سردی کے باوجود تلخ ہے۔

گیلانی کے مطابق اکثر مخلوط دوائی مادہ کا مزاج ثانی عناصر کے رنگ، بو، مزہ سے حاصل شدہ مزاج اوّل کو باطل نہیں کر پاتا ہے۔ چنانچہ مخلوط دوائی مادہ میں عناصر کا مزاج اوّل باقی رہتا ہے۔ بعض اوقات مزاج ثانی عناصر کے مزاج اوّل کو باطل کر دیتا ہے، مگر ان میں

سے ہر ایک کو باطل نہیں کر پاتا۔ایسی صورت میں مخلوط دوائی مادہ میں مزاج اوّل کا شائبہ باقی رہتا ہے، جیسے کوئی رنگین مادہ ہو۔اس کو خاص رنگ حاصل ہو اس سے اس کے مزاج پر استدلال کیا گیا ہو، مگر اس میں بے رنگ اور شفاف مادہ کی آمیزش سے سابقہ رنگت باقی نہ رہے۔ اسی طرح کسی ذائقہ دار چیز میں بے ذائقہ چیز کی آمیزش ہو۔کبھی مزاج ثانی رنگ، بو مزہ سے حاصل شدہ عناصر کے مزاج اوّل کو باطل کر دیتا ہے۔ایسی صورت میں مخلوط دوائی مادہ میں مزاج اوّل باقی نہیں رہتا۔اسی طرح بہت سی مخلوط چیزوں کو مزاج ثانی کے اعتبار سے ان کے عناصر کے رنگ کے مخالف رنگ حاصل ہوتا ہے جیسے سیاہی، آب مازو، آب زاج اور آب صمغ سے مرکب ہے۔اس کا رنگ سیاہ ہوتا ہے مگر اس کے تمام اجزاء کا رنگ زردی مائل ہوتا ہے اور اس مخلوط چیز کو سیاہ رنگ دراصل عناصر کے رنگوں کے مرکب ہونے کی وجہ سے حاصل ہوا ہے۔اس طرح یہ اجزاء آمیزش کے بعد سیاہی بن گئے۔

رنگ سے دواؤں کے مزاج پر استدلال اکثری حکم رکھتا ہے۔ یہ استدلال دائمی نہیں ہوتا۔ شیخ نے اس قول کی وضاحت اس طرح کی ہے کہ اگر ایک رنگ کے مقابل دوسرا رنگ ہو اور دونوں کی مقدار یکساں ہو تو مخلوط چیز میں درمیانی درجہ کا مرکب رنگ حاصل ہوتا ہے۔ گیلانی کے مطابق یہ اس وقت ممکن ہے جب دو عنصر میں سے ہر ایک کو رنگ سے مزاج حاصل ہوا ہو اور اگر دو عنصر میں سے ہر ایک کا رنگ الگ الگ ہو اور ان کا مزاج حاصل ہو تو مخلوط چیز کا رنگ دو رنگ سے مرکب ہونا ضروری نہیں ہے۔ شیخ کے مطابق اگر دو رنگوں کی مقدار مختلف ہو تو مخلوط چیز میں دو رنگوں میں سے غالب رنگ نمایاں ہوتا ہے اور یہ اس وقت ہوسکتا ہے، جب رنگ مقدار میں مغلوب اور قوت میں غالب نہ ہو۔اگر دوسرا عنصر رنگ، بو یا مزے کا مستحق نہ ہو اور اس کے باوجود دونوں یکساں قوت کے حامل ہوں اس میں پہلا رنگ اور پہلی بو موجود ہو اور اگر دو رنگ بے رنگ اجزا کی آمیزش سے اپنا رنگ گھو دیں تو رنگ یا بو یا مزہ والے پہلے عنصر کے اجزاء رنگ، بو، مزہ کھو دینے والے دوسرے عنصر کے اجزاء کی کیفیات میں تضاد ہوتا ہے۔ چنانچہ یہ دوسرا عنصر دوسرے عنصر کی کیفیات کو بھی توڑ دیتا ہے، جیسے رنگین چیز بے رنگ چیز کی آمیزش سے اپنا رنگ کھو دیتی ہے۔ چنانچہ جب خوب رنگین زعفران کے پانی میں صاف پانی کثیر مقدار میں ملایا جاتا ہے تو اس کا سابقہ رنگ ٹوٹ جاتا ہے پھر وہ مادہ سفید دکھائی دیتا ہے۔ یہ ہوسکتا ہے کہ اس کی قوت سفید کی قوت کے مانند نہ ہو بلکہ اس کی قوت پہلے جیسی ہو۔اگر کوئی بے رنگ مخلوط مادہ یکساں قوت کا حامل ہو اور اس کی مقدار یکساں ہو تو اس کی قوت دونوں کے درمیانی درجہ کی معتدل ہوتی ہے۔اگر بے رنگ مخلوط مادہ رنگین مادہ کی قوت سے بہت قوی ہو تو اس کی تاثیر سفیدی جیسی ہوگی، جیسے سفید رنگ سے مادہ کے برودت کا پتہ چلتا ہے۔حالانکہ وہ مادہ حار ہوتا ہے اور اگر دو مخلوط چیزوں میں سے ایک کا رنگ کم مقدار میں ہو اور دوسرے کا رنگ زیادہ مقدار اور کثیر کیفیت وقوت والا ہو تو کم رنگ زیادہ رنگ میں کوئی اثر نہیں کرتا جیسے چار سو بیس ملی لیٹر دودھ اور نو گرام فرفیون کو خوب گھول لیا جائے اور یہ محلول اگر چہ نہایت مسخن نہ ہو اور اس محلول میں قوت بینائی فرفیون کا ادراک نہ کر سکے۔ نہ اس کے رنگ کا اور نہ اس کے بے رنگی کا احساس کر سکے بلکہ صرف سفیدی نظر آئے اس تناظر میں اس کی سفیدی سے بارد کا حکم نافذ کر دیا جائے تو اس کے جوہر کی سفیدی کو بارد کہنا صحیح ہے، لیکن اس مشروب کے جوہر کو بارد کہنا غلط ہے۔ کیونکہ اس سفید مشروب میں فرفیون شامل ہے، جو گرم ہے۔ یہ مشروب سفیدی کے باوجود گرم ہے۔کبھی طبعی سفید چیز نہایت گرم ہوتی ہے، حالانکہ ہر سفید بارد ہوتا ہے۔اس اصول سے سفید چیز کو بارد ہونا چاہیے جیسے فلفل سفید، دودھ اور فرفیون میں مصنوعی آمیزش واقع ہو جائے اور دونوں سفید ہو جائیں مگر دودھ قاعدہ کے اعتبار سے بارد ہے

اور فرفیون بے قاعدہ گرم ہے۔ اس لیے حاسہ بصر سے اس کی سفیدی برودت کی طرف اشارہ کرتی ہے اور یہ فرفیون کی آمیزش سے سفیدی کے باوجود گرم ہے۔ کبھی طبعی آمیزش ہوتی ہے اور وہ چیزیں سفیدی کے باوجود گرم ہوتی ہیں جیسے فلفل سفید، سفید شہد اور نفط سفید۔ جب رنگ، بو، ذائقہ والی چیزوں میں کوئی چیز شامل ہوتی ہے ان کے مخالف چیز ان میں پورا اثر کرتی ہے۔ جب تک ان میں ضد والی چیز کا اثر محسوس نہیں ہوتا یہ کیفیات بالکل صحیح محسوس ہوتی ہے اور ان کی قوت غالب رہتی ہے۔ یہ اصول ذائقوں میں ہر حال میں نہیں پایا جاتا، بلکہ یہ حکم اکثری ہے۔ یہی اصول ذائقوں کے بعد بو میں جاری ہے۔ طعم و بو کے بعد رنگ میں جاری ہے مگر یہ اصول رنگ میں زیادہ پائدار نہیں ہے۔

کازرونی فرماتے ہیں کہ اب شیخ نے اصل مسئلہ کے بیان کی طرف رجوع کیا ہے۔ رنگ، بو، مزہ کیفیات پر دلالت کرتے ہیں۔ کبھی یہ استدلالات مختلف ہوتے ہیں۔ شیخ کے نزدیک ذائقہ، بو سے زیادہ عمدہ استدلال کا حامل ہوتا ہے۔ کیونکہ یہ محض حاسہ ذائقہ سے ملتے ہی دوا کی قوت و مزاج کا پتہ دیتا ہے۔ چنانچہ دوا کے تمام اجزاء سے قوت حاصل ہوتی ہے۔ شارح کازرونی فرماتے ہیں کہ حریف اور تلخ ذائقے کے موضوع اور دونوں کے عنصر میں کوئی چیز بارد ہوتی ہے، مگر یہ دونوں ذائقے اکثر یا ہمیشہ حرارت پر دلالت کرتے ہیں، لیکن یہ مغلوب ضد ظاہر نہیں ہوتی، چنانچہ حکم ظاہر کے غالب پر کیا جاتا ہے۔

شیخ فرماتے ہیں کہ بو اور رنگ حاسہ کے جرم سے ملے بغیر اثر کرتے ہیں۔ چنانچہ دوا کے لطیف اجزاء سے خارج ہونے والے بودار ابخرات حس تک پہنچتے ہیں اور دوا کے کثیف اجزاء سے ابخرات نہیں نکلتے۔ ظاہر اور غالب رنگ حاسہ بصر تک پہنچتا ہے، مگر مغلوب اور خفی رنگ حاسہ بصر تک نہیں پہنچتا۔ کبھی بو، ذائقہ پر دلالت کرتی ہے جیسے شیرین بو، ترش بو، تیز بو، تلخ بو وغیرہ۔ چنانچہ بو، ذائقہ کے لیے ثانوی درجہ رکھتی ہے۔ سب سے زیادہ درست دلالت اکثر ذائقہ سے، پھر بو سے اور اس کے بعد رنگ سے حاصل ہوتی ہے۔ اگر ذائقوں میں دودھ اور فرفیون یا فلفل سفید اور نفط سفید جیسی ترکیب واقع نہ ہوتی تو ہرگز افیون کی تلخی، شدت، حدت میں شدید برودت نہ ہوتی۔ ذائقے کی گرمی کے پہلو کے مقابلے سردی کے پہلو میں اکثر غلطی واقع ہوتی ہے جیسے افیون اور کافور بارد ہے۔ بعض دواؤں کا ذائقہ برودت پر دلالت کرتا ہے۔ حالانکہ وہ گرم ہیں، جیسے پرانی شراب کا ذائقہ ترشی مائل ہوتا ہے۔ یہ اپنی ترشی کے باوجود نہایت گرم ہے کیونکہ اکثر گرم دوا کا قوی فعل نمایاں اور تیز نفاذ ہوتا ہے۔ اگر بارد اور حار میں طبعی آمیزش ہو اور حار برودت کو توڑ دے تو یقیناً اس کو ایک خاص ذائقہ حاصل ہوتا ہے اور گرم ہر حال میں نافذ اور غالب ہوتا ہے۔ اسی نظریہ پر بو اور ذائقے کو قیاس کیا جاسکتا ہے۔ قرشی فرماتے ہیں جس طرح ذائقے مزاج پر قوی دلالت کرتے ہیں اسی طرح بعض ذائقے آپس میں ایک دوسرے سے قوی الدلالۃ ہوتے ہیں۔ عفص، ترش اور قابض ذائقے کی دلالت برودت پر قوی ہوتی ہے۔ اس کے مقابل میں تیزی، تلخی اور شیرینی کی دلالت حرارت پر کمزور ہوتی ہے کیونکہ جو جسم ذائقوں کو اخذ کرتا ہے وہ حرارت کو زیادہ اچھی طرح اخذ کرتا ہے پھر اس کے بعد فوراً برودت کا غلبہ ہوتا ہے ہر حال میں ذائقہ پیدا ہوتا ہے، مگر یہ ذائقہ ظاہر نہیں ہوتا کیونکہ حرارت کے آثار زیادہ قوی ہوتے ہیں۔ حرارت کی قوتوں کا فعل تیزی سے ظاہر ہوتا ہے اور یہ آلہ حس میں قوت سے نافذ ہوتی ہے اس لیے اس کے اعراض حواس کو بہتر طریقے سے محسوس ہوتے ہیں۔ اسی نظریہ پر بو اور رنگ کو سمجھا جاسکتا ہے۔ چنانچہ شیخ فرماتے ہیں کہ ترش ذائقہ اور عفص مزاج میں حسی آمیزش نہیں ملتی، مگر اکثر اس کا مزاج حار ہوتا ہے اور تلخ ذائقہ اور سوزش

دار کیفیت میں اکثر برودت ہوتی ہے۔ یہ اصول بھی اکثری ہے۔ گیلانی فرماتے ہیں کہ جب ذائقہ کے دوا کے مزاج دلالت کرنے سے اتنی غلطیاں ہوسکتی ہیں تو رنگ و بو سے دواؤں کے مزاج پر اتنی قوی اور مؤثر رہنمائی نہیں ہوسکتی۔ لہٰذا اس سلسلے میں دیگر قرائن کا لحاظ کرنا بے حد ضروری ہے۔ آگے رنگ، بو، مزہ کو الگ الگ قانون کے ذیل میں تحریر کیا جارہا ہے۔

قانون: مزہ سے دوا کے مزاج کی شناخت

طعم عربی لفظ ہے۔ اس کے معنی مزہ اور ذائقہ کے ہیں اس کی جمع طعوم ہے۔ بہت تلاش و جستجو کے بعد ذائقہ کی نو مسلمہ اقسام حاصل ہوئی ہیں۔ نمبر ایک: حرافت (چرپراہٹ، تیزی)، نمبر دو: مرارت (تلخی، کرواہٹ)، نمبر تین: ملوحت (شوریت، نمکینی)، نمبر چار: حموضت (ترشی، کھٹاپن)، نمبر پانچ: عفوصت (زمختی، کسیلاپن، بکھٹاپن)، نمبر چھ: قبوضت (گرفتگی، زبان وگلوگیری)، نمبر سات: دسومت (چربیلی، چکناہٹ)، نمبر آٹھ: حلاوت (شیرینی، مٹھاس)، نمبر نو: تفاہت (بے مزگی، پھیکاپن)، اس آخری ذائقہ کا نام مسیخ بھی ہے، جس کا اعراب میم پر زبر، سین کے نیچے زیر، یا اور خا ساکن ہے۔ بعض لوگوں نے تفاہت کو ذائقوں کی فہرست میں شامل نہیں کیا ہے۔ لہٰذا ان کے نزدیک ذائقہ کی آٹھ اقسام ہیں۔

شیخ نے اطباء قدیم کے حوالہ سے ذائقہ کی نو اقسام شمار کرائی ہیں، مگر مؤلف کتاب ہٰذا اور جدید اطباء کے مطابق ذائقہ کی آٹھ اقسام ہیں۔ دراصل تفہ (پھیکا اور مسیخ) بے ذائقہ کیفیت ہے، جس سے قوت ذائقہ کو کوئی ذائقہ محسوس نہیں ہوتا جیسے پانی۔ ان لوگوں کے نزدیک کسی چیز کو زبان سے چکھنے کے بعد کسی بالفعل کیفیت کے حاصل ہونے کا نام طعم اور ذائقہ ہے، جیسے شیرین و میٹھا ذائقہ زبان میں قوت سے پیوست ہوتا ہے اور ترش ذائقہ زبان میں تیزی سے سرایت کرتا ہے اور طبیعت ان ذائقوں کی طرف رغبت کرتی ہے۔ اگر کسی چیز کو زبان سے چکھنے کے بعد کوئی کیفیت حاصل نہ ہو حالانکہ اس چیز میں بالقوہ ذائقہ موجود ہو اور بالفعل زبان پر کوئی اثر نہ ہو رہا ہو تو یہ تفہ ہے جو بے ذائقہ کیفیت ہے اس لیے تفہ کیفیت ذائقہ کی فہرست میں شامل نہیں ہے۔

قرشی کے مطابق اطباء کا اختلاف ذائقوں کی تعداد میں ہے۔ بعض نے ان کی تعداد نو شمار کی ہے۔ یہی قول اکثر قدیم اطباء کا ہے اور جدید اطباء کے نزدیک ان کی تعداد آٹھ ہے، یہ دراصل لفظی اختلاف ہے۔ اگر ذائقہ سے حکمی چکھنا مراد ہو تو تفاہت بھی ذائقہ کی فہرست میں شامل ہے کیونکہ تفاہت سے ایک کیفیت حاصل ہوتی ہے۔ اگرچہ وہ بے مزہ اور پھیکی ہوتی ہے، اس شمار سے ذائقوں کی تعداد نو ہوتی ہے۔ اگر ذائقہ سے قوت ذائقہ کو کوئی بالفعل اثر حاصل ہونا مراد ہو تو تفاہت ذائقہ نہیں ہے۔ ایسی صورت میں ذائقوں کی تعداد آٹھ ہوتی ہے۔

شیخ نے تفہ کی دو قسمیں بتائیں ہیں۔ ایک حقیقی تفہ ہے، اس میں چکھنے سے کسی حال میں زبان کو کوئی ذائقہ نہیں حاصل ہوتا۔ دوسرا تفہ حسی ہے، اس میں مادہ کی ذات میں ذائقہ ہوتا ہے، مگر شدید کثافت و صلابت کی وجہ سے زبان کو کوئی ذائقہ محسوس نہیں ہوتا۔ البتہ اگر اس مادہ کو کسی تدبیر سے چھوٹے چھوٹے اجزاء میں تحلیل اور پارہ پارہ کردیا جائے تو چکھنے سے زبان کو ذائقہ حاصل ہوتا ہے جیسے تانبا اور لوہا کو چکھنے سے زبان کو کوئی ذائقہ نہیں ملتا کیونکہ ان کے اجزاء زبان کی رطوبت سے ملنے کے بعد حل پذیر نہیں ہو پاتے اور قوت ذائقہ کے واسطے سے زبان کو کوئی ذائقہ نہیں ملتا۔ اگر ان کو زنگ آلود ہونے کے بعد یا باریک اجزاء میں منقسم ہونے کے بعد چکھا جائے تو قوی ذائقہ

حاصل ہوتا ہے۔لہٰذا مذکورہ آٹھ ذائقے حقیقی ذائقے ہیں اور تفہ میں کافی اختلاف ہے۔

اطباء نے ذائقوں کے نو اقسام میں منحصر کرنے کی وجہ یہ بتائی ہے کہ ذائقہ کا جوہر حامل، کثیف یا لطیف یا معتدل ہوتا ہے اور ذائقہ کا جوہر فاعل، حار یا بارد یا متوسط ہوتا ہے۔اگر جوہر حامل، کثیف اور جوہر فاعل، حار ہو تو وہ ذائقہ تلخ ہے یعنی تلخ ذائقہ ان دونوں کے اجتماع سے حاصل ہوتا ہے۔بعض اطباء نے تلخ ذائقہ کے جوہر حامل کو لطیف قرار دیا ہے۔اگر ذائقہ کا جوہر حامل، کثیف اور اس کا جوہر فاعل، بارد ہو تو وہ عفص ہے۔

اگر جوہر حامل، کثیف اور جوہر فاعل، حرارت و برودت میں معتدل ہو تو وہ شیریں ذائقہ ہے۔اگر جوہر حامل، لطیف اور جوہر فاعل، حار ہو تو وہ حریف ہے۔اگر جوہر حامل، لطیف اور جوہر فاعل، بارد ہو تو وہ ترش ہے۔اگر جوہر حامل، لطیف اور جوہر فاعل حرارت و برودت میں معتدل ہو تو وہ چرب (چکنا) ہے۔اگر جوہر حامل کثافت و لطافت میں اوسط درجہ پر اور جوہر فاعل، حار ہو تو وہ شور (نمکین) ہے۔اگر جوہر حامل، کثافت و لطافت میں اوسط درجہ اور جوہر، فاعل بارد ہو تو وہ قابض ہے اور اگر جوہر حامل، کثافت و لطافت میں اوسط درجہ پر اور جوہر فاعل، حرارت و برودت میں معتدل ہو تو وہ تفہ ہے اور تفہ میں کافی بحث ہے۔گیلانی نے عقلی اور نقلی دونوں اعتبار سے تفاہت کو ذائقوں کی فہرست میں شمار نہیں کیا وہ کہتے ہیں کہ جب اطباء تفہ کو بے مزہ (عدم طعم) مانتے ہیں تو اس کے بعد اس پر ذائقہ کا اطلاق کیونکر کیا جا سکتا ہے۔

ذائقوں کی مذکورہ تمام اقسام بسیط ہیں۔بعض وقت ایک مادہ میں کئی ذائقے موجود ہوتے ہیں، جو طبعی طور پر مرکب ہوتے ہیں اور وہ اپنی ترکیب کے اعتبار سے قوی اور ضعیف ہوتے ہیں۔بعض اوقات ان مرکب ذائقوں کو کوئی خاص نام دیا جاتا ہے، جیسے بینگن کے ذائقہ کا نام حاد ہے کیونکہ اس میں تلخی، تیزی اور قبض کا اجتماع ہوتا ہے اور حضض کے ذائقہ کا نام بشاعت (کڑوا کسیلا) ہے کیونکہ اس میں تلخی اور قبض کا اجتماع ہوتا ہے۔تلخی و نمکینی کے اجتماع کا نام زعوقت (کڑوا نمکین) ہے۔بعض وقت مرکب ذائقے بعض کے لیے مددگار اور کبھی غیر معاون ثابت ہوتے ہیں۔

شیخ مفرد ذائقوں کی تعداد بیان کرنے کے بعد ذائقوں کے جوہر حامل کے مزاج کے اعتبار سے ان کے درجات بیان کر رہے ہیں۔حریف ذائقہ زیادہ حار، اس کے بعد تلخ اور پھر شور ہے۔حریف ذائقہ، تلخ ذائقہ سے زیادہ قوی، محلل، مقطع اور جالی افعال کا حامل ہوتا ہے۔محلل فعل حار ہوتا ہے۔چنانچہ محلل فعل کی قوت، حرارت کی قوت کے اعتبار سے ہوتی ہے۔مقطع اور جالی فعل حار ہوتے ہیں۔چنانچہ ان دونوں کی قوت بھی حرارت کی قوت کی وجہ سے ہوتی ہے۔بعض اوقات مقطع اور جالی فعل برودت سے واقع ہوتے ہیں جیسے ترش ذائقہ مقطع اور جالی فعل انجام دیتا ہے جو بارد ہے ایسا شاذ و نادر ہوتا ہے۔شور ذائقہ گویا کہ بارد رطوبت سے تلخ ذائقہ کی ٹوٹ پھوٹ سے حاصل ہوا ہے۔اس کی دو دلیلیں ہیں۔ایک یہ کہ نمک کثیر آبی جوہر اور قلیل سوختہ ارضی جوہر کی معمولی آمیزش سے تیار ہوتا ہے۔دوسرے یہ کہ جب نمک سورج یا آگ سے اور یا قوی حرارت سے اپنا آبی جوہر جدا ہونے کے بعد گرم ہو جاتا ہے تو تلخ ہو جاتا ہے۔اس سے معلوم ہوتا ہے تلخ ذائقہ شور ذائقہ سے زیادہ گرم ہے۔شور ذائقہ کا آبی جوہر حل کر کے جدا کیا جا سکتا ہے کہ اس کے آبی جوہر کو بھاپ بنا کر اڑا دیا جائے اور اس کا تلخ ارضی جوہر اپنے ثقل کی وجہ سے باقی رہ جائے۔اسی طرح بورق اور تلخ نمک خوردنی نمک سے زیادہ گرم ہوتا ہے۔

شیخ نے مطابق عفص، قابض اور ترش ذائقے برودت پر دلالت کرتے ہیں۔ ان میں عفص زیادہ بارد پھر قابض اور اس کے بعد ترش ہے۔ چنانچہ شیرین پھل کچی حالت میں شدید بارد اور عفص ہوتا ہے۔ پھر اس میں ہوائی اور آبی جوہر سرایت کرنا شروع ہوتا ہے اور ہوائی جوہر سے ہلکا معتدل ہوجاتا ہے اور سورج کی گرمی سے پک کر ترشی مائل ذائقہ آتا ہے پھر حرارت منضجہ سے شیریں ہوجاتا ہے جیسے کچا انگور ان تمام مراحل سے گزر کر پکتا ہے۔ بعض اوقات کوئی پھل ترشی کے بغیر عفوصت سے شیرینی کی طرف منتقل ہوجاتا ہے، جیسے خوب پکا ہوا زیتون یہ گرم علاقوں میں ترشی کے بغیر شیریں ہوجاتا ہے کیونکہ اس میں آبی جوہر کی قلت ہوتی ہے اس لیے ترش نہیں ہوتا۔

گیلانی نے قرشی کے حوالہ سے اوسط درجہ حار و بارد ذائقہ کی فہرست میں شیرین اور چرب کو شامل کیا ہے۔ چنانچہ شیرین ذائقہ حرارت و برودت میں اوسط درجہ کا ہوتا ہے، مگر حرارت کی طرف زیادہ مائل ہوتا ہے اور چرب ذائقہ حرارت و برودت میں اوسط درجہ ہونے کے ساتھ کم حرارت مائل ہوتا ہے اور تفہ حرارت و برودت میں شدید معتدل ہوتا ہے کیونکہ شیریں ذائقہ سے زبان پر جمع شدہ رطوبتیں بہنے لگتی ہیں اور زبان کے مضر اثرات کو زائل کردیتا ہے۔ شیرین ذائقہ یہ عمل چرب ذائقہ سے زیادہ انجام دیتا ہے۔ اس لیے شیرین ذائقہ زیادہ لذیذ ہوتا ہے کیونکہ یہ رطوبتیں گرم ہونے کے بعد زبان پر ساری ہوتی ہیں، جیسے پانی ٹھنڈے بدن پر بہانے سے اوسط درجہ گرم ہوجاتا ہے۔ چرب ذائقہ تفہ سے زیادہ مائل بہ حرارت ہے، کیونکہ چکنائی ہوائی جوہر کی کثرت کی وجہ سے پیدا ہوتی ہے جو ہر حال میں مسخن ہے۔ تلخ، حریف اور عفص ذائقے یابس ہوتے ہیں۔ تلخ ذائقہ زیادہ یابس پھر حریف اور اس کے بعد عفص ہے۔ تلخ حریف سے زیادہ یابس ہوتا ہے، کیونکہ تلخ میں ارضی جوہر اور حریف میں ناری جوہر ہوتا ہے اور یہ مسلم ہے کہ زمین آگ سے زیادہ یابس ہے۔ تلخ میں یبوست، حرارت مجففہ کی مدد سے حاصل ہوتی ہے۔ حریف عفص سے زیادہ یابس ہے کیونکہ عفص میں آبی جوہر زیادہ ہوتا ہے، جو جامد ہوتا ہے اور عفص ارضی خشکی کو ہر حال میں توڑ دیتا ہے۔

تفہ شیرین اور چرب ذائقوں کا مزاج رطب ہوتا ہے ان میں تفہ زیادہ رطب پھر شیرین اور اس کے بعد چرب ہے۔ تفہ میں آبی جوہر ہے اس لیے سب سے زیادہ رطب ہے۔ شیرین ذائقہ چرب ذائقے سے زیادہ رطب ہوتا ہے، کیونکہ چرب ذائقہ میں کثیر ہوائی جوہر اور ارضی جوہر مخلوط ہوتا ہے۔ شیرین ذائقے کی مدد حرارت کرتی ہے جو اپنے مرطب عمل سے رطوبتوں کو زبان پر بہاتا ہے۔

ترش، قابض اور شور ذائقے یبوست اور رطوبت میں معتدل ہوتے ہیں۔ ترش ذائقے میں یبوست سب سے کم ہوتی ہے کیونکہ اس میں آبی جوہر ہے اور اس سے کم یبوست قابض ذائقے میں ہوتی ہے کیونکہ اس میں کثیر ارضی جوہر ہے ان میں سب سے زیادہ یبوست شور ذائقہ میں ہوتی ہے کیونکہ اس کا ارضی جوہر آبی جوہر کے مقابلہ میں کم ہے۔ چنانچہ یہ پگھل جاتا ہے، مگر اس میں ارضی جوہر قوی مجفف اور کثیر یابس ہے اس لیے اس کا آبی جوہر ارضی جوہر میں بدل جاتا ہے۔ عفص، شیرین اور تلخ ذائقہ کے موضوعات غلیظ ہوتے ہیں۔ عفص کا موضوع زیادہ غلیظ، پھر شیرین اور اس کے بعد تلخ کا ہے۔ کسیلا (عفص)، شیرین سے غلیظ ہوتا ہے کیونکہ عفوصت ملطف حرارت کے فعل سے حلاوت کی طرف منتقل ہوتا ہے۔ تلخ شیرین سے کم غلیظ ہوتا ہے کیونکہ تلخ میں حرارت ہوتی ہے اور حرارت ملطف ہے۔ اس میں مادہ اگرچہ غلیظ ہوتا ہے، مگر حرارت تلخی پیدا کرتا ہے۔ اس لیے صفرا اپنی لطافت کے باوجود بہت تلخ ہے۔ اکثر حرارت سے تلخی پیدا ہوتی ہے خواہ مادہ کی ذات لطیف ہو، جیسے آب خرما لطافت کے باوجود حرارت سے تلخ ہوجاتا ہے اسی پر شہد وغیرہ کو قیاس کیا جاسکتا ہے۔

حریف، ترش اور چرب ذائقوں کے موضوعات لطیف ہوتے ہیں ان میں سب سے زیادہ لطیف حریف، پھر ترش اور اس کے بعد چرب ہے۔ حریف غلبۂ حرارت کی وجہ سے زیادہ لطیف ہوتا ہے۔ اگر اس کا مادہ غلیظ ہو تو اس کی حرارت اس کو لطیف کر دیتی ہے، اس لیے حریف ذائقہ خوب ساری اور تمام ذائقوں سے زیادہ قوی الاثر ہوتا ہے۔ ترش ذائقہ، چرب سے زیادہ لطیف ہے کیونکہ چکنا ذائقہ کثیر ہوائی جوہر سے حاصل ہوتا ہے، مگر اس کے ہوائی جوہر میں ارضی جوہر کی زیادہ آمیزش ہوتی ہے۔ اس لیے چرب ذائقہ، بطئ النفوذ ہوتا ہے اور زبان سے چپک جاتا ہے۔ ترش ذائقہ، غالب آبی جوہر سے پیدا ہوتا ہے، مگر غلیان کی وجہ سے ترش ہو جاتا ہے اور ایسا آبی جوہر ہوائی جوہر کی لطافت سے قربت رکھتا ہے اور ترش ذائقہ میں ارضی جوہر کم ہوتا ہے۔ قابض، شور اور تفہ کے موضوعات غلظت و لطافت میں اوسط درجہ کے ہوتے ہیں۔ قابض ذائقہ ان میں مائل بہ غلظت ہوتا ہے اور شور ذائقہ مائل بہ لطافت ہے کیونکہ ان دونوں کا حصول ارضی اور آبی جوہر کی آمیزش سے ہوتا ہے، مگر قابض کا ارضی جوہر، عفص سے قریب ہے اور شور کا ارضی جوہر جوہر تلخ ہوتا ہے۔ تلخ عفص سے زیادہ لطیف ہوتا ہے، کیونکہ قابض میں آبی جوہر کم اور شور میں آبی جوہر کثیر ہوتا ہے۔ اس لیے نمک کا محلول غلیظ نہیں ہوتا۔ تفہ البتہ غلظت و لطافت میں حقیقی اوسط درجہ کا حامل ہے کیونکہ اس سے زبان میں کسی قسم کا تغیر نہیں ہوتا۔ اس کے زبان پر ورود کے بعد بھی زبان کا حال حسب سابق رہتا ہے اور یہاں اس تفہ سے تفہ حقیقی مراد ہے اور جو تفہ حسی ہوتا ہے اس کا مادہ ضرور غلیظ ہوتا ہے البتہ اس کے اجزاء شدید تلازم کی وجہ سے قوت حاسہ کو محسوس نہیں ہوتے۔ اگر ان کو کسی تدبیر سے چھوٹے چھوٹے اجزاء میں منقسم کر دیا جائے تو ان کا ذائقہ زبان کو محسوس ہوتا ہے۔

شیخ کے مطابق ترش ذائقہ عفص ذائقہ سے کم بارد ہے، مگر اپنی لطافت اور نفوذ کی وجہ سے زیادہ مبرد ہے۔ شیخ کے مطابق عفص اور قابض کے ذائقہ میں کافی قربت ہے، مگر شدت وضعف کی وجہ سے ان دونوں کے درمیان فرق ہے۔ کیونکہ قابض زبان میں کم اور کمزور قبض پیدا کرتا ہے اور اپنے قبض کی وجہ سے زبان کی ظاہری سطح سے قبض کا اثر تجاوز نہیں کرتا۔ عفص ذائقہ زبان کے ظاہر سے باطن تک تجاوز کرنے کی وجہ سے قبض اور خشونت پیدا کرتا ہے اس لیے عفص زیادہ نفوذ کرتا ہے، جس طرح ارضی اجزا میں عفوصت ہوتی ہے اسی طرح حار اجزاء میں نفوذ کی صلاحیت ہوتی ہے۔ عفص زبان کے ظاہری سطح کو محسوس درجہ تک خشن اور کھردرا بنا دیتا ہے کیونکہ عفص ذائقہ اپنی کثافت کی وجہ سے جلدی سے چھوٹے اجزاء میں منقسم نہیں ہو پاتا اور زبان کے ظاہر سے باطن تک تیزی سے سرایت نہیں کرتا اور زبان ظاہر سے باطن تک کھردری ہو جاتی ہے۔

گیلانی کے مطابق عفص ذائقہ کے اجزاء کی گرفت شدید نہیں ہوتی۔ اس لیے زبان کے اجزاء میں خشونت یکساں نہیں ہوتی کیونکہ عفص اپنے ناری جوہر کی وجہ سے زبان کے جرم میں نافذ ہوتا ہے اور زبان کے باطن میں رطوبت کو بہانے کا کام کرتا ہے۔ شیخ فرماتے ہیں کہ عفص سے ان دونوں کیفیات کی وجہ سے زبان کی سطح میں یکساں خشونت نہیں ہوتی۔ عفص کا فعلِ قبض، زبان کی وضع کو مختلف خشونت والا بنا دیتا ہے اور اس اختلاف کے معین و مددگار اعضاء کے مسام اور مضام ہوتے ہیں۔

گیلانی کے مطابق عفص ذائقہ زیادہ لطیف اور زبان کے جرم میں زیادہ نافذ ہوتا ہے کیونکہ لطافت کی خوبی نفوذ ہے۔ عفص کو نفوذ سے کوئی چیز روک نہیں سکتی کیونکہ یہ ہر حال میں عناصر سے مرکب ہوتا ہے اور عفص کا جزء حار ظاہری زبان اور باطنی زبان کے درمیان کم

مسافت کی وجہ سے خوب نفوذ کرتا ہے۔ شیخ نے عفص ذائقہ کو زیادہ لطیف اور زیادہ نفّاذ قرار دیا ہے۔ قرشی نے شیخ کے اس قول کو بحث کا موضوع بنایا ہے کہ شیخ نے پہلے عفص ذائقہ کو تمام ذائقوں سے زیادہ کثیف اور غلیظ قرار دیا اور اس کے بعد تمام ذائقوں سے زیادہ کثیف اور لطیف بتایا ہے۔ لہٰذا اس تضاد کو کاتب کی غلطی قرار دیا جائے تو زیادہ بہتر ہے۔ عفص، شدید کثافت کی وجہ سے زبان کے ظاہری سطح کو لازمی طور پر کھردرا نہیں کرتا۔ اس لیے زبان کے باطن کو کھردرا کرنا مشکل ہے۔ عفص زبان کی ظاہری سطح کو قابض سے زیادہ کھردرا کرتا ہے اور باطن کو اس سے کم کھردرا کرتا ہے۔ کیونکہ عفص کثافت کی وجہ سے زبان کے باطنی حصہ میں کم نفوذ کرتا ہے۔ نیز عفص ذائقہ کثافت کی وجہ سے یکساں طور پر زبان پر پھیل نہیں پاتا۔ چنانچہ تلخ ذائقہ کی طرح شدید خشونت پیدا کرتا ہے اور زبان کی سطح مختلف خشونت کی حامل ہوتی ہے۔ قابض ذائقہ، عفص کے مانند نہیں ہوتا۔ قابض ذائقہ پوری زبان پر آسانی سے پھیل جاتا ہے۔ چنانچہ اس کا فعل یکساں اور کم خشونت کا حامل ہوتا ہے۔ عفص ذائقہ کے اجزاء زبان کی ظاہری سطح سے دیر تک ملتے ہیں کیونکہ وہ بڑی دشواری سے نفوذ کرتا ہے اور اس کا فعل اس مقام پر قوی ہوتا ہے۔

قانون اور اس کی شرحوں میں حریف اور تلخ ذائقہ کو زبان کو خوب صاف کرنے والا قرار دیا گیا ہے، کیونکہ یہ دونوں کثیر جالی فعل کے حامل ہیں۔ تلخ ذائقہ زبان کے ظاہری حصہ کو زیادہ اور باطن حصہ کو کم صاف کرتا ہے اور حریف ذائقہ زبان کے ظاہر اور باطن کو خوب صاف کرتا ہے۔ ترش اور شور ذائقے بھی زبان کو ذاف کرتے ہیں۔ حریف ذائقہ زبان میں خشونت، سوزش اور ظاہری حرارت پیدا کرتا ہے۔ تلخ ذائقہ زبان میں خشونت پیدا کرتا ہے، لیکن اس سے سوزش کم ہوتی ہے۔ تلخ ذائقہ زبان میں خشونت پیدا کرتا ہے لیکن اس سے سوزش کم ہوتی ہے۔ ترش ذائقہ زبان میں حرارت کے بغیر خشونت اور سوزش پیدا کرتا ہے۔ نمکین ذائقہ زبان کی ظاہری سطح کو چکنا کر دیتا ہے اور اس سے خشونت لاحق نہیں ہوتی۔

تلخ ذائقہ کا جوہر ثقیل اور یابس ہوتا ہے۔ اس کی کئی دلیلیں ہیں ایک یہ کہ تلخ ذائقہ میں عفونت لاحق نہیں ہوتی اور نہ اس میں کوئی کیڑا پیدا ہوتا ہے۔ اگر اس کے جوہر میں رطوبت ہوتی تو عفونت ضرور پیدا ہوتی اور کیڑے بھی پڑ سکتے تھے۔ دوسرے یہ کہ کوئی جانور اس کو اپنی غذا میں شامل کرنا پسند نہیں کرتا۔ اگر اس کے جوہر میں رطوبت ہوتی تو یقیناً جانور اس کو اپنی غذا بناتے کیونکہ اس کی رطوبت جانور کے اعضاء کے جوہر میں مستحیل ہو سکتی تھی۔ تیسرے یہ کہ تلخ ذائقہ یبوست کی وجہ سے معمولی خشونت کے ساتھ زبان کو صاف کرتا ہے۔ لہٰذا تلخ کا جوہر یابس ہے، زبان کو صاف اور خشونت لاحق کرتا ہے۔ حریف ذائقہ تلخ کی حرارت سے قوی ہے، کیونکہ حریف کی حرارت تلخ کی حرارت سے زبان یا بدن میں زیادہ سرایت کرتی ہے چنانچہ یہ شدید مقطع اور محلل ہے۔

شیرین اور چرب ذائقے زبان کو کھولتے اور نرم کرتے ہیں۔ جو چیز زبان پر برودت سے جمی ہوتی ہے اس کو تحلیل کیے بغیر سیال بناتے ہیں اور اس کو خشک نہیں کرتے۔ کیونکہ خشکی کی صورت میں زبان میں اتنی نرمی حاصل نہیں ہو سکتی۔ شیرین ذائقے میں اتنی زیادہ حرارت نہیں ہوتی۔ چرب ذائقہ اپنے اعتدال سے یہ فعل انجام دیتا ہے اس لیے اس باب میں چرب ذائقہ شیریں ذائقے سے کمزور ہے۔ یہ دونوں ذائقے زبان کی خشونت کو زائل کرتے ہیں اور اس کو نرم کرتے ہیں۔ زبان کے اوپر رخنوں اور خلاؤں میں جمع شدہ مادہ کو صاف کرتے ہیں، اسی وجہ سے یہ دونوں ذائقے بہت لذیذ ہوتے ہیں۔ نیز بعض اطباء کے مطابق یہ تمام ذائقوں سے زیادہ غذا فراہم کرتے

ہیں۔ان کو مسلسل کھانے سے بھوک ساقط ہوجاتی ہے۔شیخ نے ان دونوں کے درمیان فرق بیان کیا ہے کہ چرب ذائقہ یہ فعل واضح تسخین کے بغیر انجام دیتا ہے اور شیریں ذائقہ تسخین کے ساتھ یہ فعل انجام دیتا ہے۔چنانچہ شیریں زیادہ منضج ہے اور چرب ذائقہ زیادہ مرخی ہے۔ ویسے دونوں ذائقوں میں نضج وارخاء موجود ہے۔

اطباء نے شیریں ذائقہ کو لذیذ اس لیے قرار دیا ہے کہ یہ زبان کی سطح پر موجود غلیظ رطوبت کو صاف، درست، رواں اور نرم کردیتا ہے۔کسی قطع و برید، تفرق اتصال، سختی اور تکلیف دہ تسخین کے بغیر زبان پر جمی ہوئی چیز کو زائل کرتا ہے جیسے ٹھنڈے شخص پر معتدل گرم پانی ڈالا جائے تو اس کو خوب راس آتا ہے۔ ہر شیریں چیز زیادہ غذا فراہم نہیں کرتی اور نہ ہر لذیذ چیز زیادہ غذا فراہم کرتی ہے۔ ہر غذا میں معمولی شیرینی ضرور ہوتی ہے۔غذا والی چیز میں شیرینی کے علاوہ دیگر شرائط بھی ہوتے ہیں ایک شرط یہ ہے کہ غذا خون پیدا کرنے والے مأکول و مشروب سے حاصل ہوتی ہے۔شیخ ہر شیریں اور لذیذ چیز کو زیادہ مغذی مانتے ہیں، مگر قرشی نے شیخ کے اس قول کو کلی نہیں اکثری مانا ہے۔کیونکہ شیریں چیز حار رطب ہوتی ہے اور خون کی طبیعت سے مناسبت رکھتی ہے۔اس لیے وہ خون کی طرف زیادہ مستحیل ہوتی ہے، مگر ہر شیریں چیز حار رطب نہیں ہوتی جیسے شہد اور خشک تگبین (ایک قسم کا یابس شہد) ہے جو حار اور یابس ہیں۔ بلکہ خشک تگبین زیادہ حار اور زیادہ یابس ہے۔لذیذ چیز بدن کو ملائم بناتی ہے اس لیے لذیذ چیز کا استحالہ تیز اور زیادہ ہوتا ہے کیونکہ نفس لذت پسند ہے۔طبیعت اس کو خوب ہضم کرتی ہے اور خوب غذا حاصل ہوتی ہے۔ یہ شیرین ولذیذ چیز اکثری حکم رکھتی ہے، جس کی وضاحت مندرجہ بالا سطور میں ہوچکی ہے۔یہ حکم کلی نہیں ہے کیونکہ جسم اعضاء کی صورت کو غذا سے تیار کرتا ہے اور شہد بہت شیریں غذا ہے، مگر صفراوی مزاج شخص کو اس سے کوئی غذا حاصل نہیں ہوتی بلکہ اس سے صفراوی مزاج لوگوں، نوجوانوں اور گرمی کے موسم میں عام لوگوں کو نقصان ہوتا ہے۔ کیونکہ یہ ان کے اعضاء کے جوہر میں مستحیل نہیں ہو پاتا۔نیز یہ دوسرے جانوروں کی بھی غذا نہیں ہے۔

چرب ذائقہ اور شیریں ذائقہ میں کافی مناسبت ہے کیونکہ یہ دونوں مذکورہ چیزوں میں کافی مشترک ہیں، لیکن کثیف بارد عفص ذائقہ مناسب حرارت کے فعل سے ان دونوں کی جانب مستحیل ہونے کے بعد شیرینی میں مستحیل ہوتا ہے۔جب اس کی لطافت کا دارومدار آبی جوہر اور معمولی ہوائی جوہر پر ہوتا ہے اور جب اس کی لطافت کا دارومدار شیریں ذائقہ کے آبی جوہر سے ہوتا ہے اور اس میں کثیر ہوائی جوہر کی آمیزش ہوجاتی ہے اور اس کی سرایت سے آبی جوہر شدید ہوجاتا ہے تو روغنی جوہر میں مستحیل ہوتا ہے۔شیرینی میں مستحیل ہونے والا کثیف، چکنائی کی طرف مستحیل ہونے والے تلطف سے کم ہوتا ہے اور چکنائی ہوائی جوہر کی زیادہ محتاج ہوتی ہے اور شیریں ذائقہ میں کم ہوائی جوہر ہوتا ہے،اس لیے شیریں مادہ کثیف اور چرب مادہ لطیف ہوتا ہے۔

تلخ اور شور ذائقے زبان کو خوب صاف کرتے ہیں۔شور ذائقہ تلخ اجزاء کی وجہ سے زبان کو کم صاف کرتا ہے اور تلخ ذائقہ، زیادہ صاف کرتا ہے۔شور ذائقہ آبی اجزاء کی وجہ سے زبان کو دھوتا ہے اور تلخ ذائقہ، ذائقہ زبان کو دھوتا نہیں کیونکہ اس میں آبی اجزاء موجود نہیں ہوتے۔شور ذائقہ زبان کو زیادہ دھوتا ہے کیونکہ اس کے آبی جوہر، تلخ کے ارضی جوہر سے زیادہ ہیں۔شور ذائقہ، زبان کو خشونت کے بجائے چکنا کرتا ہے کیونکہ یہ زبان کی سطح پر موجود قابض چیزوں کو زائل کرتا ہے۔شور ذائقے سے صفائی کم ہوتی ہے اور اس کا قوام چھوٹے اجزاء میں آسانی سے تقسیم ہوجاتا ہے۔پوری سطح زبان پر یکساں پھیلتا ہے۔کوئی خشونت پیدا نہیں کرتا، لیکن شور ذائقہ زبان کی رطوبتوں کو دھوکر

اور بہا کر غثیان میں ہیجان برپا کرتا ہے اور فم معدہ کے مقام پر اذیت پہنچاتا ہے۔ تلخ ذائقہ زبان کو زیادہ صاف کرتا ہے۔ یہ زبان کی سطح سے قابض اشیاء کو زائل کر کے خشونت پیدا نہیں کرتا۔ البتہ اس کے اجزاء غلیظ ہوتے ہیں اس لیے زبان کی ظاہری رطوبت کو بلا تقسیم زائل کرتا ہے اس لیے زبان کی سطح مختلف ہو جاتی ہے اور یہی خشونت ہے۔

حریف اور ترش ذائقے اپنی لطافت سے سرایت کرنے کی وجہ سے زبان میں سوزش پیدا کرتے ہیں۔ حریف ذائقہ تسخین کے ساتھ شدید سوزش پیدا کرتا ہے اور ترش ذائقہ تسخین کے بغیر اوسط درجہ کی سوزش پیدا کرتا ہے دونوں کی سوزش کے مابین دو طرح کا فرق ہے ایک یہ کہ حریف کی سوزش زیادہ حرارت اور شدید لطافت کی وجہ سے شدید ہوتی ہے اور ترش کی سوزش برودت کی وجہ سے اوسط درجہ کی ہوتی ہے۔ دوسرے یہ کہ حریف کی سوزش میں تسخین ہوتی ہے اور ترش کی سوزش میں تسخین نہیں ہوتی۔

شیخ کے مطابق ذائقوں کے مادی اسباب کی وضاحت یہ ہے کہ شور ذائقہ، بے مزہ آبی جوہر میں تلخ کی معتدل مقدار حل ہونے سے حاصل ہوتا ہے۔ اگر یہ معتدل مقدار سے تھوڑا زیادہ ہو جائے تو وہ بورقی ہو جاتا ہے، شور نہیں رہتا اور اگر قدرے مزید زیادہ ہو جائے اور آبی جوہر میں کوئی اثر ظاہر نہ ہو تو تلخ ہو جاتا ہے۔ اس کے بعد جب وہ منعقد و بستہ ہوتا ہے جیسے راکھ کا پانی تو نمک ہو جاتا ہے۔ ترش ذائقہ، شیرینی کے ترشی کی جانب استحالہ سے پیدا ہوتا ہے۔ اس کے دو عوامل ہیں۔ اوّل حرارت کی کمی، جب آبی جوہر والی شیریں چیز جوش مارتی ہے تو اس کی کچھ حرارت فنا ہو جاتی ہے اور ترشی مائل ہو جاتی ہے جیسے انگور کا عصارہ، سرکہ کی جانب مستحیل ہوتا ہے۔ دوم یہ کہ رطوبت و حرارت کی زیادتی سے عفص مادہ نضج پاتا ہے، جیسے کچا انگور پہلے عفص ہوتا ہے بعد میں ترش ہو جاتا ہے اور اس کا جوہر ہر حال میں رطب ہوتا ہے۔ اسی طرح شیریں ذائقہ ہوتا ہے۔ اس کا جوہر مائل بہ رطوبت ہوتا ہے۔ ترش اور شیریں کا جوہر رطب ہوتا ہے۔ چنانچہ عفص چیز آبی جوہر رواں ہونے کے بعد ان دونوں کی جانب مستحیل ہوتی ہے۔ ترش اور شیریں کے درمیان فرق یہ ہے کہ ترش کی رطوبت آبی ہوتی ہے۔ اس میں غلیان لاحق ہوتا ہے اور اس کا جوہر لطیف ہوتا ہے۔ شیریں کی رطوبت آبی ہوتی ہے اس میں ارضی اور معمولی ہوائی مادہ کی آمیزش ہوتی ہے اس کا لطیف جوہر تحلیل ہو جاتا ہے اس لیے اس کا جوہر کثیف ہے، تلخ اور عفص کا جوہر مائل بہ یبوست ہوتا ہے۔ شیخ کے سابق کلام سے یہ معلوم ہوا کہ تلخ اور عفص یابس ارضی ہیں، البتہ عفص کا ارضی جوہر جامد ہوتا ہے۔ یہ شدید غلیظ اور یابس کم ہوتا ہے اور رواں حرارت سے رطب ہو جاتا ہے۔ تلخ کے ارضی جوہر کی حرارت بے حد مجفف ہوتی ہے۔ حریف کا جوہر ناری ہوتا ہے، قابض کا جوہر ارضی ہوتا ہے، جس میں معمولی آبی جوہر کی آمیزش ہوتی ہے۔ چرب کا مادہ ارضی ہوتا ہے اس میں آبی اور کثیر ہوائی جوہر کی آمیزش ہوتی ہے۔ تفہ حقیقی کے مادہ میں آبی جوہر ہوتا ہے۔ تفہ حسی کے مادہ میں اکثر ارضی جوہر ہوتا ہے۔

اب ذائقوں کے احکام الگ الگ تحریر کیے جا رہے ہیں۔ جب ذائقوں کا اثر بدن میں ہوتا ہے تو ان کا اثر زبان میں ضرور ہوتا ہے کیونکہ بدن اور زبان کے اثر ذائقے والے مادہ کے ہضم ہونے کے بعد حاصل ہوتے ہیں، البتہ زبان پر اثر کم ہوتا ہے۔ ہضم کے بعد اجسام کے قوی اثر پر آمادہ ہوتے ہیں۔ ایسی صورت میں دونوں کے اثر مختلف نہیں ہوتے۔ البتہ اختلاف ضعف و قوت اور اعضاء کے کم و بیش قبول کرنے سے ہوتا ہے، جس کا وقوع بہت کم ہے۔

حلو:

حا پر پیش، لام اور واؤ ساکن۔ حلو کے معنی شیریں اور حلاوت کے معنی شیرینی ہے۔ یہ زبان کی سطح کو نرم، منبسط اور مستوی کرتا ہے۔ بدن کی طبیعت مدبرہ اس کو خوب پسند کرتی ہے۔ جگر کی قوت جاذبہ تیزی سے اس کو جذب کرتی ہے۔ حلو کے افعال اپنے جوہر کے معتدل و حرارت سے منضج، ملین، مکثر غذا، جالی، مرخی، مرقق، مذیب، خلط، غالب وخون کی جانب مستحیل اور ہلکے مسخن ہیں۔ جیسے شکر، شہد، انگور کا دوشاب، توت، انجیر، خرما، آم، شیریں وشیرینی آمیز اشیاء وغیرہ۔ قوی حلاوت اور شدید تسخین والا حلو ذائقہ زبان کی سطح کو کھردرا اور پیاس میں اضافہ کرتا ہے جیسے گڑ، غلیان والا تیز پرانا بعض قسم کا شہد وغیرہ۔ کازرونی کے مطابق حلو ذائقہ احراق کے درجہ کی حرارت کی وجہ سے منضج ہے۔ اس میں عفونت لاحق نہیں ہوتی۔ خاص طور پر حلو ذائقہ جب حرارت کے باوجود رطب یا کم یابس ہوتا ہے تو نضج وہضم اچھا ہوتا ہے اور عفونت نہیں پیدا کرتا۔ یہ اپنی معتدل حرارت سے ملین ہے، قوی مذیب ہے۔ حلو ذائقہ، تلخ کی طرح قوی مجفف اور قوی مصلب نہیں ہوتا۔ رطوبت دار حلو خشک حرارت سے بستہ چیز کو نرم کرتا ہے۔ حلو بدن کی حرارت ورطوبت سے شدید مناسبت سے کثیر الغذا ہے کیونکہ اس کا مزاج حیات وصحت کے مزاج سے ہم آہنگ ہوتا ہے۔ یہ طبیعت کو خوب پسند ہے اور قوت جاذبہ اس کو خوب جذب کرتی ہے۔

مُر:

میم پر پیش اور را مشدد ساکن۔ اس کے معنی تلخ ہیں۔ یہ زبان کی ظاہری سطح میں نفوذ کرتا ہے اور اس کو کھردرا بناتا ہے۔ یہ ذائقہ طبیعت کو بہت ناپسند ہے۔ مُر ذائقہ اپنے جوہر کی حرارت اور ارضیت کی وجہ سے حریف سے کمزور ہے۔ اس کے افعال جالی، مخشن، ملطف، مرقق، مقطع، مجفف، مسخن اور مانع تعفن ہیں۔ مُر ذائقہ حریف سے کمزور ہوتا ہے۔ اس کے جملہ افعال بھی حریف سے کمزور ہوتے ہیں، مگر یہ اپنے کثیر ارضی جوہر سے حریف سے زیادہ مجفف اور مانع تعفن ہے، جیسے مرمکی، صبر، تلخ وتلخی آمیز اشیاء وغیرہ۔ گیلانی کے مطابق یہ شدید جالی فعل کا حامل ہے اس لیے زبان کی خلاؤں کی رطوبت کو زائل کر کے کھردرا بناتا ہے اور خشونت کی ہیئت میں اختلاف ہوتا ہے۔ شدید مجفف تلخ ذائقہ سے زیادہ خشونت لاحق ہوتی ہے، کیونکہ یہ عضو کے اجزاء کو سمیٹ دیتا ہے۔

عَفص:

عین پر زبر، فا کے نیچے زیر اور صاد ساکن۔ اس کے معنی زمخت (کسیلا) ہے۔ یہ زبان کے اجزاء کو کھینچتا، سمیٹتا، کھردرا، کثیف اور سخت بناتا ہے۔ اس کے افعال مکثف، مصلب، عاصر، رادع، مخشن اور مبرد ہیں۔ کیونکہ یہ باردارضی اور کثیف جوہر کا حامل ہوتا ہے، جیسے مازو، جفت بلوط اور تمام کسیلی اشیاء۔ شیخ کے مطابق اگر عفص ذائقہ کمزور ہوتا ہے تو قابض فعل انجام دیتا ہے اور اگر عفص ذائقہ قوی ہوتا ہے تو عاصر فعل انجام دیتا ہے۔ شارح گیلانی لکھتے ہیں کہ یہ اپنی یبوست اور شدید برودت سے عضو کے اجزاء کو سمیٹتا ہے۔ لہٰذا ضعیف کی حالت میں فعل قبض اور عضو کے جرم کو قوی کرتا ہے۔ مرضی سخاوت کو زائل کر دیتا ہے اور قوی کی صورت میں عضو کے اجزاء کو خشک کر کے سمیٹتا ہے۔ اجزاء اور اس کی خلاؤں میں انبساط و وسعت باقی نہیں رہتی اور یہ اندر سے عضو کو نچوڑتا ہے جیسے ہلیلہ اسہال بالعصر کرتا ہے۔

قابض:

اس کے معنی پکڑنے والا ۔ یہ زبان کے اجزاء کو قریب لاتا ہے، مگر عفص کی طرح کھردرا نہیں کرتا۔ اس کے افعال مغلظ، مکثف، قابض، مجفف، مقوی اشتہا، حابس اسہال اور مبرد ہیں ۔ کیونکہ یہ بارد اور ارضی جوہر کا حامل ہوتا ہے۔ یہ اپنے جوہر کی قلیل کثافت کی وجہ سے عفص سے کمزور افعال کا حامل ہے جیسے چھالیہ وغیرہ۔ شیخ نے اس کے افعال صرف قابض، مکثف، مصلب اور حابس شمار کرائے ہیں ۔ شارح قانون کے مطابق یہ قول عضو کے اجزاء کے سمیٹنے والے افعال پر مبنی ہے۔ قابض مانع رخاوت ہے اور اس کے یہ افعال عفص سے زیادہ قوی ہوتے ہیں ۔ یہ عاصر نہیں ہے کیونکہ قابض کا فعل قبض کمزور ہوتا ہے جو اسہال لاحق نہیں کرتا، لیکن اسہال کی نالی کے اجزاء کو تنگ کر دیتا ہے اور فعل حبس انجام دیتا ہے۔

دَسم:

دال پر زبر، سین کے نیچے زیر اور میم ساکن ۔ اس کا معنی چرب (چکنا) ہے۔ دسومت کا معنی چکنائی ہے۔ یہ زبان کی سطح کو ملائم، کشادہ اور ہموار کرتا ہے۔ اس کے افعال ملین، مزلق، کم منضج، مرطب، مرخی، خلط غالب کے مستحیل اور کم مسخن ہیں ۔ کیونکہ اس کا جوہر لطیف، ہوائی اور آبی ہوتا ہے، جیسے مختلف قسم کے روغن اور چکنی چیزیں وغیرہ ۔ گیلانی کے مطابق یہ ملین ہے، کیونکہ اس میں پگھلانے والی ہوائی حرارت ہوتی ہے۔ نیز اس میں رطوبت ہوتی ہے جو حرارت سے خشک و منجمد چیز کو بدل دیتی ہے۔ یہ دہنی مادہ کی وجہ سے مزلق ہے۔ ہوائی حرارت اور رطوبت کی وجہ سے منضج ہے البتہ کم منضج ہے۔ کیونکہ یہ شیریں کی حرارت سے کمزور حرارت کا حامل ہے۔

حِرّیف:

حا کے نیچے زیر، را مشدد کے نیچے زیر، یا اور فا ساکن ۔ اس کے معنی تیز، تند اور چرپرہ ذائقہ ہے۔ اس کو چکھنے سے زبان میں سوزش لاحق ہوتی ہے اور اس کے اجزاء اس میں خوب سرایت کرتے ہیں ۔ حریف کے افعال جالی، مخشن، مفتح، مرقق، ملطف، مقطع، محلل، منقی، معفن، مسخن اور محرق ہیں کیونکہ اس کا جوہر شدید گرم اور لطیف ہوتا ہے جیسے فلفل، رائی وغیرہ۔ گیلانی نے اس کی قوی ناری حرارت کی وجہ سے محلل قرار دیا ہے۔ یہ لطیف ناری قوی حرارت اور شدید نفوذ کی وجہ سے مقطع ہے۔ یہ معفن اس لیے ہے کہ اس کی حرارت حد اعتدال سے زیادہ ہوتی ہے جو حرارت غریبہ کہلاتی ہے۔ یہ شدید یابس نہیں ہے اس لیے عفونت کو قبول کر سکتا ہے۔

مالح:

یعنی شور اور نمکین ۔ یہ سوزش کے بغیر زبان کی سطح پر سرایت کرتا ہے اور اس کو صاف کرتا ہے۔ یہ اپنے معتدل جوہر کی وجہ سے جالی، غاسل، مجفف، مانع عفونت، مفتح، ملطف، محلل، مقطع اور معتدل مسخن افعال کا حامل ہے۔ اس کے تمام افعال تلخ سے قریب، مگر اس سے کمزور ہوتے ہیں جیسے نمک اور تمام نمکین اشیاء۔ شارح قانون کے مطابق یہ تلخ اجزاء کی وجہ سے جالی ہے اور آبی جوہر کی وجہ سے غاسل ہے۔ فعل غسل اور فعل جلا سے رطوبتوں کو زائل کرتا ہے اس لیے مجفف ہے۔ یہ فعل تجفیف کی وجہ سے مانع عفونت ہے کیونکہ رطوبت والے مادہ میں عفونت پیدا ہوتی ہے اور یہ تلخ اجزاء کی وجہ سے شدید مجفف ہے کیونکہ اس کا ارضی مادہ، آبی مادہ کو خشک کرتا ہے۔

حامض:

اس کے معنی ترش اور حموضت کے معنی ترشی کے ہیں۔ یہ زبان کی سطح میں معمولی سوزش پیدا کرتا ہے اور خوب سرایت کرتا ہے، اس سے منہ میں خوب پانی آتا ہے۔ اس کے افعال مبرد، مقطع، ملطف منفذ، مرخی، مفتح مجاری، مفتح سدہ، جالی، مولد برودت اور مولد رطوبت ہیں۔ کیونکہ اس کا جوہر بارد، آبی اور لطیف ہوتا ہے، جیسے سرکہ، ترش پھلوں کا رس، دہی کا پانی، ترش اشیاء وغیرہ۔ گیلانی فرماتے ہیں یہ مبرد، حرارت سے غالب آبی مادہ کی وجہ سے ہے ورنہ صرف حرارت سے حموضت باطل ہوجاتی ہے۔ یہ آبی مادہ کے غلیان، لطافت اور پیوستگی کی وجہ سے مقطع ہے۔

تفہ:

تا پر زبر، فا کے نیچے زیر اور ہا ساکن۔ اس کے معنی بے مزہ اور تفاہت کے معنی بے مزگی کے ہیں۔ تفہ کا نام مسیخ بھی ہے۔ اس کا اعراب میم پر زبر، سین کے نیچے زیر، یا اور خا ساکن۔ یہ زبان کی سطح کو بہت ملائم، منبسط اور مستوی کرتا ہے۔ طبیعت اس کو ناپسند کرتی ہے۔ اس کے افعال مسکن حرارت، مسکن عطش، دافع خشونت، دافع قبض وغیرہ ہیں۔ اس سے رطب افعال زیادہ صادر ہوتے ہیں۔ شیخ نے تفہ کے افعال کو بیان نہیں کیا ہے۔ گیلانی کے مطابق تفاہت، مقطع، مخشن، جامع، مکثف وغیرہ کوئی فعل زبان میں پیدا نہیں کرتا۔ اسی طرح یہ بدن میں بھی کوئی اثر نہیں کرتا۔

شدید و حار ذائقہ حرارت پر دلالت کرتا ہے۔ معتدل اور ملائم ذائقے اعتدال پر دلالت کرتے ہیں۔ خشونت، قبوضت اور عفوصت والے ذائقے یبوست پر دلالت کرتے ہیں۔ رخاوت، ملائمت اور تلیین والے افعال رطوبت پر دلالت کرتے ہیں۔ اسی قیاس، نسبت اور ترکیب سے مرکب چیزوں کی کیفیت کا حال معلوم ہوتا ہے۔ شیخ کے مطابق بعض وقت دو سے زیادہ ذائقے ایک مادہ میں جمع ہوتے ہیں۔ بعض لوگ مرکب ذائقوں کو خاص نام سے موسوم کرتے ہیں، جیسے حضض کی تلخی اور قبضیت کا نام بشاعت ہے۔ کھاری زمین اور دریائے شور کے پانی کے تلخ و شور ذائقہ کا نام زعوقت ہے۔ کبھی ذائقوں کے اجتماع کو خاص نام سے موسوم نہیں کرتے، جیسے پکے ہوئے شہد میں حرافت و حلاوت کا اجتماع، بینگن میں تلخی، تیزی اور قبض کا اجتماع اور کاسنی میں تلخی و تفاہت کا اجتماع۔ قانون کے شارحین نے مرکب ذائقوں کی اقسام مفرد ذائقوں کے انواع کے اعتبار سے دو دو ذائقوں کی ترکیب سے لے کر نو نو کی ترکیب سے بیان کی ہیں۔ اس طرح ان کے اقسام کی تعداد ہزار ہا ہزار ہوتی ہے۔ علم طب میں اس سے کوئی فائدہ حاصل نہیں ہوتا، اس لیے اس کی تفصیل کو ترک کرنا مناسب ہے۔

قانون اور اس کی شرحوں میں تحریر ہے کہ دو ذائقے دوسرے ذائقے کو قوی کرنے میں مددگار ثابت ہوتے ہیں، جیسے شراب سے تیار کردہ سرکہ میں حدت و حرافت باقی رہتی ہے، جو سرکہ کو شدید مبرد بناتے ہیں۔ کیونکہ حدت و حرافت منافذ کو کھولتے ہیں۔ چنانچہ سرکہ کی حموضت تنگ مجاری و منافذ میں خوب نفوذ کرتی ہے اور دونوں برودت میں مدد کرتے ہیں۔ سرکہ کی حدت و حرافت والے ذائقے حرارت پر دلالت کرتے ہیں، لیکن سرکہ اتنا مسخن نہیں ہوتا کہ زیادہ تسخین پیدا کرے اور سرکہ میں حدت و حرافت قوی نہیں ہوتی۔ یہ دونوں تسخین کی قدرت نہیں رکھتے، بلکہ دونوں ترش جوہر کی تنفیذ میں مدد کرتے ہیں۔ لہٰذا سرکہ میں تبرید زیادہ ہوتی ہے۔ بعض وقت دو ذائقے مخالفت کا تقاضا کرتے ہیں جیسے کچے انگور میں ترشی اور عفوصت موجود ہے۔ چنانچہ کچے انگور کی عفوصت اس کی ترشی کو بالغ و نافذ تبرید سے باز رکھتی

ہے، کیونکہ عفوصت مسام ومنافذ میں شدید قبض پیدا کرتی ہے۔ کبھی قوام کیفیت کی مدد اور کبھی کیفیت کی مخالفت کرتا ہے، جیسے قوام کی لطافت ورقت ترشی کی مدد کرتی ہے، چنانچہ لطافت ترشی کی تبرید کو خوب نفاذ بناتی ہے اور قوام کی کثافت کیفیت کے مخالف اثر کرتی ہے۔ ترشی کی کثافت تبرید کی مسافت کو مختصر کردیتی ہے۔ مادہ کا غلیظ وکثیف قوام بدن کی گہرائی میں نافذ نہیں ہو پاتا۔

بعض وقت کچھ ذائقوں کے اثرات وقت گزرنے سے مرتب ہوتے ہیں، جیسے انگور کا رس عرصۂ دراز کے بعد خالص ترش ہوجاتا ہے، کیونکہ اس کا عفص اور تلخ ذائقہ خوب تہ نشین ہوجاتا ہے۔ بعض وقت کچھ ذائقے مدت گزرنے سے مخلوط ہوجاتے ہیں، جیسے شروع میں شہد بالکل شیریں ہوتا ہے اس میں تلخی بالکل نہیں ہوتی، مگر وقت گزرنے سے تلخ اور حریف ہوجاتا ہے اور شکر کو مرور زمانہ، قوی یا بدل دیتا ہے۔ انگور کا عصارہ مرور زمانہ سے پہلے تلخی اور عفوصت آمیز ہوتا ہے اور طویل عرصہ کے بعد تلخ ہوجاتا ہے اس میں شیرینی مخلوط نہیں رہتی۔ کیونکہ اس کے ارضی عفص اجزاء کثرت سے تہ نشیں ہوجاتے ہیں۔

عفص اور تلخ سے مخلوط ذائقہ میں فعل جالی، قابض کے ہمراہ ہوتا ہے۔ یہ جالی اس لیے ہوتا ہے کہ عفص ذائقہ عضو کے خارجی چیز کو جمع اور کثیف کرتا ہے اور تلخ ذائقہ اس کو صاف کرتا ہے اور یہ قابض اس لیے ہے کہ اس میں معمولی عفص اور قابض ہوا ہے۔ یہ قروح کو مندمل کرنے کی بہترین چیز ہے اور سدے والے اسہال میں فائدہ کرتا ہے۔ کیونکہ یہ مفتح اور محلل ہے، کسیلا اور خوب قبض کرتا ہے۔ اگر اس کے تلخ ذائقہ نے مادہ کو کمزور کیا ہو تو تلی میں خوب فائدہ کرتا ہے، جو دوا اس خوبی کی حامل ہوتی ہے معدہ وجگر کو فائدہ کرتی ہے، کیونکہ اس کا عفص جز عفوصت اور قبض کو قوی کرتا ہے۔ تلخ ذائقہ سدّوں کو کھولتا ہے۔ مطلق تلخ اور مطلق حریف ذائقے احشا کو نقصان پہنچاتے ہیں، کیونکہ یہ رطوبتوں کو زیادہ تحلیل کرتے ہیں، جس سے اصلی رطوبتوں کے تحلیل ہونے کا اندیشہ رہتا ہے۔ اگر قبض ان ذائقوں کے موافق ہو تو یہ فائدہ پہنچاتے ہیں۔ ہلکے تلخ اور عفص ذائقے فعل جلا انجام دیتے ہیں۔ مرخی زائد رطوبتوں کو زائل کرتے ہیں اور قبض کی وجہ سے احشا کی قوت کی حفاظت کرتے ہیں۔ بعض وقت تلخ قابض دوا صفرا اور آبی مادہ کو نچوڑ کر اسہال کے ذریعہ خارج کرتی ہے جیسے گل سرخ۔ اس کے قبض میں زیادہ تلخی نہیں ہوتی۔ یہ لیس دار بلغم کو قوت سے اسہال کے ذریعہ خارج نہیں کرتا۔ کیونکہ لیس دار اور غلیظ بلغم اسہال کے لیے فعل اذابت اور فعل تلطیف کا محتاج ہوتا ہے۔ عفوصت اور قبض، خصوصاً تلخی سے قوی قبض، اس کے منافی ہوتا ہے۔ بعض دوائیں صفرا کا اسہال کرتی ہیں، مگر بلغم کا اسہال نہیں کرتیں جیسے افسنتین۔ اس کا قبض اور تلخ ذائقہ لطیف اجزاء کا حامل ہوتا ہے جو صفرا کا اسہال کرتا ہے اور فعل قبض اسہال بالعصر کی مدد کرتا ہے، جو قابض دوا قوی ہو۔ اس میں عفوصت سے تبدیلی لاحق ہوجائے اور اس کی تلخی بھی قوی ہو۔ جیسے ہلیلہ اس کا ذائقہ عفص اور تلخ سے مرکب ہوتا ہے اس کی قوت عاصرہ اسہال بالعصر کرتی ہے اور تلخی نفوذ میں مددگار ثابت ہوتی ہے اور اس کی قوت عاصرہ قوی ہوجاتی ہے۔

قبض کے ہمراہ شیریں ذائقہ احشا کے لیے عمدہ چیز ہے کیونکہ طبیعت اس سے متاثر، لذت اندوز اور رغبت رکھتی ہے اور اپنے قبض سے یہ مقوی ہے جیسے شیریں بسر (نیم پختہ کھجور) ہے۔ یہ شیریں ہونے کی وجہ سے مری کی خشونت میں فائدہ کرتا ہے کیونکہ اس کی حرارت معتدل ہوتی اور قبض کی خشکی ظاہری عضو کی رطوبت سے معتدل ہوجاتی ہے اگر مجفف میں چکنائی، بے مزگی اور شیرینی ہو تو اپنی عفوصت اور قبض کی وجہ سے معتدل ہوتا ہے۔

جو دوا سوزش ختم کرتی ہے وہ منبت لحم ہوتی ہے، جیسے کندر کے ہمراہ قاطر مکی۔ اگر حرافت یا مرارت کے ساتھ قبض ہو تو وہ ناری اور ارضی جوہر سے مرکب ہوتا ہے۔ ایسی دوا ردی رطوبت والے قروح کی اصلاح کرتی ہے جیسے انزروت۔ یہ بہترین مدمل قروح دوا ہے، مرہم زنگار بھی یہی فعل انجام دیتا ہے۔ بہت سی دواؤں میں حسب خواہش یہ قویٰ اور آثار موجود نہیں ہوتے۔ چنانچہ ان کو مختلف صنعتوں سے حاصل کیا جاتا ہے۔ یہی بات شیخ نے کہی ہے کہ کبھی ان قوتوں کو مادوں کی قوتوں اور ذائقوں کی قوتوں، قیاس و تجربہ کے شرائط کے ساتھ مرکب کر کے حاصل کیا جاتا ہے، اس کا تعلق علم طبیعی سے ہے اور ایک معالج کے لیے اتنا ہی کافی ہے۔

قانون: بو سے دوا کی مزاج کی شناخت پر مشتمل ہے

رائحہ کے معنی بو کے ہیں اور اس کی جمع روائح ہے۔ بو سے اکثر حالات میں بودار اشیاء کے مزاج و کیفیت پر استدلال کیا جاتا ہے۔ محض چیز کو سونگھ کر مزاج کو دریافت کرتے ہیں اس لیے کہ حاد وقوی بو حرارت پر، ست وکمزور بو برودت پر اور لطیف بو اعتدال پر دلالت کرتی ہے، لیکن یہ استدلال ذائقوں کے مقابلہ میں ضعیف ہوتا ہے۔ یہ استدلال حکم کلی نہیں رکھتا کیونکہ اکثر چیز کی بو اور مزہ میں اختلاف ہوتا ہے، جیسے بعض خوشبودار پھولوں کا ذائقہ کسیلا ہوتا ہے اور ان کی بو اس کے برخلاف ہوتی ہے۔

ماہرین کے نزدیک بو کے سونگھنے کی کیفیت میں اختلاف ہے۔ بعض لوگوں کا خیال ہے کہ بودار مادہ سے لطیف اجزا جدا ہوتے ہیں، جو ہوا سے مخلوط ہو کر حس شامہ تک پہنچتے ہیں۔ بعض کے مطابق بودار مادہ سے لطیف ابخرات جدا ہوتے ہیں اور ہوا سے مخلوط ہو کر حس شامہ تک پہنچتے ہیں۔ حقیقت یہ ہے کہ بعض بودار چیزوں کی بو اس طرح اور بعض کی اس طرح حاصل ہوتی ہے۔ بعض چیزوں کا جوہر لطیف اور ان کا جسم مسام دار اور متخلخل ہوتا ہے۔ دونوں طرح کی چیزوں سے چھوٹے اجزاء اور لطیف بخارات جدا ہوتے ہیں اور ہوا سے مخلوط ہو کر قوت شامہ کے ذریعہ پہنچتے ہیں۔ اکثر کثیف اور سخت چیزوں سے چھوٹے اجزاء اور لطیف ابخرات جدا نہیں ہوتے اور بو سے خالی ہوتے ہیں، جیسے مختلف پتھر، یاقوت، الماس، زمرد وغیرہ۔ یہاں پر بو سے استدلال حال نہیں ہوتا۔

بو مختلف اعتبار سے تین قسم پر منقسم ہوتی ہے۔ پہلی قسم یہ ہے کہ اکثر چیزوں کو بو ذائقوں سے کافی قربت رکھتی ہے اور آپس میں شدید مقارنت کی وجہ سے ان روائح کا نام ذائقوں کے نام پر رکھا جاتا ہے، جیسے فلاں میوہ کی بو شیریں یا ترش ہے۔ روائح کے مزاج پر استدلال ذائقوں کے مزاج کے استدلال کے مانند کیا جاتا ہے۔ دوسری قسم بو سے طبیعت کی رغبت اور نفرت پر مبنی ہے، جیسے یہ بو طبیعت کے موافق، مناسب اور مرغوب ہے جیسے عنبر، گلاب اور خوشبودار پھول۔ ان سے اکثر حرارت و لطافت کے جوہر کے اعتدال پر استدلال ہوتا ہے یا فلاں بو ناپسندیدہ، غیر مرغوب اور طبیعت کے مخالف ہے جیسے بدبودار ہینگ، لہسن وغیرہ۔ اس سے اکثر مادہ کے حار و کثیف جوہر کی تیز کیفیت پر استدلال ہوتا ہے۔ بو کی تیسری قسم حس شامہ میں تاثیر پر مبنی ہے جیسے فلاں بو مسکن حرارت اور مرطب دماغ ہے اس کی مثال تازہ نیلوفر، بنفشہ، سیب اور تازہ کھیرا ہے۔ کوئی بو حرارت کو برانگیختہ، دماغ کو خشک، تیز اور اس میں سوزش پیدا کرتی ہے جیسے مشک، جند بیدستر، فلفل، زنجبیل وغیرہ۔ بو کی پہلی قسم سے کیفیت کی برودت و رطوبت اور مادہ کی لطافت پر استدلال ہوتا ہے۔ دوسری قسم سے حرارت و یبوست پر استدلال ہوتا ہے۔ مناسب، طبیعت کو مرغوب، گرم و تیز بو، کیفیت کی حرارت و یبوست اور مادہ کی لطافت پر دلالت کرتی ہے۔

بہت ناپسندیدہ بو مادہ کی حرارت، یبوست اور کثافت پر دلالت کرتی ہے۔ مناسب بو، مسکن حرارت، مسکن نفس، مفرح قلب، مفرح روح، مرطب دماغ اور منوم ہوتی ہے۔ ان میں سے بعض بو مادہ کی معتدل حرارت اور رطوبت ولطافت کے غلبہ پر دلالت کرتی ہے اور ان میں سے بعض برودت ورطوبت پر دلالت کرتی ہے۔

شیخ کے مطابق بوحرارت سے پیدا ہوتی ہے اور برودت سے ختم ہوتی ہے، لیکن اکثر حرارت بو کو ناک تک پہنچاتی ہے کیونکہ اکثر بو کو قوت شامہ تک لطیف بخاری جوہر لے جاتا ہے یعنی بودار مادہ سے کچھ چیز حل پذیر ہوتی ہے جو دماغ کی طرف چڑھتی ہے۔ اگرچہ قوت شامہ بودار مادہ سے کوئی چیز تحلل کے بغیر ہوا کے استحالہ کے ذریعہ حاصل کرسکتی ہے، مگر پہلی صورت اطباء کے مطابق اکثر وبیشتر واقع ہوتی ہے، جن روائح سے سوزش محسوس ہوتی ہے یا تو وہ شیرینی مائل ہوتی ہیں اور یہ سب حار ہیں اور جس بو سے ترشی پھپھوندی اور تری محسوس ہوتی ہے ان کا مزاج بارد ہوتا ہے۔ اکثر خوشبوجات حار ہوتی ہیں۔ نیز وہ تیز، مسکن روح اور مسکن نفس ہوتی ہیں جیسے کافور اور نیلوفر ان میں مبرد جوہر موجود ہے اور ان کی بو دماغ تک پہنچتی ہے اس کے علاوہ اور حاد بو حار ہوتی ہے۔ تمام افاویہ حار ہیں یہ لونگ، دارچینی عود وغیرہ کے مانند خوشبودار دوائیں ہیں۔ ان سے صفراوی ودموی حار ابخرات نکلتے ہیں اور سر درد لاحق ہوتا ہے۔

شارح گیلانی نے شفا وغیرہ طبی کتابوں سے نقل کیا ہے کہ انسان بو کو کم ادراک کرتا ہے اس لیے انسان کو بو کا ادراک کرنے کے لیے بودار چیز کو رگڑنے اور بخور لینے کی ضرورت پڑتی ہے۔ انسان کے علاوہ دیگر جانور بو کا ادراک کر لیتے ہیں تاکہ وہ غذا اور اس کے مقامات سے باخبر ہوسکیں۔ انسان غذاؤں اور ان کے مقامات سے آگاہی اپنی فکر اور بو سے حاصل کرتا ہے۔ اکثر بودار چیزوں کی بو سے اذیت پہنچتی ہے۔ ایسی مخلوق قلیل الوجود اور نادر ہے، جس کو بو سے لذت نہیں حاصل ہوتی، کیونکہ طبیعت اکثر بو سے لطف اندوز ہوتی ہے۔ معتدل مزاج شخص کو بو سے لذت نہیں اذیت پہنچتی ہے اور اعتدال سے خارج شخص کو بو سے لذت ملتی ہے اور یقیناً معتدل مزاج انسان کم ہیں۔ ناپسندیدہ اور اذیت ناک بو عمدہ بو سے زیادہ موجود ہے۔ اسی طرح ناپسندیدہ اور اذیت ناک ذائقے لذیذ ذائقوں سے زیادہ ہیں، لیکن ذائقہ کا ادراک اس وقت ہوتا ہے جب ذائقہ دار چیز آلۂ حس کے قریب پہنچتی ہے۔ اکثر انسان کی طبیعت غیر اذیت ناک چیزوں کی طرف مائل ہوتی ہے۔ پھر بھی ناپسندیدہ ذائقوں سے اذیت کم پہنچتی ہے اس لیے قدرت نے انسان کی قوت ذائقہ کو قوی اور قوت شامہ کو ضعیف بنایا ہے۔ چنانچہ انسان بودار چیز کو رگڑ کر اور تبخیر کے عمل سے بو کو ادراک کرنے کی کوشش کرتا جیسے عود وغیرہ۔ اس لیے انسان بو سے بودار چیزوں کی تمام انواع کا ادراک نہیں کرسکتا۔ اس طرح بو مفرد دواؤں کے مزاج پر کم رہنمائی کرتی ہے۔ یہ مفرد دواؤں کی مزاج کی شناخت کا ضعیف طریقہ ہے۔ اس سے مفرد دواؤں کے مزاج کی شناخت پر کامل وثوق حاصل نہیں ہوتا۔ ذائقے حرارت پر دلالت کرتے ہیں، جس کی ایک صورت یہ ہے کہ ان سے حرارت کی قوت کا اندازہ ہوتا ہے جیسے حریف ذائقہ اور بعض سے حرارت کے ضعف پر دلالت ہوتی ہے، جیسے تلخ ذائقہ، یہ ذائقے حرارت پر دلالت کرتے ہیں۔ یہی قیاس الوان میں بھی جاری وساری ہے۔ البتہ بو میں اس کا وجود نادر ہے۔ شیخ نے لکھا ہے کہ بو ذاتی طور پر کمزور علامت ہے اس لیے اطباء نے مختلف بو کو مختلف نام سے موسوم نہیں کیا بلکہ بو کی تقسیم صرف دوا عتبار سے کی ہے۔ ایک موافق اور مخالف کیفیت کے اعتبار سے تقسیم ہے یعنی خوشبو اور بدبو۔ دوسری تقسیم ذائقہ کے اعتبار سے کی ہے اور اس کو خاص نام دیا ہے جیسے فلاں بو ترش ہے۔ جیلانی کے مطابق اطباء نے بو کی تقسیم ان دو مذکورہ اعتبارات کے علاوہ دوسرے اعتبار سے

کی ہے، مگران میں دوا اعتبار عمدہ اور بہتر ہیں۔ ایک بو کے حاسہ میں اثر کرنے کے اعتبار پر مبنی ہے جیسے بعض بو حاسہ میں مسکن اور منڈی (مرطب) اثر کرتی ہے اور بعض بو حاسہ میں تیز، ہیجان، سوزش اور درد وا ذیت والا اثر کرتی ہے۔ یا بو کی مادہ کی جانب نسبت کر کے یوں کہا جاتا ہے کہ یہ بو کافوری اور یہ بو صندلی ہے۔ کبھی بو کی تقسیم قوت وضعف پر مبنی ہوتی ہے جیسے یہ قوی بو اور یہ ضعیف بو ہے یا کبھی بو کی تقسیم اس کے اندر موجود کسی کیفیت پر مبنی ہوتی ہے جیسے یہ سرد بو ہے یہ آخری تقسیم بالفعل حار یا بارد بودار مادہ میں موجود ہوتی ہے۔ یہ بو ناک میں لے جانے والی ہوا کو گرم یا سرد کرتی ہے۔ چنانچہ اس سے آلۂ شم متاثر ہوتا ہے اور یہ حرارت یا برودت کا اثر قوت شامہ سے نہیں بلکہ قوت لامسہ سے ادراک کیا جاتا ہے اور اس بو کے ہمراہ ہوا کی گرمی یا برودت نہیں ہوتی۔

بو کے اعتبار سے اجسام کی دو قسمیں ہیں۔ ایک قسم یہ ہے کہ مادہ بے بو ہوتا ہے جیسے بسیط اجسام۔ یہ تمام طبعی طور پر بے بو ہوتے ہیں مٹی وغیرہ سے جو بو محسوس ہوتی ہے وہ اس کی ترکیب کی وجہ سے ہے۔ ورنہ خالص مٹی میں کوئی بو نہیں ہوتی۔ چنانچہ شیخ نے لکھا ہے کہ تمام اوّل عناصر میں مزاج سے پیدا ہونے والی رنگ، بو، مزہ جیسی کیفیات موجود نہیں ہوتی کیونکہ ان میں مرکب نوع کے لائق کیفیت کو روکنے کی صلاحیت نہیں ہوتی۔ دوسری قسم یہ ہے کہ مادہ بے بو ہوتا ہے، مگر اس کی ذات میں بو ہوتی ہے اس سے قوت مدرکہ اثر کے بغیر بو کا ادراک نہیں کرتی اور اس سے بو رونما نہیں ہوتی جیسے پتھر اور نمک۔ ان سے آلۂ شم تک ابخرات نہیں پہنچتے اور یہ مادہ ناک میں کھینچی ہوئی ہوا کو کسی کیفیت میں بدلنے کی قوت نہیں رکھتے۔ اس لیے قوت مدرکہ بو کی قوت کا ادراک نہیں کر پاتی۔ کیونکہ اس کے ابخرات شدید کثافت کی وجہ سے کم یا زیادہ ہوتے ہیں، لیکن بو نہ ہونے سے حاسہ شم میں کوئی اثر نہیں ہوتا۔ جن اجسام میں بو ہوتی ہے اکثر ان کی بو ان کے ذائقہ کے مانند محسوس ہوتی ہے۔ اس کی ایک وجہ یہ ہے کہ اس مادہ کی بو اپنے ذائقہ سے شدید مباین ہوتی ہے ایسی صورت میں آلۂ شم کو جس ذائقہ کی بو پہنچتی ہے وہ آلۂ ذوق کے برخلاف ہوتا ہے۔ یا دو حاسہ میں سے ایک کا اثر دوسرے کے مباین ہوتا ہے حالانکہ حاسہ میں ایک چیز نافذ ہو رہی ہوتی ہے جیسے گل سرخ۔ یہ تلخ ارضی اجزاء، بارد عفص ارضی اجزاء اور تفہ باردارضی اجزاء سے مرکب ہے۔ گل سرخ سے اکثر آبی اجزاء آلۂ شم تک پہنچتے ہیں کیونکہ یہ ارضی اجزاء کے صعود کے قابل ہوتے ہیں۔ اس کے ساتھ تلخ ارضی اجزاء اور عفص ارضی اجزاء بھی شامل رہتے ہیں، کیونکہ یہ اجزاء آپس میں خوب ملے ہوتے ہیں۔ چنانچہ مسکن آبی اجزاء صعود کر کے آلۂ شم تک پہنچتے ہیں اور گل سرخ عفص اجزاء کی وجہ سے آلۂ شم کو قوی کرتا ہے اور اس کے تلخ اجزاء آلۂ شم کا تنقیہ اور اس کے فضلات کو تحلیل کرتے ہیں۔ گل سرخ کی عفص و تلخ بو سے کوئی اذیت نہیں پہنچتی، کیونکہ اپنی قلت کی وجہ سے حاسہ کے مزاج میں شدید تغیر نہیں کرتی اور گل سرخ کی بو کثیر تحلیل اور جمع سے اس کے اجزاء کو غرق نہیں کرتی، اس لیے یہ بو یقیناً لذیذ ہوتی ہے۔ گل سرخ کو زبان پر رکھنے سے بے مزگی کی وجہ سے آبی اجزاء کی تاثیر ظاہر نہیں ہوتی۔ تلخ اور عفص اجزاء کی تمام تاثیر باقی رہتی ہے۔ اس لیے یہ ذائقہ خوب آسودگی سے ناپسند محسوس ہوتا ہے۔ جب بو کا ادراک بودار جسم کی کیفیت سے مستحیل ہو کر آلۂ شم کو پہنچتا ہے تو اس جسم میں قوی حرارت ہونا شرط نہیں ہے کیونکہ ہوا جس طرح حار چیزوں سے مستحیل بھی ہوتی ہے اسی طرح کبھی بارد چیزوں سے مستحیل ہوتی ہے۔ جب بو کا ادراک بودار جسم سے آلۂ شم کی جانب ابخرات چڑھنے سے ہوتا ہے تو اس جسم میں مبخر یا مدخن حرارت کی شرط ہوتی ہے۔ ایسا اکثر ہوتا ہے، جہاں مسافت میں بو منتشر ہوتی ہے وہاں یہ شرط خاص طور پر ہوتی ہے، جیسے کافور کی بو کیونکہ ہوا بودار جسم کو آگ سے زیادہ کیفیت میں تبدیل نہیں کر سکتی اور بو مسافت کے برابر ہوا کو بدلنے پر قادر نہیں ہوتی۔

قانون: لون سے دوا کے مزاج کی شناخت پر مشتمل ہے

لون کے معنی رنگ ہے اور اس کی جمع الوان آتی ہے۔ اطباء کے مطابق ابیض (سفید)، احمر (سرخ)، اصفر (پیلا)، اخضر (ہرا)، اسود (کالا) اور ازرق (نیلا)، یہ رنگ کی چھ انواع ہیں۔ ہر رنگ کی ایک خاص صفت ہوتی ہے۔ جیسے یقق (مکمل سفید)، قانی (گہرا سرخ)، فاقع (گہرا زرد)، ناصع (گہرا سبز)، غریب (گہرا سیاہ)، حالک (گہرا سیاہ) اور واضح (نمایاں نیلا) ہیں۔ چنانچہ لوگ اس رنگ کو اس صفت کے ساتھ مکمل حالت میں متصف کر کے ابیض یقق (مکمل سفید)، احمر قانی (گہرا سرخ)، اصفر فاقع (گہرا زرد)، اخضر ناصع (گہرا سبز)، اسود غریب اور یا اسود حالک (گہرا سیاہ) اور ازرق واضح (نمایاں نیلا) کہتے ہیں۔

گیلانی نے اصلی رنگوں کی تعداد میں اطباء کے مختلف اقوال کو نقل کیا ہے۔ بعض کے مطابق رنگ سیاہ اور سفید دو نوع کا ہوتا ہے۔ باقی رنگ ضعیف سفیدی اور یا ضعیف سیاہی ہیں اور یا باقی رنگ دونوں کی ترکیب سے مرکب ہیں۔ البتہ دونوں کی آمیزش میں ضعف و قوت اور قلت و کثرت کے اعتبار سے اختلاف ہے۔ بعض کے مطابق سیاہ، سفید، سرخ اور زرد، رنگ کی چار اقسام ہیں اور اس کی باقی انواع مذکورہ قیاس پر مبنی ہیں۔ ایک قول کے مطابق سیاہ، سفید، سرخ، زرد اور سبز رنگ کی پانچ اجناس ہیں۔ ان میں سے ہر ایک کی متعدد انواع ہیں جیسا کہ شراب اور بول کے بحث میں تفصیل سے مذکور ہو چکا ہے۔

حاصل کلام رنگوں سے دوا کے مزاج پر اس طرح استدلال کیا جاتا ہے کہ مرطوب جسم کی سفیدی برودت پر اور یابس جسم کی سفیدی حرارت پر دلالت کرتی ہے اور سیاہی اس کے برخلاف ہے۔ یعنی مرطوب جسم کی سیاہی حرارت پر اور یابس جسم کی سیاہی بردت پر دلالت کرتی ہے۔ چنانچہ شیخ کے مطابق سفید رنگ، مرطوب بستہ اجسام میں بارد جوہر کی وجہ سے اور یابس وخستہ اجسام میں حار جوہر کی وجہ سے ہوتا ہے اور سیاہ رنگ دونوں حالتوں میں اس کے برخلاف ہوتا ہے۔ یعنی سیاہ رنگ مرطوب بستہ اجسام میں حار جوہر کی وجہ سے اور یابس و خستہ اجسام میں بارد جوہر کی وجہ سے ہوتا ہے کیونکہ برودت مرطوب جسم کو سفید کرتی ہے جیسے اولا اور برف میں اس کا بخوبی مشاہدہ کیا جا سکتا ہے اور برودت یابس کو سیاہ کرتی ہے، جیسے برودت جامد خون کو اس کے یابس ارضی جوہر کے جمود کی وجہ سے سیاہ کرتی ہے۔ خشک پیڑ اور کچے پھل شدید برودت سے کثیف، خشک اور سیاہ ہو جاتے ہیں۔ حرارت تدخین کی وجہ سے مرطوب جسم کو سیاہ کرتی ہے جیسے مرطوب لکڑی کو پہلے سیاہ اور کوئلہ بنا دیتی ہے اور حرارت یابس جسم کو سفید کرتی ہے جیسے راکھ سفید ہوتی ہے۔ بعض نے رنگ کی دلالت کو اس کے برخلاف قرار دیا ہے۔ کیونکہ جب حرارت مرطوب جسم میں اثر کرتی ہے تو اکثر وہ جسم سفید ہو جاتا ہے جیسے حرارت دودھ کو خونی سرخی سے سفید کرتی ہے اور اسی طرح منی اور خون حرارت کے اثر سے سفید ہوتے ہیں۔ خون کی یہ کیفیت ہضم چہارم سے حاصل ہوتی ہے اور اس میں مؤثر حرارت غریزی ہوتی ہے۔ یہ سفیدی حرارت فاعلہ سے حاصل ہوتی ہے، لیکن یہ حرارت سے نہیں بلکہ اعضاء میں مستحیل شدہ خون کی مشابہت سے ہے۔ بعض اطباء کے مطابق سفیدی مائل رنگ بارد اور سرخی یا سیاہی مائل رنگ حار ہوتا ہے۔ سبز رنگ مساوی حرارت و برودت پر دلالت کرتا ہے۔ بعض کے مطابق مطلق سیاہ حرارت کی علامت ہے۔ مطلق سفید برودت کی علامت ہے۔ مطلق سرخ اعتدال کی علامت ہے۔ مطلق سبز برودت و یبوست کی علامت ہے اور مطلق زرد حرارت و یبوست کی علامت ہے۔ چنانچہ اس دلیل سے افیون

کی سیاہی اور تیز بوگرم ہے نہ کہ سرد ہے۔

رنگ سے استدلال کا قانون بو کے استدلال کے قانون سے ضعیف ہوتا ہے۔ جو تشویش اور اضطراب میں مبتلا کرتا ہے۔ نیز یہ قانون اکثری حکم رکھتا ہے۔ یہ کوئی قاعدہ کلیہ نہیں ہے کیونکہ اس سے اکثر شبہ اور غلطی واقع ہوتی ہے۔ شیخ لکھتے ہیں کہ الوان اکثر حالات میں بدلتے رہتے ہیں اور بو کے مانند نہیں ہوتے۔ رنگ سے ایک معنی میں اکثری رہنمائی حاصل ہوتی ہے، جو کلی رہنمائی نہیں ہوتی جیسے دوا کی ایک نوع ہو اور اس کے اقسام کا رنگ مختلف ہو، جیسے نیلوفر اور بہمن۔ ان میں کوئی قسم سفیدی مائل، کوئی قسم سرخ رنگ اور کوئی قسم سیاہ ہوتی ہے۔ اگر سفیدی مائل دوا کی ایک نوع کی طبیعت بارد ہو جیسے نیلوفر اور صندل سفید زیادہ بارد ہیں، مگر اس کی سرخی اور سیاہی مائل اقسام کا مزاج کم سرد ہوتا ہے۔ اگر اس دوا کی نوع کا مزاج حار ہو جیسے بہمن ہے تو معاملہ اس کے برعکس ہوتا ہے۔ یعنی سفید قسم کی حرارت سرخ یا سیاہ بہمن کی حرارت سے کم ہوتی ہے۔ کازرونی نے قسم ثانی کی مثال میں سفید شہد کو پیش کیا ہے اس کے مطابق سفید شہد کی حرارت، سرخ اور سیاہ شہد سے کم ہوتی ہے۔

کبھی رنگ قوام، اثرات اور تمام مذکورہ چیزوں میں مختلف ہوتا ہے۔ کبھی رنگ مقام پیدائش اور معدن میں مختلف ہوتا ہے جیسے ہندوستان کے علاقوں میں پیدا ہونے والا نیلوفر سفید ہوتا ہے اور شمالی ممالک میں پیدا ہونے والا نیلوفر سرخی مائل ہوتا ہے۔ پہلا نیلوفر، دوسرے نیلوفر سے کم بارد ہوتا ہے یہ اکثری حکم ہے۔ کمیاب وشاذ و نادر حکم کی مثال خشخاش سیاہ اور بزرالبنج سیاہ ہے جو اپنی دونوں سفید قسم سے زیادہ بارد ہیں۔ شراب اصفر اور شراب سیاہی مائل احمر میں اصفر، احمر سے زیادہ شدید حار ہوتی ہے کیونکہ اصفر شراب سے صفراوی خون پیدا ہوتا ہے اور سیاہی مائل احمر شراب سے غلیظ خون پیدا ہوتا ہے۔

گیلانی لکھتے ہیں کہ سفیدی ذاتی طور پر زیادہ عام کیفیت ہے۔ خواہ ایک نوع میں سرخی وغیرہ کے ساتھ واقع ہو یا تنہا واقع ہو۔ سفیدی سردی پر زیادہ صحیح دلالت کرتی ہے۔ دیگر رنگ گرمی پر کم درست دلالت کرتے ہیں۔ اگر سفید جسم آبی مرطوب ہو تو اس میں سفیدی سردی سے ہوتی ہے کیونکہ سردی مرطوب جسم کو سفید کرتی ہے جیسے برف میں ہوتا ہے۔ اگر جسم ارضی خشک ہو اس میں سفیدی شدید جلنے سے لاحق ہوئی ہو اور جسم راکھ کے مانند ہو گیا ہو تو ایسی صورت میں اس سے حرارت جدا ہو جاتی ہے اور وہ جسم مسخن نہیں مبرد بدن ہوتا ہے۔ سیاہی، سرخی اور زردی کی دلالت سفید کے برخلاف ہوتی ہے۔ خواہ یہ کیفیات مرطوب جسم میں موجود ہوں یہ کیفیات حرارت سے ہوتی ہیں۔ حرارت مرطوب جسم کو سیاہ کرتی ہے، جیسے مرطوب لکڑی۔ اس کو برودت پہلے حرارت سے زرد کرتی ہے اس کے بعد یہ سرخ اور سیاہ ہوتی ہے۔ کیونکہ سیاہ ہونے کا مرحلہ زردی و سرخی کے مرحلہ سے گزر کر حاصل ہوتا ہے۔ مرطوب چیز حرارت سے رطوبت کا اثر باقی رہنے تک سیاہ رہتی ہے اور رطوبت فنا ہونے کے بعد سفیدی مائل خاکستری ہو جاتی ہے اس کے بعد اکثر حالات میں حرارت اس جسم سے مکمل طور پر جدا نہیں ہوتی بلکہ صرف جسم متغیر ہوتا ہے اس میں حرارت کی حامل رطوبت باقی نہیں رہتی اور اس کے رنگ سے اس کا مزاج سرد قرار پاتا ہے جیسے راکھ۔ جب مرطوب چیز حرارت سے جل کر راکھ نہیں ہوتی تو اس میں حرارت باقی رہتی ہے۔ اگر حرارت خشک جسم کو سیاہ کردے تو یہ سردی کی دلیل نہیں ہے خصوصاً زرد رنگ سردی پر دلالت نہیں کرتا کیونکہ سردی سے زردی نہیں بلکہ نیل گونی آتی ہے بلکہ سیاہ رنگ اکثر حرارت سے ہوتا ہے۔ سیاہ، سرخ اور زرد رنگ کی حرارت پر اکثری حکم رکھتی ہے اس کے باوجود یہ سردی پر سفید کی دلالت سے

کمزور ہے۔سیاہ رنگ شدید حرارت پر دلالت کرتا ہے۔ سرخ رنگ کم حرارت پر دلالت کرتا ہے۔ مرکب رنگوں کی دلالت بھی ترکیب اور غلبہ کے اعتبار سے ہوتی ہے۔

تمام رنگوں کی اصل سفیدی اور سیاہی ہے اور باقی تمام رنگ ان دونوں سے مرکب ہیں۔ بدن میں دواؤں کی تاثیر سے ان دواؤں کے مزاج پر استدلال کیا جاتا ہے۔ مثلاً جو دوائیں بارد امراض میں فائدہ کرتی ہیں ان سے مزاج حار ہونے کا علم حاصل ہوتا ہے اور جو دوائیں گرم مرض میں فائدہ کرتی ہیں ان کے بارد المزاج ہونے کا پتہ چلتا ہے۔اس جیسی دواؤں کے مزاج پر استدلال تجربہ ہے نہ کہ قیاس کے طریقے سے۔ لہٰذا جو شخص تجربہ سے استدلال کرنے کا خواہش مند ہو وہ ان شرائط کو جاننے کی ضرور کوشش کرے اس مقصد سے چند کثیر الفوائد قواعد کو ذیل میں بیان کیا جاتا ہے۔

قاعدہ اوّل: یہ قاعدہ ان طریقوں کے بیان پر مشتمل ہے، جن سے دوا کے مزاج ثانی سے مخلوط ہونے کا علم حاصل ہوتا ہے۔ دواؤں کے ظاہری اعراض پر چند طریقہ سے استدلال کیا جاتا ہے۔ ایک یہ کہ اگر اعراض مرکب ہوں تو اعراض کے حامل کے مرکب ہونے کا پتہ چلتا ہے جیسے اگر دوا کا ذائقہ تلخی اور عفوصت سے مرکب ہو تو اس سے دوا کے تلخ اجزاء اور عفص اجزاء سے مرکب ہونے کا علم ہوتا ہے۔ اسی طرح اگر دوا کی بو مرکب ہو تو یہ مختلف اجزاء سے مرکب ہونے کی نشاندہی کرتی ہے۔

دوسرے: یہ کہ دوا کے بعض اعراض کی کیفیت بعض کے مخالف ہو تو یہ اس میں مختلف کیفیات ہونے کی علامت ہے اور یہ اسی وقت ممکن ہے، جہاں اجزاء کی طبیعتوں میں اختلاف ہوتا ہے جیسے دوا کا رنگ سفید اور اس کا مزہ تلخ ہو اس کی مثال کافور ہے۔ اس کا جزء بارد رنگ کے لیے اور جزء حار مزہ کے لیے کام کر رہا ہے اسی طرح اس کے برعکس چیز کو سمجھا جا سکتا ہے۔

تیسرے: یہ کہ تمام اعراض ایسی کیفیت کے ثبوت پر دلالت کرتے ہیں، جو ان اعراض کے تقاضا کے منافی ہو وہ اعراض دوا میں نمایاں نہ ہوں اور جو نمایاں ہوں وہ دوسری کیفیات ہوں۔ وہ کیفیت اولیٰ والے جسم کے علاوہ جسم سے وابستہ ہوں اور ان کی تاثیر بدن میں نمایاں ہوں جیسے ایک دوا کا مزہ تلخ، بو تیز اور رنگ سیاہ ہے۔ اس کے یہ تمام اعراض حرارت پر دلالت کرتے ہیں، مگر تجربہ سے وہ دوا بارد ثابت ہو اس کی مثال افیون ہے۔ اس سے پتہ چلتا ہے کہ یہ اعراض اس کے جزء حار سے ہیں۔ یہاں دوسرا جز شدید بارد موجود ہے، جس سے دوا سے فعل تبرید صادر ہو رہا ہے۔

چوتھے: یہ کہ دوا ایسی حالت میں ہو، جس سے مزاج ثانی ثابت ہوتا ہو، جیسے دہنی (روغنی) دوا۔ اس وقت پتہ چلتا ہے کہ دوا میں ارضی اجزاء، ہوائی اجزاء اور آبی اجزاء موجود ہیں اور ان سے وہ مخلوط ہے۔

کبھی دواؤں کے بدن میں پیدا ہونے والے اثر سے استدلال کیا جاتا ہے یہ بھی کئی طریقہ کا ہوتا ہے۔ ایک یہ کہ جب دوا بدن میں داخل ہوتی ہے تو مختلف افعال انجام دیتی ہے اس سے پتہ چلتا ہے کہ یہ افعال دوا کے مختلف الطبائع اجزاء کی وجہ سے ہیں جیسے کوئی دوا بدن میں فعل قبض اور فعل تفتیح کرے تو یہ اس بات کی دلیل ہے کہ دوا میں قبض کا فاعل اور تفتیح کا فاعل الگ الگ ہے۔ دوسرے یہ کہ دوا بدن کے خارج حصہ میں مختلف افعال انجام دے جیسے دوا فعل ردع اور فعل تحلیل کرے، اس کی مثال عنب الثعلب (مکو) ہے۔ اس سے دوا میں ان اجزاء کا پتہ چلتا ہے۔

تیسرے: یہ کہ دوا بدن کے داخلی حصہ میں ایک فعل انجام دیتی ہے اور بدن کے خارج میں اس کے منافی اور مخالف فعل انجام دیتی ہے۔ اس سے دوا میں دو مختلف جز کی وجہ سے دو فعل ہونے کا علم ہوتا ہے جیسے کشنیز خارج بدن پر محلل فعل انجام دیتی ہے اور بدن کے داخل میں مکثف فعل انجام دیتی ہے کیونکہ کشنیز کا نہایت لطیف محلل حار جز بدن کے اندر اثر کرنے سے پہلے تحلیل ہوجاتا ہے اور صرف کثیف بارد جزء کی تاثیر باقی رہ جاتی ہے اور خارجی بدن پر کشنیز کا یہ بارد اثر غلظت کی وجہ سے سرایت نہیں کرتا اور اس میں صرف محلل تاثیر باقی رہتی ہے۔
چوتھے: یہ کہ دوا بدن میں ایک فعل انجام دیتی ہے، مگر اس کے اجزاء چھوٹے ہونے کے بعد اس کے برخلاف کام کرتے ہیں اس کی ایک وجہ یہ ہے کہ وہ چھوٹے اجزاء میں تقسیم ہونے کے بعد بدن میں خوب نفوذ کرتی ہے، جیسے سقمونیا کے بڑے اجزاء سے دست آتے ہیں، کیونکہ یہ بڑے اجزاء جگر کے محدب حصہ کی جانب نفوذ نہیں کرتے، بلکہ یہ عضو کی جانب جذب ہوتے ہیں اس لیے خوب اسہال آتے ہیں۔ جب اس کو خوب باریک کرکے کھلایا جاتا ہے تو جگر کے محدب حصہ کی جانب نفوذ کرتا ہے، اسی طرف خوب جذب ہوتا ہے لہٰذا فعل ادرار انجام دیتا ہے۔ کبھی ایک دوا ایک خاص فعل انجام دیتی ہے، مگر اس کو باریک اجزاء میں پیس کر استعمال کرنے سے ہلاکت واقع ہوجاتی ہے جیسے اسپغول مسلم کا داخلی استعمال مبرد اور ملین ہے اور اسپغول کوٹ کر استعمال کرنے سے قاتل ہوجاتی ہے۔ اطباء کا خیال ہے کہ اس وقت اس کا فعل تسخین حد سے زیادہ بڑھ جاتا ہے اور بدن میں احراق پیدا کرتا ہے۔
پانچویں: یہ کہ دوا کو دھونے یا ابالنے سے اس کا فعل باطل ہوجاتا ہے۔ اس سے پتہ چلتا ہے کہ اس میں ایک جز ہے جو اس فعل کا عامل ہے، مگر دھونے اور ابالنے سے زائل ہوجاتا ہے جیسے کرنب اور عدس کو ابالنے سے اس کے جرم سے شکم کی قوت مسہلہ باطل ہوجاتی ہے اور یہ قوت پکے ہوئے پانی میں منتقل ہوجاتی ہے۔ اسی طرح کاسنی کی قوت مفتحہ دھونے سے جدا ہوجاتی ہے کیونکہ قوت مفتحہ کاسنی کی سطح پر منتشر ہوتی ہے جو پانی میں منتقل ہوجاتی ہے اسی طرح لاجورد کو دھونے سے اس کی قے آور قوت جدا ہوجاتی ہے۔

دواؤں کے خارج بدن اثرات وکیفیات سے بھی کئی طریقہ سے استدلال کیا جاتا ہے:

پہلا طریقہ: یہ ہے کہ اگر دوا مختلف اجزاء میں منقسم ہو جیسے گل سرخ اور پھلوں کو نچوڑنے سے ثفل (تلچھٹ) اور عصارہ حاصل ہوتا ہے تو اس عمل سے معلوم ہوتا ہے کہ دوا ارضی جز اور آبی جز سے مرکب ہے۔ دودھ کو پھینٹنے اور بلونے سے سمنی (چکنائی والے) اجزاء جدا ہوجاتے ہیں۔ اس کے بعد پھیلنے اور صاف کرنے سے جبنی (پنیر والے) اجزاء اور آبی اجزاء جدا ہوتے ہیں۔ ان اجزاء کے انفصال سے معلوم ہوتا ہے کہ دودھ میں یہ تمام اجزاء موجود ہیں۔
دوسرا طریقہ: یہ کہ دوا ایسی حالت کو قبول کرے جو اس کے مختلف اجزاء سے حاصل ہوئی ہو جیسے حقیقی طور پر جمنے اور بستہ ہونے والی چیز میں ارضی اجزاء اور آبی اجزاء بستگی پر دلالت کرتے ہیں اور جمنے کا عمل دوا میں ان اجزاء کی موجودگی سے مکمل ہوا ہے۔
تیسرا طریقہ: یہ کہ دوا سے دو کیفیتیں رونما ہوں اور ان میں سے ہر ایک دوسرے کے بغیر ثابت نہ ہو جیسے کوئی دوا اگر جل کر کوئلہ ہوجائے تو اس کے جلنے سے اس میں دہنی یا یابس لطیف اجزاء کی موجودگی کا علم حاصل ہوتا ہے اور اس کے کوئلہ ہوجانے سے اس میں غلیظ ارضی اجزاء کی موجودگی کا پتہ چلتا ہے۔ اگر کوئی دوا آسانی سے بستہ اور آسانی سے بہنے لگے جیسے نمک میں ہوتا ہے تو اس سے پتہ چلتا ہے

کہ نمک شدید بستگی قبول کرنے والے اجزاء اور شدید سیلان قبول کرنے والے آبی اجزاء سے مخلوط ہے۔

چوتھا طریقہ: یہ ہے کہ دوا، متباین اسباب سے ایک چیز کی صلاحیت رکھتی ہے جیسے شہد حرارت اور برودت سے بستہ ہوتا ہے کیونکہ اس میں ارضی اجزاء ہونے کی وجہ سے حرارت سے اور آبی اجزاء ہونے کی وجہ سے برودت سے جمتا ہے۔

پانچواں طریقہ: یہ کہ دوا چوتھے طریقہ کے برخلاف ہو یعنی دوا ایک سبب سے متبائن چیزوں کی صلاحیت رکھتی ہو جیسے انڈا پہلے حرارت سے بستگی کی صلاحیت اور اس کے بعد حرارت سے سیلان کی صلاحیت رکھتا ہے۔ اس سے معلوم ہوتا ہے کہ انڈا پہلے ارضی جز سے مخلوط ہونے کی وجہ سے بستہ ہوتا ہے اور آبی اجزاء سے آسانی سے سیلان کی صلاحیت رکھتا ہے۔

چھٹا طریقہ: یہ ہے کہ دوا مادہ سے ایک اثر کو قبول کرے دوسرے اثر کو قبول نہ کرے جس سے اس میں دوسرے مادہ کے ہونے کا علم حاصل ہو اور وہی دوسرا مادہ دوسرے اثر کو قبول کرنے سے روکے جیسے سونا پگھلنے اور بہنے کی صلاحیت رکھتا ہے کیونکہ اس میں آبی اجزاء ہوتے ہیں، مگر یہ بھاپ بن کر اڑنے کی صلاحیت نہیں رکھتا کیونکہ اس میں ارضی اجزاء ہوتے ہیں جو آبی اجزاء کو تبخیر سے روکتے ہیں۔

قاعدہ دوم: اس قاعدہ کے ذیل میں ایسے طریقے درج کے لیے جا رہے ہیں، جن سے دوا کا مزاج ثانی مستخرج ہوتا ہے کہ آیا وہ رخو ہے یا قوی مستحکم ہے۔ اگر دوا دہنی (روغنی) ہوتی ہے تو اس سے دوا کے شدید آبی، ارضی اور ہوائی اجزاء سے آمیزش کی طرف رہنمائی ہوتی ہے، کیونکہ روغنی مادہ کی آمیزش ان اجزاء سے مکمل ہوتی ہے۔ اگر دوا کا مزاج ثانی لیس دار ہوتا ہے تو ارضی جز اور آبی جز کے شدید آمیزش سے لزوجت مکمل ہوتی ہے۔ گرم دوا کا مزاج ثانی ڈھیلی گرفت والا ہوتا ہے۔ دوا میں حقیقی بستگی آبی اور ارضی اجزاء کی آمیزش سے اور غیر حقیقی بستگی آبی اور ہوائی اجزاء کی آمیزش سے حاصل ہوتی ہے۔ بڑے اجزاء سے تیار شدہ مصنوعی مرکب دوا کی آمیزش ڈھیلی گرفت والی ہوتی ہے۔ خوب باریک اجزاء سے تیار شدہ مصنوعی مرکب کی آمیزش میں گرفتگی زیادہ ہوتی ہے۔ اس سے زیادہ گرفتگی اس مصنوعی مرکب میں ہوتی ہے جس کے اجزاء کو باریک پیسنے کے بعد مخلوط کیا گیا ہو اور اس کے بعد خوب باریک پیسا گیا ہو یا جس کا اس مرحلہ کے بعد معجون تیار کیا گیا ہو۔ اس کی گرفتگی شہد کے مانند شدید ہوتی ہے اور اس سے زیادہ گرفتگی اس مرکب میں ہوتی ہے، جس کو مخلوط کرنے کے بعد طویل عرصہ گزر چکا ہو۔

کبھی دوا سے بدن میں پیدا ہونے والے اثر سے استدلال کیا جاتا ہے جیسے اگر دوا مختلف اجزاء میں آسانی سے منفصل و منقسم ہو جائے تو یہ اس کے رخو مزاج کی دلیل ہے اور اگر دوا مختلف اجزاء میں دشواری سے منفصل و منقسم ہو تو یہ اس کے مستحکم مزاج کی دلیل ہے جیسے اگر دوا بالفعل یا بالقوہ سیلان کے باوجود پگھلتی نہیں تو یہ اس کے ارضی اجزاء سے آبی اجزاء کی شدید آمیزش کی دلیل ہے۔ اسی طرح اگر کوئی دوا پگھلنے کی صلاحیت کے باوجود آگ میں رکھنے سے کم نہ ہو اور اسی طرح پگھلنے کے وقت دوا میں دوری حرکت لاحق ہو اور کم نہ ہو۔ یہ تمام کیفیات سونا میں موجود ہیں۔

قاعدہ سوم: اس کے ذیل میں ایسے طریقے بیان کے لیے جا رہے ہیں، جن سے مزاج ثانی کے اعتبار سے مخلوط دواؤں کے بسائط کا علم مستخرج ہوتا ہے۔

کبھی دواؤں کے بسائط کا علم ظاہری حس یعنی مشاہدہ سے ہوتا ہے جیسے ترنج کے بسائط یعنی تخم، گودا، ترشی اور پوست کا علم آنکھوں

سے دیکھ کر حاصل ہوتا ہے۔اسی پر بہت سے پھلوں کے اجزاء کا قیاس کیا جاسکتا ہے،جن دواؤں کے بسائط کا علم حاصل نہیں ہوتا،وہاں استدلال کی ضرورت پڑتی ہے۔کبھی ایک نوع کے اعراض سے دوا کے بسائط کا علم حاصل ہوتا ہے جیسے دوا کے تیز تلخ،ذائقہ سے گرم ارضی اجزاءاور تیز حریف ذائقہ سے ناری اجزاء کا پتہ چلتا ہےاور دوا کے تلخ اور پھیکے ذائقہ سے آبی اجزاءاور گرم ارضی اجزاء کا پتہ چلتا ہےاور کبھی بہت انواع سے دوا کے بسائط کا علم حاصل ہوتا ہے۔اگر دوا کی بومسکن اوراس کا ذائقہ تلخ یا کسیلا یا دونوں ہوں تو بو دوا میں آبی اجزاء کی نشاندہی اور عفوصت یا تلخی اس میں ارضی اجزاء کی موجودگی بتاتی ہے،جیسے گل سرخ۔

کبھی دوا کے بدن میں اثرات سے اس کے بسائط پر استدلال کیا جاتا ہے جیسے مصنوعی مرکب دوا بدن میں تمام ممکنہ افعال انجام دیتی ہے۔پھر بھی اس کی ترکیب کو اچھا سمجھا جاتا ہے جیسے تریاق کو سانپ کاٹے مریض میں استعمال کیا جاتا ہے مگر اس کے افعال قاطع اسہال وغیرہ بھی رونما ہوتے ہیں اسی طرح اگر دوا بدن میں فعل قبض اور فعل تحلیل انجام دے تو دوا کے محلل حار اجزاءاور بارد قابض اجزاء کا پتہ چلتا ہے۔اگر کسی دوا کے اجزاء شدید حار ہوں،مگر اس کی تاثیر بدن میں اس کے علاوہ ہو تو ہمیں اس میں جزء بارد کا پتہ چلتا ہے جو اس کے حار اجزاء کے افعال کی قوت کو کم کردیتا ہے جیسے تریاق میں افیون۔اگر دوسرا سریع النفوذ اور بارد ہو،جیسے قرص کافور اس سے زعفران کے مانند جزء نافذ کا پتہ چلتا ہے۔اگر حار لطیف دوا ریاح کی تولید کرتی ہے تو اس میں رطوبت فضلیہ کا پتہ چلتا ہے جیسے زنجبیل۔اسی طرح نئی مصنوعی مرکب دوا میں کوئی فعل اور اثر نہیں ہوتا،مگر پرانی ہونے کے بعد اثر کرتی ہے تو اس میں شدید بارد جزء کا پتہ چلتا ہے جو آسانی سے مخلوط نہیں ہوتا،مگر پرانا اور باقی دواؤں سے خوب ملنے کے بعد اثر کرتا ہے جیسے تریاق میں افیون ہے۔

کبھی دوا کے خارجی اثرات سے اس کے بسائط پر استدلال کیا جاتا ہے جیسے شدید حار لطیف دواؤں سے مرکب دوا قوی ہوتی ہے تو طویل عرصہ تک باقی رہتی ہے۔اس سے شدید مبرد جزء کا پتہ چلتا ہے جو ان دواؤں کے قوی کو حل پذیر ہونے سے روکتا ہےاور اگر ان میں شدید مبرد جز نہ ہو تو ان دواؤں کی قوتیں جلدی سے ختم ہو جاتیں۔اس کی مثال بھی تریاق میں افیون کی شمولیت سے دی جاتی ہے۔اگر کسی دوا میں ابال لاحق ہو تو یہ ابلنے اور جوش مارنے والے آبی اجزاء پر دلالت کرتا ہے جو حرارت سے ابل رہے ہیں۔اسی طرح اگر دوا طویل عرصہ تک رکھی رہے اور اس میں رسوب (تہہ نشیں چیز) حاصل ہو تو یہ اس میں ارضی اجزاء پر دلالت کرتا ہے۔

فصل ششم

یہ فصل انسانی بدن میں مفرد دواؤں کے افعال اور ان کے صفات اور ناموں پر مشتمل ہے

قانون اور اس کی شروح کے حوالہ سے معلوم ہوتا ہے کہ کبھی مفرد دواؤں کے افعال کلیہ ہوتے ہیں،جو کسی خاص عضو یا مرض کے ساتھ خاص نہیں ہوتے،بلکہ ان کے اثرات واحوال بدن کے لیے عام ہوتے ہیں۔دوسرے مفرد دواؤں کے افعال جزئیہ ہوتے ہیں،جن کے اثرات پورے بدن کے لیے نہیں ہوتے بلکہ کسی عضو یا مرض کے ساتھ خاص ہوتے ہیں تسخین،جذب،دفع،ادمال وغیرہ افعال

کلیہ ہیں جو افعال کسی خاص مرض میں فائدہ کرتے ہیں وہ افعال جز ئیہ ہوتے ہیں۔ تیسرے مفرد دواؤں کے افعال تاثیر میں افعال کلیہ کے مشابہ ہوتے ہیں، جن کے اثرات کسی عضو یا مرض کے ساتھ مخصوص ہوتے ہیں۔ تسخین، جذب، دفع، ادمال وغیرہ افعال کلیہ ہیں۔ جو افعال کسی خاص مرض میں فائدہ کرتے ہیں وہ افعال جز ئیہ ہوتے ہیں جیسے ان سے سرطان، بواسیر، یرقان وغیرہ خاص مرض میں فائدہ ہو۔ اسہال، ادرار وغیرہ افعال کلیہ کے مشابہ افعال ہیں۔ یہ افعال دراصل افعال جزائیہ ہیں۔ کیونکہ یہ مخصوص اعضاء اور مخصوص آلۂ بدن میں اثر کرتے ہیں جیسے بول و براز کے راستے۔ یہ بول و براز کے خروج کے آلات ہیں۔ چنانچہ یہ افعال کلی افعال کے مانند ہوتے ہیں کیونکہ یہ افعال ایسے امور میں اثر کرتے ہیں جن کا نفع و نقصان بدن کے لیے عام ہے اور جب ان امور کے احوال طبعی مجاری پر جاری ہوتے ہیں تو بدن کے تمام احوال درست ہوتے ہیں۔ اگر ان افعال کے احوال طبعی مجریٰ پر مرتب نہ ہوں تو اس کے احوال غیر منظّم ہو جاتے ہیں کیونکہ پورا بدن ذاتی طور پر اس سے متاثر ہوتا ہے۔ بدن کے لیے اسہال و ادرار کا فائدہ ذاتی طور پر ہوتا ہے۔ اسہال و ادرار کے فائدہ کے درمیان کوئی دوسرا امر واسطہ نہیں ہوتا۔ اگر بدن کو تقویت معدہ سے یا بخار زائل کر کے فائدہ پہنچے یا جگر کے مزاج کو خراب کر کے بدن کو نقصان پہنچے تو یہ نفع یا نقصان پورے بدن کے لیے ذاتی طور پر نہیں ہے، بلکہ تقویت معدہ، ازالہ، بخار اور جگر کے سوء مزاج سے لاحق ہو رہا ہے اس سے یہ افعال ہر حال میں جزئی افعال کے دائرہ سے خارج نہیں ہیں۔ بعض اطباء نے اسہال و ادرار کو افعال کلیہ کے زمرہ سے ماننے سے انکار کیا ہے کیونکہ ان دونوں کا تعلق مطلق نہیں بلکہ خاص طریقہ سے دفع کے قبیل سے ہے اور یہ دونوں خاص مرض یا خاص عضو یا خاص مادہ سے متعلق نہیں ہیں۔

افعال کلیہ میں قدرے تفصیل ہے۔ بعض افعال کلیہ ابتدائی ہیں اور بعض افعال کلیہ ثانوی ہیں۔ ابتدائی افعال کلیہ چار ہیں تبرید، تسخین، ترطیب اور تجفیف۔ یہ افعال کسی دوسری شرط کے بغیر ابتدائی کیفیات سے صادر ہوتے ہیں۔ اس لیے یہ ابتدائی افعال کلیہ ہیں۔ چنانچہ حرارت ذاتی طور پر تسخین کرتی ہے۔ برودت ذاتی طور پر تبرید کرتی ہے۔ رطوبت بالذات ترطیب کرتی ہے۔ یبوست ذاتی طور پر تیبیس و تجفیف کرتی ہے۔ اس طرح فعل احراق نہیں ہوتا ہے کیونکہ حرارت شدت کے بغیر احراق نہیں کرتی۔ اسی طرح اجماد شدید برودت سے حاصل ہوتا ہے۔ چنانچہ احراق اور اجماد ابتدائی، افعال کلیہ کی فہرست میں شامل نہیں ہیں، جن کا عنقریب تذکرہ آئے گا۔ ثانوی افعال کلیہ میں بعض بعینہٖ یہی چار افعال شامل ہیں لیکن ان افعال کی کیفیت میں کمی اور زیادتی سے یہ ثانوی افعال کلیہ کہلاتے ہیں جیسے احراق فعل حرارت میں زیادتی سے حاصل ہوتا ہے۔ عفونت حرارت کی کمی سے رونما ہوتی ہے۔ چنانچہ عفونت رطوبت والے جسم میں کم احراق والی حرارت سے رونما ہوتی ہے۔ البتہ حرارت کی کمی اتنی نہیں ہوتی ہے کہ فعل عفونت حاصل نہ ہو اور فعل اجماد زیادہ برودت سے حاصل ہوتا ہے اور چیزوں میں کچا پن برودت کی کمی سے حاصل ہوتا ہے یہاں برودت کی کمی سے حرارت منضجہ مراد ہے۔ کچے فعل کے پہلے اور دوسرے معنی کے درمیان کوئی تضاد نہیں ہے۔ کیونکہ فعل خامی اصل میں عدم نضج کا نام ہے۔ نیز عدم انجماد کا اطلاق انجماد کے قابل چیز پر ہوتا ہے۔ چنانچہ یہ تمام افعال تسخین اور تبرید کے قبیل سے ہیں، لیکن دوسری کیفیت کے واسطے سے ثانوی افعال کلیہ ہو جاتے ہیں۔ ثانوی افعال کلیہ میں بعض دوسرے افعال شامل ہیں۔ یہ اصل میں ابتدائی افعال کلیہ کے متضاد ہوتے ہیں، لیکن یہ ابتدائی یا ثانوی افعال کلیہ کے لازمی چیز کے واسطے سے حاصل ہوتے ہیں۔ یہ واسطہ خواہ ایک ہو یا متعدد ہوں جیسے فعل تخدیر، فعل ختم، فعل جذب، فعل الزاق، فعل تفتیح اور فعل تعریہ۔

اسہال، ادرار اور تعریق وغیرہ افعال کلیہ سے مشابہ افعال ہیں۔

شیخ نے دواؤں کے افعال سے پہلے ان کی ذاتی صفات کو بیان کیا ہے۔ دواؤں کی ذاتی صفات ان کی حقیقی صفات ہیں۔ بعض ان میں چار معلوم کیفیات ہیں۔ بعض صفات رنگ، بو اور مزے ہیں۔ دواؤں کی بعض دیگر صفات ہیں، جو نہ ان کی ذاتی صفات ہیں اور نہ حقیقی صفات ہیں۔ کازرونی نے دوا کی صفت کی تعریف اس طرح کی ہے کہ جو صفات یا اعراض دوا کے اجسام کے ساتھ وابستہ ہوتے ہیں وہ اس کے ذاتی اوصاف ہوتے ہیں اور دوا کے جو صفات اور اعراض اس کے اجسام سے وابستہ نہیں ہوتے، بلکہ دوا کے بدن میں وارد ہونے کے بعد حاصل ہوتے ہیں اور اس سے دوا کو متصف کیا جاتا ہے جیسے یہ دوا محلل ہے اور یہ دوا مقطع ہے وغیرہ۔ ان صفات کو دوا کے افعال میں شمار کرنا زیادہ بہتر ہے اور ان کو دوا کے صفات میں شمار کرنا مناسب نہیں کیونکہ حقیقی صفات موصوف سے وابستہ رہتی ہیں۔ چنانچہ شیخ نے ان کیفیات کو دوا کی صفات میں سے مانا ہے، جو دوا کے لیے دوا کی ذات میں ہوتی ہے اور جو صفات دواؤں کے بدن میں تاثیر کرنے کے اعتبار سے حاصل ہوتی ہیں۔ ان کو دواؤں کے افعال کے ذیل میں ذکر کیا ہے۔ گیلانی لکھتے ہیں جو اعراض دواؤں کے ساتھ وابستہ ہوتے ہیں وہ کبھی دواؤں کی کیفیات ہوتی ہیں، جو حرارت، برودت، یبوست اور رطوبت ہیں۔ ان کیفیات کا دواؤں اور غذاؤں پر بالقوہ اور بالفعل دو معنی میں اطلاق ہوتا ہے جیسے فلاں دوا یا غذا حار بالقوہ یا حار بالفعل ہے۔ کسی چیز پر حار بالفعل کے اطلاق سے مراد ہوتا ہے کہ حاسۂ لمس حرارت کا ادراک کر رہا ہے جیسے آگ کی حرارت اور پانی کی برودت اور اس سے بالفعل کیفیت باقی رہنے تک افعال صادر ہوتے ہیں اور بالفعل کیفیت زائل ہونے کے بعد افعال ختم ہو جاتے ہیں اور جو فعل بالقوہ ہوتا ہے وہ آہستہ آہستہ رونما ہوتا ہے اور اپنی قوت کے اعتبار سے بالفعل تک پہنچ جاتا ہے اور اس سے مطلوبہ افعال حاصل ہوتے ہیں کبھی ایک دوا میں بالقوہ اور بالفعل افعال ایک ساتھ رونما ہوتے ہیں اور کبھی تنہا رونما ہوتے ہیں۔ کبھی یہ دونوں افعال باہم موافق ہوتے ہیں اور کبھی باہم متضاد ہوتے ہیں۔ بعض دواؤں میں ان کیفیات کے علاوہ مشہور کیفیات ہوتی ہیں، جو اطباء کے نزدیک قابل قبول ہوتی ہیں۔ چنانچہ شیخ نے ان تمام کو اپنے اپنے مقام پر ذکر کیا ہے۔ دواؤں کی کچھ کیفیات خفی اور پوشیدہ ہوتی ہیں۔ اکثر حالات میں لوگ ان سے بے خبر رہتے ہیں ان میں مشہور یہ ہیں جیسے لطافت، کثافت، لزوجت، ہشاشت، جمود، سیلان، لعابیت، دہنیت، نشف، خفت اور ثقل وغیرہ۔

قرشی کے مطابق دواؤں کی یہ مشہور صفات بہت ظاہر یا بہت خفی یا ظہور و خفا میں اوسط درجہ کی ہوتی ہیں۔ دواؤں کی بہت ظاہر مشہور صفات رنگ، بو، مزہ، خفت، ثقل، جمود، سیلان وغیرہ ہیں۔ دواؤں کی بہت خفی مشہور صفات لطافت، غلظت وغیرہ ہیں۔ یہ خفیف اعراض دواؤں سے وابستہ ہوتے ہیں، مگر ان کا علم دوا کے بدن میں وارد ہونے کے بعد حاصل ہوتا ہے۔ دواؤں کے ظہور و خفا میں اوسط درجہ کی مشہور صفات لزوجت، ہشاشت اور دہنیت وغیرہ ہیں۔

گیلانی لکھتے ہیں کہ دوا کے جو اوصاف ذاتی نہیں ہیں اور نہ مشہور ہیں ان میں بعض کو حرارت کی طرف منسوب کیا جاتا ہے جیسے نضج، تبخر، تدخن، اشتعال، ذوبان وغیرہ یعنی یہ دوا نا ضج ہے، یہ مبخر ہے یہ مشتعل ہے وغیرہ۔ بعض کو برودت کی جانب منسوب کیا جاتا ہے جیسے فجاجت (کچا پن)، تکرج (خرابی یا پھپھوندی)۔ یعنی یہ دوا فج ہے اور یہ دوا متکرج ہے وغیرہ۔ بعض کو حرارت و برودت کی طرف ایک ساتھ منسوب کیا جاتا ہے جیسے عفوصت۔ حرارت غریزی کی کمی اور برودت کی قوت سے پیدا ہوتی ہے اسی طرح خشورت (بستگی) کبھی

حرارت اور کبھی برودت سے پیدا ہوتی ہے۔بعض صفات یبوست کی طرف منسوب ہوتی ہیں جیسے یبوست مرطوب جسم کو عارض ہوتی ہے، جو رطوبت والے جسم کو خشک کرتی ہے یا رطوبت والے جسم کو یبوست عارض نہ ہو جیسے انکسار،تفتت ،ارتضاض ،انشقاق ،صلابت وغیرہ ہے جیسے دوائے منکسر ،دواء مرتض ،دوائے متشقق ،دوائے صلب وغیرہ۔بعض صفات رطوبت کی طرف منسوب ہوتی ہیں۔کبھی یہ یابس جسم کو لاحق ہونے کے اعتبار سے رونما ہوتی ہے جیسے ابتلال (تری) اور انتقاع (بھگونا) اور کبھی یہ رطوبت یابس جسم کو عارض ہوئے بغیر رونما ہوتی ہے جیسے لین۔بعض صفات یبوست ورطوبت کے مجموعہ کی طرف منسوب ہوتی ہیں جیسے انعصار، انطراق،انفجار،تلبد (چمٹنا) امتداد وغیرہ۔کبھی دواؤں کو مذکر ومؤنث سے تعبیر کیا جاتا ہے حالانکہ وہ غیر حیوان ہوتی ہیں۔یہ دراصل دواؤں پر الفاظ کا مجازاً اطلاق ہوتا ہے۔اس کے بعد اکثر حالات میں ان کے اقسام کے لیے نام رکھے جاتے ہیں ورنہ اصل میں تذکیر وتانیث جانور کا خاصہ ہے۔

دوائے لطیف:

شیخ کے مطابق یہ دوا ہمارے بدن کی طبعی قوت سے متاثر ہوتی ہے اور بہت باریک چھوٹے اجزاء میں منقسم ہو جاتی ہے جیسے زعفران اور دار چینی۔اس دوا کی تمام تاثیریں نفع بخش ہوتی ہیں اس کی تخفیف میں سوزش نہیں ہوتی ،لیکن شئی قوی کی تخفیف سے قوی سوزش دار ہو جاتی ہے۔قرشی اور گیلانی کے مطابق لطافت سے قوام کی رقت سمجھ میں آتی ہے۔لطافت اور سخافت (مسام دار اور پورا جسم) کے درمیان فرق پہلے معلوم ہو چکا ہے۔کبھی دوا کا قوام بالفعل رقیق ہوتا ہے جیسے شراب۔کبھی بالقوۃ رقیق ہوتا ہے جیسے نیم برشت انڈے کی زردی۔دوائے لطیف میں رقت بالقوہ معتبر مانی جاتی ہے۔کیونکہ رقت بالفعل پر غیر سیال دواؤں میں بڑی مشکل سے آگاہی حاصل ہوتی ہے،اسی لیے شیخ نے اس کی تعریف میں بدن کی قوت طبعیہ سے متاثر ہونے کی قید لگائی ہے۔اکثر دواؤں کا قوام بالقوہ رقیق ہوتا ہے۔چنانچہ وہ بہت باریک اجزاء میں منقسم ہوتی ہیں کیونکہ کثیف جسم کے اجزاء میں ارضی مادہ کی قلت ہوتی ہے۔بعض وقت دوا کا جسم کثیف نہیں ہوتا بلکہ اپنے قوام کی رقت کے باوجود اکثر روغنوں کے مانند لیس دار ہوتی ہے۔اس میں لزوجت سے اجزاء باہم چپکے ہوتے ہیں۔ایسی دوا غلیظ دواؤں کی طرح بڑی مشکل سے اور آہستہ آہستہ نفوذ کرتی ہے اس لیے اطباء نے ایسی دواؤں کو لطیف دواؤں میں شمار نہیں کیا ہے۔ان کے نزدیک لطیف دوا اپنے قوام کی رقت کے باوجود باریک چھوٹے اجزاء میں منقسم ہوتی ہے۔جس دوا کا قوام بالفعل رقیق ہوتا ہے وہ بالقوہ بھی رقیق ہوتا ہے۔اس میں ارضی مادہ کم ہوتا ہے جو جامد نہیں ہوتا۔اس میں ہمارے بدن کی حرارت ارضیت پیدا نہیں کرتی اور نہ اس کو منجمد کرتی ہے۔مگر یہ اکثر دوا کے فعل کے منافی ہوتا ہے کیونکہ دوا کی حرارت سے فعل حاصل ہوتا ہے۔

بعض دواؤں کی قوتوں سے غلیظ فعل سرزد ہوتا ہے۔اس سے ان کا بالقوہ غلیظ ہونا ثابت نہیں ہوتا کیونکہ بعض وقت دواؤں میں غلظت جمود کی وجہ سے ہوتی ہے اور یہ حرارت کے اثر سے زائل ہو جاتی ہے۔بعض دواؤں کا قوام کثیر ارضی مادہ کی وجہ سے غلیظ ہوتا ہے اس سے ان کا بالقوہ غلیظ ہونا ثابت ہوتا ہے کیونکہ ان میں حرارت ارضی مادہ کو لطیف نہیں کر پاتی۔

لطیف دوا سریع النفوذ ،سریع الفعل ،سریع التحلل اور سریع التجز ہوتی ہے۔اس کے باریک اجزاء منقسم ہونے کے بعد مذکورہ امور میں معاون ثابت ہوتے ہیں۔جو فعل لمبے عرصہ کے بعد مکمل ہوتا ہے وہاں دوائے لطیف کا فعل بہت کمزور ہوتا ہے، کیونکہ دوائے لطیف اس فعل کے مکمل ہونے سے پہلے تحلیل ہو جاتی ہے۔جو تیزی سے مکمل ہوتا ہے وہاں دوائے لطیف کا فعل زیادہ قوی ہوتا ہے۔خاص طور پر

اگر وہ فعل غلیظ دوا کے منفذ سے بعید عضو میں واقع ہوتو وہ وہاں قوت کے ضعف کے بعد اثر کرتی ہے۔

کبھی ایک دوا کا فعل ایک نسبت سے قوی اور دوسری نسبت سے ضعیف ہوتا ہے، جیسے مولی میں ایک جز ہاضم ہے اور یہ لطیف دوا ہے۔ یہ غذاؤں کا قوی ہاضم اور مولی کا جرم ضعیف ہاضم ہے کیونکہ مولی کا جرم شدید غلاظت کی وجہ سے لمبے عرصہ کے بعد ہضم ہوتا ہے اس دوران اس کا جزء ہاضم تحلیل ہو جاتا ہے۔

شیخ نے لطیف دوا کی تمام تاثیرات کو نفع بخش قرار دیا ہے۔ یہ وہ تاثیرات ہیں جو مختصر وقت میں مکمل ہوتی ہیں اور جو تاثیرات دیر میں مکمل ہوتی ہیں ان میں لطیف دوا کا اثر کمزور اور ضعیف ہوتا ہے۔ چنانچہ لطیف دوا ان تاثیرات میں نفع بخش نہیں ہے۔

کثیف:

یہ لطیف کے برعکس ہے۔ کثیف دوا بدن کی قوت طبعی سے بہت باریک چھوٹے اجزاء میں منقسم نہیں ہوتی۔ غلیظ اور کثیف کے درمیان فرق یہ ہے کہ غلیظ، رقیق کا مقابل ہے اور کثیف، سخیف کا مقابل ہے۔ کثیف دوا کے اجزاء سے نہ تو اس میں کشادگی لاحق ہوتی ہے اور نہ مسام کشادہ ہوتے ہیں۔ بعض وقت دونوں پر ایک دوسرے کا مجازاً اطلاق ہوتا ہے اور یہاں یہی مراد ہے۔ اکثر چیزوں کا قوام کثیف کے مانند غلیظ ہوتا ہے کیونکہ ان میں ارضی مادہ کثرت سے موجود ہوتا ہے۔ کثیف دوا میں شدید لیس دار رطوبت کا ہونا بے حد ضروری ہے تاکہ وہ آسانی سے پارہ پارہ نہ ہو۔ اسی طرح کثیف دوا قوام کی غلظت اور لیس دار ہونے کی صورت میں بھی آسانی سے ریزہ ریزہ نہیں ہوتی۔ ہر کثیف دوا کا قوام ذاتی طور پر غلیظ ہونا ضروری نہیں ہے۔ لیس دار دوا بھی بڑی مشکل سے باریک اجزاء میں منقسم ہوتی ہے۔ اس طرح کی کثیف دواؤں کے آثار لطیف دواؤں کی طرح نہیں ہوتے لہٰذا اس کو لطیف ہونے کے باوجود غلیظ دوا شمار کیا جاتا ہے جیسے کاہو اور کدو۔

لَزِج:

اس کے معنی ''چپکنے والا'' کے ہیں۔ یہ دوا حرارت غریزی سے متاثر ہو کر جسم سے چپک جاتی ہے اور اس میں بالفعل یا بالقوہ کھنچاؤ موجود ہوتا ہے اور چپکنے کے بعد جسم سے جدا نہیں ہوتی۔ جب یہ دوا دو جسم کے کنارے سے چپکتی ہے تو کھینچنے سے دونوں جسم کے دونوں کنارے حرکت کرتے ہیں اور ان کے درمیان انفصال واقع نہیں ہوتا جیسے منجمد شہد۔ کازرونی کے مطابق اس حرکت سے جسم کے طول میں اضافہ ہوتا ہے اور اس کے دونوں حجم میں کمی آجاتی ہے۔ یہ کیفیت شدید لیس دار رطوبت اور خشکی والی دوا سے ممکن ہوتی ہے۔ رطوبت سے لزوجت حاصل ہوتی ہے اور انفصال نہیں ہوتا اور رطوبت سے یبوست میں نرمی آتی ہے۔

شیخ نے طبیعیات شفاء میں لکھا ہے کہ تمدد جسم کے طول میں اضافہ اور اس کے دونوں قطر میں کمی کی حرکت کا نام ہے۔ یہ جسم بہت لیس دار یا بہت نرم ہوتا ہے۔ پہلی صورت کا نام لدن (لچکیلا) ہے۔ یہ کشیدگی اور پیچیدگی کو قبول کرتا ہے، مگر تیزی سے جدا نہیں ہوتا ہے۔ یہ ہر حال میں اسی طرح رہتا ہے۔ اس میں رطوبت اور یبوست کی شدید آمیزش ہوتی ہے۔ اس کی رطوبت میں سیلان واقع نہیں ہوتا۔ کبھی تمدد مادہ کو چپکانے سے حاصل ہوتا ہے۔ اس کا نام لزج ہے۔ کبھی تمدد لٹکانے سے حاصل ہوتا ہے۔ اس کا نام لزج آسانی سے شکل اختیار کر لیتا ہے اور اس کو گھیر کر رکھا جاتا ہے۔ جس سے چھوتا ہے اس سے چپک جاتا ہے۔ لزج میں رطوبت کا غلبہ ہوتا ہے۔ اس سے اس میں

چیک حاصل ہوتی ہے۔ رطب بہت سیال ہوتا ہے۔لزج آسانی سے چھوٹے اجزاء میں تقسیم نہیں ہوتا۔رطب آسانی سے چھوٹے اجزاء میں تقسیم ہوتا ہے۔لزج آہستہ حرکت کرتا ہےاور مشکل سے جدا ہوتا ہے۔

ہرلزج میں تمدد نہیں ہوتا ہے جیسے روغن ہے،مگر ہرلزج کا قوام عمدہ ہوتا ہے۔غیر خشک لزج تمدد کو قبول کرتا ہے۔ یہ حقیقی لزج ہے۔ حقیقی لزج خشک نہیں ہوتا۔رطب مزاج لزج خشک ہوتا ہے۔پھر بھی اس میں بہت آمیزش ہوتی ہے، جولطیف محلل سے دوبارہ واپس لوٹ آتی ہے۔گیلانی کے مطابق اطباء نے لزج میں معتد بہ قوام کی شرط رکھی ہے۔روغن کے اجزاء چیک دار ہوتے ہیں،مگران کے نزدیک روغن لزج نہیں ہوتا۔ایسا مادہ کبھی بالفعل لزج ہوتا ہے جیسے شہد۔کبھی بالقوہ لزج ہوتا ہے جیسے پنیر۔ یہ خشک حالت میں خستہ ہوتا ہے۔ پانی سے ملنے کے بعد شدید لزج ہو جاتا ہے۔کبھی ایسا لزج بدن میں وارد ہونے کے بعد حرارت غریزی سے متاثر ہو کر بالفعل اثر کرتا ہے جیسے کبریت۔ ہر بالفعل لزج دوا، بالقوہ لزج ہوتی ہے۔لزج دوا کا اثر بعید اعضاء میں کمزور ہوتا ہےاور قریب کے اعضاء میں زیادہ قوی اثر ہوتا ہے۔کیونکہ پہلی صورت میں وہ وہاں دیر سے پہنچتی ہےمگر دوسری صورت میں وہ وہاں زیادہ دیر تک باقی رہتی ہے۔لزج دوا کا فعل دور کے اعضاء میں دیر میں مکمل ہوتا ہے۔اس لیے یہ دوائے لطیف سے زیادہ قوی الاثر ہوتی ہے کیونکہ اس کا اثر تحلیل نہیں ہوتا اور نہ جلدی سے جدا ہوتا ہے۔

دابق:

یہ دوا اپنی کثیف لزوجت سے ہاتھ سے چپکتی ہے جیسے دبق۔

ھش:

اس کے اجزاء یبوست یا جمود کی وجہ سے معمولی رگڑ سے ریزہ ریزہ ہو جاتے ہیں جیسے عمدہ صبر اور غاریقون۔ دوائے ہش حرارت غریزی کے بغیر معمولی رگڑ سے باریک ہو جاتی ہے۔دوائے لطیف اس کے برخلاف ہے۔یہی ان دونوں کے درمیان فرق ہے۔قرشی کے مطابق مادہ ارضی جوہر کی وجہ سے آسانی سے ٹوٹ جاتا ہے۔کبھی ارضی جوہر اصلی ہوتا ہے، جیسے اصلی یبوست والی دوائے ہش ہوتی ہے۔ کبھی ارضی جوہر غیر اصلی ہوتا ہے، جیسے صبر جمود کی وجہ سے دوائے ہش ہے۔شفاء کے مطابق ہشاشت کے معنی کثیر منافذ والے ہوا سے پر سخت جسم کا بہت کثیر چھوٹے اجزاء میں انفصال ہے۔اس میں دافع داخل نہیں ہوتا بلکہ باہر سے اس کو دفع کرتا ہےاور اس دافع قوت کی ضرورت نہیں پڑتی۔ایسا جسم بہت تیزی سے ٹوٹتا ہے،اس کے ارضی جوہر میں شدید آبی آمیزش نہیں ہوتی۔دوائے ہش کے اجزاء بالفعل چھوٹے ہوتے ہیں اور دوائے لطیف کے اجزاء بالقوہ منقسم ہوتے ہیں اور حرارت غریزی کی تاثیر کے بعد اس کا فعل رونما ہوتا ہے۔

جامد:

یہ دوا بروقت مجتمع ہوتی ہے،مگر اس میں سیلان ہوتا ہے جیسے موم اور چربی۔ شیخ کے مطابق جامد دوا کے اجزاء ہر وضع اور حیثیت سے پھیلتے ہیں،مگر یہ شدید برودت سے بالفعل اپنی شکل اور وضع پر برقرار رہتی ہے جیسے موم۔اس میں ہر حال میں بالقوہ سیلان ہوتا ہے۔بعض کے مطابق سائل دوا اصل میں سردی سے جم جاتی ہے۔اس کا جوہر آبی ہوتا ہے۔ یہ دوا اکثر لطیف ہوتی ہے۔ ہمارے بدن کی حرارت سے آبی جوہر گرم ہو کر رقیق ہو جاتا ہےاور چھوٹے اجزاء میں آسانی سے تقسیم ہوتی ہے۔جمود بے حد واقع نہ ہو ورنہ بدنی حرارت سے اس کا

پگھلنا مشکل ہو جائے گا۔ جب جامد دوا میں ارضی جوہر ہوتا ہے تو یہ دوا لطیف باقی نہیں رہتی جیسے موم اور ارضی مادہ کی غلظت سے اجزاء کی تقسیم مشکل ہو جاتی ہے۔ جو دوا ابخرات اور دخان بن کر اڑ جاتی ہے وہ جامد دوا سے خارج ہے، کیونکہ جامد دوا نیچے کی طرف پھیلتی ہے۔

دوائے سائل:

جب یہ دوا سخت سطح پر رکھی جاتی ہے۔ تو اپنی شکل اور وضع پر برقرار نہیں رہتی اور بہنے والی چیز کے مانند ہر سمت میں بہتی ہے۔ شیخ کے مطابق اگر اس کو نرم جسم پر رکھا جاتا ہے تو ہلکی ہونے کی صورت میں اس کی سطح پر پھیل جاتی ہے اور بھاری ہونے کی صورت میں اس میں ڈوب جاتی ہے۔ غیر سیال چیز اس میں منتقل ہوتی ہے اور اس کی وضع بدل جاتی ہے۔ کبھی سیال دوا میں سخت اور ٹھوس مادہ نہیں ڈوبتا، جیسے سیماب میں سخت مادہ اور دھات نہیں ڈوبتے، اس کی سطح پر باقی رہتے ہیں۔ البتہ سونا سیماب سے بھاری ہونے کی وجہ سے اس میں ڈوب جاتا ہے۔ یہاں اصل میں دارومدار وزن پر ہے اس قیاس سے لکڑی پانی پر تیرتی رہتی ہے۔ اگر سیال مادہ ہلکا ہوتا ہے تو بھاری مادہ اس میں ڈوب جاتا ہے۔ اگر سیال مادہ سخت ہوتا ہے تو مادہ اس کے اوپر تیرتا رہتا ہے۔ اگر سیال مادہ میں ڈوبنے والا مادہ نرم غیر سیال ہوتا ہے تو سیال مادہ اس کو پھاڑ دیتا ہے۔

آبی مادہ کے غلبہ سے مادہ سیال بن جاتا ہے۔ یہاں آبی مادہ کا غلبہ مقدار میں مراد ہے۔ اس کا اپنی قوت سے غالب ہونا ضروری نہیں جیسے پگھلا ہوا نمک سیال ہے، پھر اس کا ارضی مادہ، اس کے آبی مادہ سے قوی نہیں ہوتا۔ سیال دوا ہر حال میں سیال ہوتی ہے۔ اس لیے اس کی تعریف میں شیخ نے سیلان کی شرط نہیں لگائی۔ کبھی سیال چیز اپنی ارضیت کے غلبہ سے بستہ و جامد ہو جاتی ہے جیسے نمک۔ کبھی سیال چیز میں بہت زیادہ ہوائی اور ناری اجزاء ہوتے ہیں، سردی سے جمود اور بستگی کو قبول نہیں کرتی۔ کبھی سیال چیز میں نہ ناری اجزاء ہوتے ہیں، نہ ہوائی اجزاء اور طبعی طور پر سردی سے جمود و انعقاد کو قبول نہیں کرتے جیسے سیماب۔ سیال دوا میں سیلان ہونا بے حد ضروری ہے۔ سیال دوا لزج نہیں ہوتی۔ اس لیے وہ اکثر تیزی سے نفوذ اور باریک اجزاء میں منقسم ہوتی ہے۔ اس کا فعل بھی سریع ہوتا ہے۔

لعابی دوا:

جب یہ دوا پانی یا آبی جوہر دار رقیق سیال میں ڈالی جاتی ہے تو اس سے اجزاء جدا ہوتے ہیں۔ یہ اس رطوبت میں خوب مخلوط ہو جاتے ہیں اور لیس دار مجموعہ حاصل ہوتا ہے جیسے اسپغول اور خطمی۔ گیلانی کے مطابق کبھی ایک وقت میں لعابیت اور لزوجت یکساں ہوتی ہے۔ کبھی لعابیت اور لزوجت ایک جسم میں بالفعل موجود ہوتی ہے جیسے تازہ بہیدانہ۔ کبھی لعابیت و لزوجت پانی کی آمیزش سے رونما ہوتی ہے جیسے خطمی۔ شیخ نے لعابی دوا کی تعریف میں لعابیت کا اعتبار پانی میں بھیگنے کے بعد کیا ہے۔ اس وقت لعابیت کا ظہور دونوں قسم کو شامل ہے۔ خواہ اس میں لیس دار اجزاء تازہ بہیدانہ کے مانند بالفعل یا خطمی کے مانند بالقوہ موجود ہوں۔ جب لعابی دوا کا ارضی مادہ، آبی مادہ پر غالب ہوتا ہے اور اس کی رطوبت و یبوست کے درمیان لیس دار آمیزش ہوتی ہے یہ اجزاء بستہ و منعقد رہتے ہیں۔ پانی سے ملنے کے بعد اس کی رطوبت میں اضافہ ہوتا ہے اور رواں و سائل ہو جاتے ہیں ایسی صورت میں یہ اجزاء بالفعل لیس دار ہوتے ہیں۔ جب لعابی دوا میں لزوجت بالقوہ موجود ہوتی ہے تو اس وقت اس کے اجزاء بالقوہ لیس دار ہوتے ہیں۔ یہ شدید ارضی مادہ کے غلبہ کی وجہ سے اس طرح باقی رہتے ہیں اور یہ پانی میں ملنے سے بالفعل لیس دار ہو جاتے ہیں۔

کبھی لعابی دوا آبی مادہ کے غلبہ کی وجہ سے لیس دار ہوتی ہے۔ یہ لزوجت دو طرح سے حاصل ہوتی ہے ایک یہ کہ آبی مادہ خشک ہو کر کم ہو جائے۔ دوسرے یہ کہ اس میں ارضی مادہ شامل کر کے دونوں کو خوب ملا دیا جائے ایسی صورت میں اس کے اجزاء بالفعل لیس دار ہوتے ہیں۔ بزور لعابیہ ازلاق کے طریقے پر اسہال کرتے ہیں۔ یہاں اسہال سے مراد تلیین ہے۔ یہاں اسہال کے معنی معدہ اور آنتوں سے سب کچھ خارج کرنا ہے اور اطباء کی اصطلاح میں اسہال کا مفہوم عروق سے سب کچھ خارج کرنا ہے۔ بریان بزور کی لعابیت مغری فعل انجام دیتی ہے اور قبض پیدا کرتی ہے یا دوسرے لفظوں میں اسہال کو بند کرتی ہے۔ لعابیت میں لزوجت ہوتی ہے اور غرویت میں بھی لزوجت ہوتی ہے مگر دونوں میں فرق یہ ہے کہ لعابیت میں آبی مادہ زیادہ مقدار میں ہوتا ہے جس سے یہ سیال ہوتی ہے اور غرویت میں آبی مادہ کی قلت ہوتی ہے، جس سے یہ بستگی وانعقاد کے قریب ہوتی ہے۔ لعابی چیز بریان کرنے سے یقیناً خشک ہو جاتی ہے اور آبی مادہ کی قلت سے اس کے اجزاء میں غرویت آجاتی ہے۔

دھنی:

اس دوا کے جوہر میں بالفعل روغن موجود ہوتا ہے جو اس کو تیزی سے اشتعال کے لیے آمادہ کرتا ہے جیسے لبوب۔

منشف:

یہ دوا بالفعل یابس اور ارضی ہوتی ہے۔ جب پانی یا سیال رطوبت اس سے ملتی ہے تو فوراً اس میں ڈوب جاتی ہے۔ اس کے خفی منافذ میں یبوست ہو جاتی ہے اور دکھائی نہیں دیتی جیسے آب آہک ندیدہ (غیر بجھا ہوا چونا)، ایسا مادہ کثیر مسام دار ہوتا ہے۔ یہ ہوا یا آگ سے پر رہتے ہیں اس سے رطوبت اور پانی ملتے ہیں یہ نکل جاتے ہیں اور ان کو اپنا طبعی مکان مل جاتا ہے۔ کیونکہ یہ دونوں چیزیں یہاں خلا کی وجہ سے مجبوری میں موجود تھیں۔ ان میں آبی مادہ یبوست ہونے سے یہ مجبوری ختم ہوگئی۔ اکثر منشف چیزوں چونا وغیرہ پر پانی ڈالنے سے دھواں یا غبار اٹھتا دکھائی دیتا ہے۔

خفیف و ثقیل:

ثقیل چیز معدہ میں وارد ہونے کے بعد جمع اور تہہ نشین ہو جاتی ہے اور خفیف چیز اس کے برخلاف ہوتی ہے۔ گیلانی کے مطابق خفیف کا اطلاق اس چیز پر ہوتا ہے جس کو طبیعت آسانی سے برداشت کر لیتی ہے اور اس کا فعل سریع ہوتا ہے۔ ثقیل اس کے برخلاف ہوتا ہے۔ خفیف اور ثقیل کبھی مطلق اور کبھی اضافی امر کے طور پر بولے جاتے ہیں۔

فائدہ: دواؤں میں چند ذاتی اوصاف موجود ہوتے ہیں جو زیادہ مشہور نہیں ہوتے ہیں ذیل میں ان کو بیان کیا جارہا ہے۔

دوائے نضیج:

اس سے دوا اور چیز کے کمال کا پتہ چلتا ہے۔ نیز اس سے مطلوب کی عمدگی کا پتہ چلتا ہے جیسے پھل کے پکنے کے بعد اس کے کمال اور عمدہ غذائیت کا پتہ چلتا ہے اور دوائے فج یعنی کچی دوا اس کے برخلاف ہوتی ہے جیسے غورہ (کچا انگور)

دوائے متبخر:

اس دوا کا جوہر آبی ہوتا ہے۔ حرارت سے ملنے کے بعد اس سے آبی اجزاء اور ابخرات جدا ہوتے ہیں۔ جو دوا تبخر کو قبول نہیں کرتی

وہ اس کے برخلاف ہوتی ہے۔ دوا غیر متحجر میں کبھی آبی جوہر نہیں ہوتا جیسے پتھر۔ کبھی اس کے ارضی اور آبی مادوں میں شدید آمیزش ہوتی ہے جیسے سونا اور کبھی اس کے آبی جوہر میں بے حد جمود لاحق ہو جاتا ہے، جیسے یاقوت۔

دوائے متدخن:

اس دوا کا جوہر ارضی ہوتا ہے۔ اس میں حرارت لاحق ہونے سے ابخرات والے ارضی اجزاء جدا ہوتے ہیں جیسے کندر اور دوائے غیر متدخن اس کے برخلاف ہوتی ہے۔ کبھی اس میں ارضی مادہ موجود نہیں ہوتا جیسے گلاب۔ کبھی اس کے ارضی مادہ میں آبی مادہ کی شدید آمیزش ہوتی ہے جیسے سونا اور کبھی اس کا ارضی مادہ شدید غلیظ ہوتا ہے اور ابخرات کو بالکل قبول نہیں کرتا جیسے ابرک۔

دوائے مشتعل:

اس کا اور دوا غیر مشتعل کا بیان ماقبل میں گزر چکا۔

دوائے ذائب:

اس دوا کی رطوبت اس کی یبوست کے لیے لازمی ہے۔ جب یہ دوا حرارت کے ذریعہ جمود سے سیلان اختیار کرتی ہے تو اس کی یبوست کے لیے رطوبت ضروری باقی رہتی ہے اور اس میں تبخر لاحق نہیں ہوتا۔ اگر اس دوا کو مسلسل حرارت دی جائے تو وہ دوا صرف ذائب باقی رہتی ہے، جیسے تانبا اور سونا۔ اگر کوئی چیز حرارت سے ابخرات بن کر اڑ جائے اور تحلیل ہو جائے تو وہ دوائے ذائب اور دوائے متبخر دونوں ہوتی ہے جیسے موم۔ دوائے غیر ذائب اس کے برخلاف ہوتی ہے۔ کبھی اس میں آبی مادہ موجود نہیں ہوتا جیسے ابرک۔ کبھی اس کا آبی مادہ، ارضی مادہ سے اچھی طرح مخلوط نہیں ہوتا اور آہستہ آہستہ ابخرات بن کر اڑ جاتا ہے جیسے مٹی اور کبھی اس کا آبی مادہ شدید جمود اختیار کر لیتا ہے جیسے یاقوت اور لوہا۔

دوائے متلین:

اس کی رطوبت اور یبوست میں شدید تلازم ہوتا ہے یہ پگھلتی ہے مگر پورے طریقے سے سائل نہیں ہوتی، بلکہ اس میں سیلان اوسط درجہ کا ہوتا ہے، اپنی صلابت پر باقی رہتی ہے۔ معمولی حرارت سے رقیق ہو جاتی ہے اور اس کا جمود کم ہو جاتا ہے جیسے لوہا۔ جس دوا کی رطوبت میں شدید جمود لاحق ہو جاتا ہے وہ قوی حرارت سے بھی متاثر نہیں ہوتی جیسے یاقوت۔ دوائے ذائب میں رطوبت، دوائے متلین سے زیادہ ہوتی ہے۔

دوائے عفن:

اس دوا کے جوہر میں رطوبت ہوتی ہے۔ یہ حرارت غریزی میں تصرف کر کے اس کو ضعیف بنا دیتی ہے اور اس پر حرارت غریبہ غالب آجاتی ہے۔ آخر میں اس کو بالکل فاسد کر دیتی ہے۔ یہ دوا اپنی نوع کی بقا کے باوجود عمدہ مقصد کے لیے باقی نہیں رہتی اور دوائے غیر عفن میں رطوبت بہت کم ہوتی ہے۔

دوائے منکرج:

اس دوا میں رطوبت ہوتی ہے۔ اس پر حرارت غریبہ عفونت سے کم غلبہ حاصل کرتی ہے اور ابخرات بنا کر اڑا دیتی ہے۔ اس کے

باوجود یہ جدا کرنے پر قدرت نہیں رکھتی۔ دوا کے جرم میں ابخرات باقی رہتے ہیں اوران کا رنگ سفید ہوتا ہے۔ پھر جمود کی وجہ سے ان کا رنگ سبزی مائل ہوجاتا ہے۔اس کا سبب اس میں ہوا کی آمیزش بھی ہے۔شدید یابس دوامیں دوائے متکرج جیسی کیفیت لاحق نہیں ہوتی جیسے پتھر،لوہاوغیرہ۔

دوائے جاف:

اس دوا کے جوہر میں رطوبت ہوتی ہے، جومرورزمانہ یاقوی حرارت سے تحلیل ہوجاتی ہے۔ یہ رطوبت جتنی زیادہ غلیظ یا چکنی اور لیس دار ہوتی ہےاتنی زیادہ آہستہ آہستہ حل پذیر ہوتی ہے۔

دوائے منکسر:

اس دوا کا جوہرخشک اورقوام سخت ہوتا ہےاس کے اجزاء میں اتصال مضبوط ہوتا ہے۔اس کوزور سے پھوڑنے یا ٹپکنے سے بڑے بڑے اجزاءجدا ہوجاتے ہیں اوراس کے حجم میں پھوڑنے والے آلہ کا کوئی حصہ یامادہ داخل ونافذنہیں ہوتا۔

دوائے مفتت:

یہ دوا، دواجاف کے مانند ہوتی ہے۔اس کے مسام بہت زیادہ چھوٹے اوراس کے اجزاء میں اتصال بہت کمزور ہوتا ہے۔ پھوڑنے سے بہت باریک اجزاء میں جدا ہوتی ہے۔

دوائے مترض:

یہ دوا، دوائے مفتت کی طرح ہوتی ہے۔اس کے مسام کثرت کے باوجود بہت چھوٹے ہوتے ہیں۔اس کے اجزاء میں اتصال قوی اور مضبوط ہوتا ہےاوراجزاءکوگرفت میں رکھنے والی رطوبت سے خالی نہیں ہوتی۔ کسی بھی چیز سے یہ پھوٹ جاتی ہے۔دواہش اور دوائے مفتت میں کافی یکسانیت ہے۔دوائے ہش میں تفرق اتصال بڑی آسانی سے ہوتا ہے۔اس میں مفتت دواسے رطوبت کم ہواور صلابت بالکل نہ ہو یہ بہت ضروری ہے۔

دوائے متشقق:

یہ دواخشک اورسخت ہوتی ہے۔اگراس میں کسی مادہ کوداخل کیا جائے تواس کے حجم کے مقابلےاس کے طول میں زیادہ تفرق اتصال واقع ہوتا ہےاس دوا کے اجزاءجسم نافذ سے وسعت قبول کرتے ہیں اورپھر دوا کا جسم آپس میں جڑ تانہیں۔

دوائے منخرق:

جب اس میں کوئی جسم سرایت کرتا ہےتو حجم نافذ کے برابراس میں تفرق اتصال لاحق ہوتا ہے۔

دوائے صلب:

اس میں ارضی مادہ کثیراورآبی مادہ قلیل ہوتا ہے۔اس کے اجزاء کی آمیزش مستحکم ہوتی ہےاوراس کے اجزاءکسی رقیق چیز سے بڑی مشکل میں جدا ہوتے ہیں۔

دوائے لین:

لین، صلب کا مقابل ہے۔ یہ دوا آسانی سے رقت کی حامل ہو جاتی ہے اور رقیق چیز کے زوال کے بعد بھی اس کی رقت باقی رہتی ہے۔

دوائے مبتل:

یہ دوا یابس ہوتی ہے۔ جب اس سے آبی مادہ ملتا ہے تو اس کے ظاہر میں رطوبت غریبہ چپک جاتی ہے۔

دوائے منتقع:

یہ دوا بھی خشک ہوتی ہے۔ آبی مادہ اس سے ملتے ہی اس میں پیوست ہونا شروع ہو جاتا ہے۔ اس کے باوجود اس کے اجزاء کی گرفت باقی رہتی ہے۔ اگر یہ دوا پگھلتی ہے تو منتقع نہیں ہوتی۔ ہر منتقع دوا، مبتل دوا ہوتی ہے مگر اس کے برخلاف نہیں ہوتا ہے۔

دوائے منعصر:

یہ دوا خشک ہوتی ہے مگر اس اندر رطوبت ہوتی ہے۔ دبانے سے اس کے اجزاء گہرائی میں چلے جاتے ہیں اور اس سے رطوبت خارج ہوتی ہے۔ دباؤ ہٹانے سے فوراً یہ اپنی سابقہ وضع اور شکل پر اسفنج کے مانند لوٹ آتی ہے۔

دوائے منطرق:

اس کے اجزاء رطوبت سے طول وعرض میں پھیل کر گہرائی میں چلے جاتے ہیں اور رطوبت ختم ہونے کے بعد اپنے حال پر لوٹ آتے ہیں جیسے تانبا اور چاندی۔

دوائے متلبد:

یہ دوا خشک ہوتی ہے۔ دبانے سے اس کے اجزاء گہرائی میں چلے جاتے ہیں۔ اس کے طول وعرض میں پھیلاؤ واقع نہیں ہوتا اور دباؤ کم ہونے کے بعد اپنے حال اور شکل پر لوٹ آتی ہے۔

دوائے متعجن:

یہ دوا بھی دوائے متلبد کے مانند ہوتی ہے مگر یہ رطب ہوتی ہے۔

فائدہ: دواؤں کے یہ مذکورہ اوصاف اور دیگر امور شیخ کی کتاب شفاء سے منقول اور مستنبط ہیں۔ شیخ نے دواؤں کے افعال کو بدن میں وارد ہونے کے بعد خاص ترتیب کے ساتھ اور جملہ شرائط مذکورہ کے ساتھ سلسلہ وار شمار کیا ہے اور ان کی وضاحت کی ہے۔ طبقہ اوّل کے افعال حرارت کے تابع ہوتے ہیں جیسے دوائے مسخن، ملطف، محلل، جالی، ہاضم، قاشر، مخشن، مفتح، مرخی، منضج، مقطع، کاسر ریاح، جاذب، لاذع، محمر، محکک، مقرح، اکال، محرق، مفتت، معفن اور کاوی۔ دوسرے طبقہ کے افعال برودت کے تابع ہوتے ہیں جیسے مبرد، مقوی، رادع، مغلظ، مُفَجِّج، اور مخدر۔ تیسرے طبقہ میں رطوبت کے تابع افعال کو رکھا ہے جیسے مرطب، منفخ، غسال، موسخ قروح، مزلق اور ملین وغیرہ۔ اور چوتھے طبقہ میں یبوست کے تابع افعال آتے ہیں جیسے مجفف، عاصر، قابض، مسدد، مغری، مدمل، منبت لحم اور خاتم وغیرہ۔ اس کے بعد شیخ نے مزاجی کیفیات کے تابع افعال سے صورت نوعیہ کے تابع افعال کی طرف توجہ کی ہے۔ پھر افعال کے اعتبار سے صفات ادویہ کے جنس سے قاتل، سم، تریاق، فادزہر، مسہل مدر اور معرق کو بیان کیا ہے اور مسخن کی وضاحت سے صرف نظر کر کے ملطف کو بیان کیا ہے۔

ملطف:

یہ دواخلط کے قوام کو رقیق کرتی ہے۔ یہ اضافی امر ہے، خواہ اس کے قوام کو معتدل کرے، خواہ بہت غلیظ کو رقیق کرے مگر یہاں مراد اتنی رقت ہے جس کی معتدل مزاج تقاضا کرتا ہے۔ کیونکہ اصول طب میں معتدل مزاج ایک پیمانہ ہے اور زیادہ تر ہر جگہ یہی مطلوب ہوتا ہے جیسے زوفا خشک، حاشا اور بابونہ۔ قرشی کے مطابق دوا ملطف کا فعل ہمارے بدن کی رطوبت میں معتبر ہے، خواہ وہ خلط کے قوام کو معتدل قوام سے رقیق کرے، خواہ مطلق رقیق کرے اور حد اعتدال کو نہ پہنچے۔ کبھی خلط کے قوام میں رقت لطیف غذاؤں کے استعمال سے ہوتی ہے کیونکہ خلط بہت لطیف جسم سے مخلوط ہوتی ہے۔ کبھی رقت حرارت سے ہوتی ہے۔ رقت برودت سے حاصل نہیں ہوسکتی کیونکہ یہ مکثف اور مغلظ ہوتی ہے۔ ملطف دوا میں معتدل حرارت ہونا بے حد ضروری ہے کیونکہ بے حد محرق دوا سے خلط مغلظ ہو جاتی ہے۔ چنانچہ لطیف خلط تحلیل ہو جاتی ہے اور ضعیف حرارت خلط کے قوام میں قوی فعل نہیں کرتی ہے۔

گیلانی کے مطابق دوائے لطیف، دوائے ملطف اور غذائے لطیف کے درمیان فرق یہ ہے کہ غذا کی لطافت اور غلظت اس سے پیدا شدہ خلط کے قوام کے اعتبار سے ہوتی ہے۔ چنانچہ جس غذا سے لطیف و رقیق خون پیدا ہوتا ہے وہ لطیف غذا ہے اور جس سے غلیظ خون پیدا ہوتا ہے وہ غلیظ غذا ہے۔ دوا کی لطافت و غلظت کا اعتبار اس حیثیت سے نہیں ہے، بلکہ اگر وہ ہمارے بدن میں باریک اجزاء میں آسانی سے منقسم ہو رہی ہے تو وہ دوا لطیف ہے اور اگر دشواری سے منقسم ہو رہی ہے تو وہ دوائے غلیظ ہے۔ ان تمام کیفیات کا اندازہ قیاس اور روزمرہ کے استعمال سے کیا جاسکتا ہے اور دوا آیا ملطف ہے یا مغلظ ہے اس کا اعتبار بدنی رطوبت میں اثر کرنے پر مبنی ہے۔

مرقق:

اس کے معنی اخلاط و رطوبتوں کو رقیق کرنے والے کے ہیں۔ مرقق کا مقابل مغلظ ہوتا ہے۔ مرقق دوا ملطف ہوتی ہے اس میں قوت نافذہ، حرارت اور رطوبت ہوتی ہے۔

محلل:

یہ دوا تبخر کے عمل سے خلط میں تفریق کرتی ہے اور مقید مقام سے ایک ایک جز کو خارج کرتی ہے۔ اپنے مسلسل فعل اور قوی حرارت کے ذریعہ باقی ماندہ کو فنا کر دیتی ہے جیسے جند بید ستر۔ کازرونی کے مطابق حل کا لغوی معنی عقد کے برخلاف ہے۔ اس لیے قوام کی ترقیق حل ہے مگر اطباء نے اس کو اس ترقیق کے ساتھ مخصوص قرار دیا ہے جو مادہ کو فنا کرتی ہے۔ اس کے نزدیک محلل دوا کا ملطف دوا سے قوی حرارت والی ہونا بے حد ضروری ہے۔ کیونکہ خلط کے قوام کی تلطیف قوی ملطف دوا سے ہوتی ہے اور یہ اس کو فنا بھی کرتی ہے۔ مادہ کو فنا کرنے والی ہر ترقیق کا نام تحلیل نہیں ہوتا، کیونکہ تدخین سے مادہ کو فنا کرنے والے عمل کا نام احراق ہے۔ دوائے محلل مادہ کو تبخیر کے عمل سے فنا کرتی ہے خواہ وہ خلط ہو یا رطوبت ہو یا کوئی آبی مادہ ہو۔ شیخ نے محلل کی تعریف میں خلط سے تبخر کے قابل رطوبتوں کو مراد لیا ہے۔ یہ بھی ہوسکتا ہے کہ خلط کا تذکرہ تمثیل کے لیے ہو نہ یہ کہ تحلیل صرف خلط کے ساتھ خاص ہے۔

جالی:

اس کے معنی صاف کرنے والا ہے۔ شیخ کے مطابق یہ دوا لیس دار اور جامد رطوبتوں کو عضو کے اندر حرکت دیتی ہے اور ان کو مسامات

کے ذریعہ خارج کرتی ہے۔گیلانی کے مطابق جالی دوا یہ فعل اپنے جلد سے انجام دیتی ہے۔ چنانچہ ہر تلخ جالی ہوتا ہے۔ جالی دوا کا حار ہونا شرط نہیں ہے۔ترش دوا بھی اپنی سردی کے باوجود یہ فعل انجام دیتی ہے۔اتنا ضرور ہے کہ جالی دوا مادہ اور چپکی ہوئی سطح کے درمیان واقع ہو۔ماء العسل،شہد اور پانی کے فعل جلا سے عضوی سطح سے مواد کو حرکت دیتا ہے۔ہر جالی دوا داخل بدن استعمال کے وقت اپنے فعل جلا سے عارضی فعل تلیین انجام دیتی ہے۔ یہ دوا معدہ اور آنتوں سے چپکے ہوئے لیس دار مادوں کو حرکت دے کر خارج کرتی ہے۔اس سے طبیعت میں حرکت لاحق ہوتی ہے اور یہی عمل تلیین امعاء ہے اس کی قوت اسہالیہ اور قوت تلیین ذاتی نہیں ہوتی۔ ہر تلخ چیز جالی ہوتی ہے کیونکہ یہ اپنی حرارت سے رطوبتوں کو ان کے مقام سے حرکت دے کر زائل اور دفع کرتی ہے اور جلا سے یہی مراد ہے۔

مخشن:

اس کے معنی ''کھردرا کرنے والا'' کے ہیں۔ یہ دوا عضوی سطح کو بلند و پست اور اس کے اجزاء میں ناہمواری پیدا کرتی ہے۔اس کے متعدد اسباب ہوتے ہیں۔کبھی دوا مخشن کا جوہر شدید کثیف اور قابض ہوتا ہے، جیسے کسیلا ذائقہ،کبھی اس کا جوہر لطافت کے ساتھ شدید حریف ہوتا ہے جو عضوی سطح کی یکسانیت کو قطع اور باطل کر دیتا ہے۔کبھی اس کا جوہر فعل جلا سے عضوی سطح کو چکنا سے کھردرا کر دیتا ہے جو اصل میں کھردرا تھا، جیسے معدہ اور آنتوں کا باطن۔ یہ رطوبت فضلیہ سے چکنے رہتے ہیں پھر ان میں جالی دوا کام کرتی ہے۔ان کی چکنی سطح صاف ہو جاتی ہے اور اصلی خشونت دار سطح رونما ہوتی ہے جیسے اکلیل الملک۔ مخشن دوا کا اثر ہڈیوں اور غضروف میں زیادہ اور جلد میں کم ظاہر ہوتا ہے۔قرشی کے مطابق کبھی جالی دوا اصلی کھردری اور عارضی چکنی سطح پر کام کرتی ہے تو وہ فعل جلا کے بعد اپنی اصلی کھردری حالت پر لوٹ آتی ہے اور عضو میں طبعی خشونت ہوتی ہے جیسے معدہ اور رحم کبھی خشونت عضوی سطح پر غیر طبیعی بلکہ مرضی ہوتی ہے۔ایسی صورت میں مخشن دوا سے اس کی رطوبت کو زائل کرنا دراصل مرض کا اعادہ ہے جیسے قصبۃ الریہ کی خشونت۔اس میں مختلف لعابوں کا استعمال کرنا ضروری ہے تاکہ اس کی سطح چکنی ہو جائے۔

مفتح:

اس کے معنی سدوں کو کھولنے والا کے ہیں۔شیخ کے مطابق یہ دوا منافذ کی خلاؤں میں واقع مواد کو حرکت دے کر خارج کرتی ہے تاکہ مجاری کھل جائیں اور ان سے مادہ کا انتقال آسانی سے ہو سکے۔مفتح دوا، جالی دوا سے قوی ہوتی ہے جیسے فطراسالیون۔ یہ لطیف اور محلل ہے اس لیے یہ فعل انجام دیتی ہے یا یہ دوا لطیف و مقطع ہے اس لیے یہ فعل انجام دیتی ہے یا یہ دوا لطیف اور غسال ہے اس لیے یہ فعل انجام دیتی ہے۔ ہر لطیف تلخ مفتح ہوتا ہے۔ ہر حرارت مائل یا معتدل لطیف سیال مفتح ہوتا ہے اور ہر لطیف ترش مفتح ہوتا ہے۔کازرونی کے مطابق محلل اپنے فعل تبخیر سے سادہ مادہ کو فنا کرتا ہے۔مقطع مادہ کو باریک اجزاء میں تقسیم کر کے خروج کے قابل بناتا ہے۔غسال اپنے فعل جلا سے اور رطوبت سائلہ سے مادہ کو زائل کرتا ہے۔

قرشی کے مطابق اگر مفتح سے سدہ کا زوال مراد ہو اور سدہ سے نالی کا انسداد مراد ہو، جو قابل نفوذ چیز کو داخل ہونے سے روکتا ہے تو مفتح دوا مادہ کو خارج کی جانب حرکت دیتی ہے۔اور اگر مفتح سے ہر قسم کے مانع نفوذ کا زوال مراد ہو خواہ وہ سدہ ہو یا مجریٰ کا بعض حصہ گوشت سے بند ہو جائے یا مجریٰ کا منھ بند ہو جائے اور مجریٰ پر دباؤ ہو اور سدہ سے عام معنی مراد ہو تو دوائے مفتح اس طرح کی نہیں ہوتی،

بلکہ وہ نفوذ میں رکاوٹ کو زائل کرتی ہے۔اطباء کے نزدیک مفتح کا اصطلاحی معنی پہلا ہے۔چنانچہ شیخ نے اس کی تعریف میں اس کا لحاظ رکھا ہے۔گیلانی کے مطابق شیخ کی تعریف بہت جامع ہے۔ یہ دوا نالی میں پیدا شدہ سدہ کو کھولتی ہے۔کیونکہ محلل دوا اپنی تبخیر سے کام کرتی ہے۔مقطع دوا مادہ کو باریک اجزاء میں تقسیم کرتی ہے اور خروج کے قابل بناتی ہے۔غسال دوا اپنے فعل جلا سے مادہ کو زائل کرتی ہے اور رطوبت سے سیلان برپا کرتی ہے۔

ان تمام دواؤں کو لطیف ہونا ضروری ہے تاکہ مادہ کے اجزاء کے درمیان نافذ ہو کر فعل انجام دے۔دوائے مفتح کو ان اقسام میں منحصر کرنا غیر ضروری ہے کیونکہ لطیف دوا بھی یہ فعل انجام دیتی ہے۔اس سے سادہ مادہ کا قوام رقیق اور خروج کے قابل ہو جاتا ہے۔ طبیعت اس کو کشادہ کرتی ہے اور مجریٰ کھل جاتا ہے۔اسی طرح لطیف جالی دوا، غسال دوا سے زیادہ قوی اور موثر طریقے سے مواد کو خارج کرتی ہے۔کبھی دوا مستفرغ بھی مفتح ہوتی ہے۔یہی حال منقی دواؤں کا ہے۔تلخ دوا میں لطیف کی قید اس لیے ہے کیونکہ تلخ ذاتی طور پر ارضی غلیظ جوہر کا حامل ہوتا ہے۔سیال دوا اپنے فعل غسل کی وجہ سے فعل تفتیح انجام دیتی ہے۔سیال دوا میں لطیف اور غیر بارد کی شرط ہے۔ کیونکہ اس کی قوت فعل تفتیح انجام دینے کے لیے ناکافی اور ضعیف ہے۔اس میں فعل تفتیح قوت فاعلہ سے نہیں بلکہ قوت منفعلہ سے ہوتا ہے۔دوا کی سردی اور غلاظت فعل تفتیح میں رکاوٹ ڈالتی ہے۔سردی سادہ مادہ کو غلیظ کرتی ہے ذرا قوت ملنے سے غلاظت میں مزید اضافہ ہو جاتا ہے دوا کی غلاظت نفوذ میں رکاوٹ ڈالتی ہے۔اس لیے اس کا فعل ضعیف رونما ہوتا ہے۔

مرخی:

اس کے معنی سست کرنے والا کے ہیں۔ یہ دوا اپنی حرارت و رطوبت سے کثیف مسامات والے اعضا کے قوام کو نرم کرتی ہے۔ چنانچہ مسام کشادہ ہو جاتے ہیں اور فضلات کا خروج آسانی سے ہوتا ہے جیسے ضماد شبت اور ضماد بزرکتان ہے۔گیلانی کے مطابق اس فعل کی حامل دوا کا مزاج حار و رطب ہوتا ہے۔ یہ اپنی حرارت سے برودت کی کثافت کو زائل کرتی ہے اور رطوبت سے سیلان پیدا کرتی ہے۔ آخر کار اس کی حرارت عضو کی رطوبتوں سے عضو کے جرم کو نرم کر دیتی ہے۔اس کے مسام کشادہ ہو جاتے ہیں اور کثافت سے باطل شدہ طبعی کشادگی لوٹ آتی ہے۔

ارخاء کا دوسرا بڑا فائدہ یہ ہے کہ اس سے عضو میں ورم اور پھوڑے کی طرح مواد بہتے ہیں۔ چنانچہ عضو میں انصباب مواد سے تمدد لاحق ہوتا ہے۔ یہ دراصل درد تمدد ہی سے روبرو ہوتا ہے۔درد مواد جذب کرنے والا ہوتا ہے۔عضو کی جانب خوب مواد کو جذب کرتا ہے۔ دھیرے دھیرے تمدد اور درد میں اضافہ ہوتا ہے۔اس طرح یہ بہت بڑی پریشانی کا پیش خیمہ ثابت ہوتا ہے۔ جب مرخی دوا کو عضو پر رکھا جاتا ہے۔تو یہ عضو کو نرم کر دیتی ہے اور عضو کے مسام کو کشادہ کر کے ارخاء کرتی ہے۔تمدد کو زائل اور درد کو کم کرتی ہے۔ یہ دوا اصل میں انصباب کی کثرت کو زائل اور درد کی کثرت کو غائب کرتی ہے۔اس طرح طبیعت مادہ مرض کو نضج دیتی ہے اور آسانی سے اس کو دفع کرتی ہے۔

منضج:

یہ دوا خلط کے قوام کی تعدیل کرتی ہے، غلیظ خلط کو رقیق یا رقیق خلط کو غلیظ اور یا لیس دار خلط کو قطع کر کے خروج کے قابل بناتی ہے۔

شیخ کے مطابق منضج دوا خلط کو نضج دیتی ہے اور اس کو حد اعتدال میں ہلکا گرم کرتی ہے۔ یہ اپنی قوت قابضہ سے خلط کو پکانے کے لیے روکتی ہے۔ یہ مادہ کو سختی سے تحلیل نہیں کرتی۔ اس کے رطب اور یابس میں فرق برقرار رہتا ہے۔ ورنہ احتراق واقع ہوسکتا ہے۔ شارح گیلانی نے شفاء سے نقل کیا ہے کہ فضلات میں نضج اس طرح ہوتا ہے کہ وہ آسانی سے دفع ہوتے ہیں اور فضلات کی منضج دوا فضلات کو اس قابل بنا دیتی ہے۔ کبھی یہ غلیظ خلط کو رقیق کرتی ہے جیسے حاشا ہے۔ کبھی رقیق خلط کو غلیظ کرتی ہے جیسے خشخاش ہے اور کبھی لیس دار خلط وغیرہ کو قطع کرتی ہے۔ اس کا مقصد خلط کے قوام کی تعدیل ہے تاکہ آسانی سے دفع ہوسکے۔

دوائے منضج غذا کا نام منضج نہیں بلکہ ہاضم ہے کیونکہ دوا کے نضج کا نام ہضم ہے۔ منضج دوا اکثر حد اعتدال میں مسخن ہوتی ہے۔ دوا منضج کا ہر حال میں حار ہو ضروری ہے۔ کیونکہ منضج صفرا اور سودا محترقہ دوا کسی صورت میں حار نہیں ہوسکتی ہے۔ شیخ نے حمیات کے ذیل میں لکھا ہے کہ خلط صفراوی میں نضج اس طرح ہوتا ہے کہ وہ اپنی رقت سے مائل بہ حرارت ہوجاتا ہے اور ٹھنڈا پانی یہ فعل انجام دیتا ہے۔ منضج دوا کا بارد ہونا ضروری نہیں ہے، کیونکہ بلغم خصوصاً غلیظ بلغم کی منضج دوا بارد نہیں ہوسکتی بلکہ جب اس سے نضج مراد ہوتا ہے تو حار ہوتی ہے اور کبھی حار نہیں ہوتی جب یہ غلیظ ہوتی ہے۔ کبھی منضج دوا بارد ہوتی ہے جب اس سے شدید حار یا بے حد رقیق خلط کا نضج مراد ہوتا ہے۔ منضج دوا میں قوت قابضہ کی موجودگی عام اطباء کے اعتقاد کے برخلاف ہے کیونکہ یہ لوگ اپنے خیال میں منضج دوا میں قوت تلیین کو بہتر مانتے ہیں۔

ھاضم:

یہ دوا غذا کو تیزی سے طبخ و تحلیل کے قابل بنا دیتی ہے۔ ہاضم و منضج دونوں فعل کا تعلق حرارت غریزی سے ہے۔ اس اسم کا اطلاق دوا پر اصل میں اس لیے ہوتا ہے کہ یہ حرارت کی مدد کرتا ہے۔ بعض کے مطابق ہاضم دوا معدہ کی حرارت کو قوی کرتی ہے تاکہ کھانا آسانی سے ہضم ہو۔ شیخ فرماتے ہیں کہ یہ ہضم کے اعتبار سے غذا کو فائدہ پہنچاتی ہے۔ اس کے ساتھ ساتھ یہ دوا غذا و خلط کو معدہ وغیرہ سے خارج کرنے کے لیے طبیعت کی مدد کرتی ہے جیسے مصطگی۔ گیلانی کے مطابق ہضم کے معنی نضج غذا ہے۔ ہضم اصل میں غذا کی ایک عمدہ تبدیلی ہے، جس سے وہ بدن کا حصہ بنتی ہے۔ اس سے جسم میں ایک نوع کا فساد لاحق ہوتا ہے اور وہ بالقوہ غذا ہے۔ نضج میوہ اس کے برخلاف ہوتا ہے جو صرف ان کے لیے ہی ہوتا ہے اور یہ اس کی حرارت غریزی ہے۔ نضج غذا ایک قسم کا فساد ہے جو آخر کار مغتذی ثابت ہوتا ہے۔ اس کی فاعل حرارت غریزی ہے اور یہ مغتذی ہے۔ یہ حرارت غذا غریبی کے نوع کے قیاس سے مفسد ہے۔ دوا ہاضم کی ہضم کے لیے حرارت مدد کرتی ہے۔ دوا ہاضم کا بارد ہونا برا نہیں ہے، کیونکہ یہ بعض مزاج میں عضو کے مزاج کی تعدیل اور حرارت غریزی کی تقویت کرتی ہے۔

کاسر ریاح:

اس کے معنی ریح کو توڑنے اور دفع کرنے والا کے ہیں۔ یہ دوا اپنی حرارت و تخفیف سے ریح کے قوام کو رقیق ہوائی بنا دیتی ہے۔ چنانچہ یہ تحلیل ہو کر قید شدہ عضو سے خارج ہوجاتی ہے، جیسے تخم سداب۔ گیلانی کے مطابق کاسر ریاح کے معنی ''ریح کے شر واذیت کو توڑنے والا'' کے ہیں۔ یقیناً اس کے خروج سے تکلیف کم بلکہ ختم ہوجاتی ہے۔ اطباء نے دوائے کاسر ریاح کی اصطلاح کو دوائے محلل کے ساتھ مخصوص کیا ہے۔ مگر اس ریح پر تحلیل کا اطلاق بے جا معلوم ہوتا ہے۔ کیونکہ حل، عقد کی ضد ہے اور ریح بستہ نہیں ہوتی۔ اس کا قوام کسی حال میں بستہ اور منعقد نہیں ہوتا۔ یہاں پر صرف تقابلی نسبت سے ریح پر تحلیل کا اطلاق کیا گیا ہے۔ ریح کا مادہ بھاپ یا ابخرات ہوتے ہیں جو

سرد اور کثیف ہوتے ہیں۔ مگر دوا کی حرارت اور تجفیف سے رقیق اور لطیف ہو جاتے ہیں۔ اس کا قوام ہوا کے مانند ہو جاتا ہے۔ ریح میں پیوست شدہ غلیظ رطوبت خشک اور لطیف ہو جاتی ہے اور طبیعت کے اثر سے ریح کا قوام ہوا کے مانند ہو جاتا ہے۔

مقطع:

اس کے معنی ''جدا کرنے والا'' کے ہیں۔ یہ دوا غلیظ، لیس دار اور عضو سے چپکے ہوئے مادہ کو چھوٹے چھوٹے اجزاء میں تقسیم کرتی ہے۔ شیخ کے مطابق یہ دوا اپنی لطافت سے لیس دار خلط کی سطح اور جسم کی سطح کے درمیان سرایت کرتی ہے اور اس کو اس سے جدا کرتی ہے۔ پھر اس کو باریک کر کے چپکے ہوئے مقام سے خارج کرتی ہے جیسے خردل، سکنجبین عسلی اور خصوصاً سکنجبین بزوری۔ کازرونی کے مطابق دواء مقطع کا لطیف ہونا ضروری ہے تاکہ وہ عضو کی سطح، لیس دار خلط اور لیس دار خلط کے اجزاء کے درمیان آسانی سے سرایت کر سکے۔ اس کا خوب گہرائی میں سرایت کرنا بھی ضروری ہے۔ اس میں یہ خوبی کبھی شدید حرارت سے حاصل ہوتی ہے جیسے حریف دوائیں۔ مقطع دوا شدید حار نہیں ہوتی پھر بھی خوب گہرائی تک سرایت کرتی ہے جیسے شدید حامض دوائیں۔

گیلانی کے مطابق مقطع دوا دو فعل انجام دیتی ہے۔ پہلا کام یہ عضو سے چپکے ہوئے خلط لزج میں خوب پیوست ہو جاتی ہے۔ دوسرا کام یہ اس لیس دار خلط کی ذات میں خوب تفریق و تقسیم کرتی ہے۔ یہ دوسرا فعل ذاتی ہوتا ہے۔ مقطع دوا تفرق اتصال کے لائق و قابل جسم کو قطع کرتی ہے۔ پھر مقطع دوا اس جسم میں تفریق و تقسیم کرتی ہے۔ اس کا ہر منقطع جز ایک جسم ہوتا ہے۔ ہر جسم میں ایک یا متعدد سطحیں ہوتی ہیں اس طرح مقطع دوا کو کئی سطحیں حاصل ہوتی ہیں، جن پر وہ ایک دوسرے کے بعد کام کرتی ہے۔ اطباء نے فعل اول کو مقطع دوا کا ذاتی فعل ماننے سے انکار کیا ہے کیونکہ یہ مقطع ہوتی ہے اور یہ دوا کا نام اور کام ہے۔

شیخ نے مقطع دوا کے فعل کو لیس دار خلط کے ساتھ مخصوص کیا ہے کیونکہ قطع کا اطلاق اس جسم کے تفریق و تقسیم پر ہوتا ہے، جس کے اجزاء باہم خوب چمٹے ہوتے ہیں اور جس جسم کے اجزاء باہم خوب چمٹے نہیں ہوتے۔ ان میں تفریق و تقسیم کے لیے دوائے غسال کافی ہے۔ مقطع دوا لزج اور غیر لزج اخلاط کو صاف کرتی ہے اور غسال دوا صرف غیر لزج اخلاط کو صاف کرتی ہے۔ شیخ کے مطابق یہاں مقطع، ملزق لزج کے مقابل میں ہے، جس طرح محلل، مغلظ کا مقابل اور ملطف، مکثف کا مقابل ہے۔ مقطع دوا میں کسی خلط کے قوام میں اثر کرنا شرط نہیں بلکہ اس کے اتصال میں اثر کرنا شرط ہے۔ چنانچہ یہ جسم کو اجزاء میں تقسیم کرتی ہے اور ہر جز کا قوام پہلے کے قوام کے مانند ہوتا ہے۔

جاذب:

اس کے معنی ''کھینچنے والا'' کے ہیں۔ یہ دوا مادہ کو ایسے مقام کی جانب کھینچ کر لاتی ہے جہاں سے آسانی سے خارج ہو سکے۔ کبھی یہ دوا مادہ کو اپنی کیفیت سے جذب کرتی ہے جیسے جند بیدستر۔ کبھی یہ خاصیت سے جذب کرتی ہے جیسے غاریقون۔ شیخ کے مطابق جاذب دوا رطوبتوں کو ان کے مکان سے حرکت دیتی ہے اور ان کو کھینچ کر اپنے پاس لاتی ہے۔ گیلانی کے مطابق کبھی دواء جاذب سے مطلق دواء جاذب مراد ہوتی ہے اور یہ وہی صورت ہے جو شیخ کی تعریف سے عیاں ہو رہا ہے اور کبھی مقید صورت پر دواء جاذب کا اطلاق ہوتا ہے جیسے نیزہ کو جذب کرنے والی دوا اور ہڈی کے ریزہ کو جذب کرنے والی دوا ہے، اس کی وضاحت آگے آ رہی ہے۔ جاذب دوا کی مقید تعریف

سے اس کا مرطوب ہونا ضروری نہیں ہے۔ کیونکہ قرشی کے مطابق جب جاذب دوا شدید حرارت کی وجہ سے خلا کی مجبوری سے جذب کرتی ہے تو غلیظ اور دشوار چیزوں کو جذب کرنے والی دوا لازمی طور پر لطیف چیزوں کو آسانی سے جذب کرتی ہے۔ کبھی جاذب اپنی صورت نوعیہ سے کام کرتی ہے اور وہاں رطوبت کا انتقال ضروری نہیں ہوتا، جیسے مقناطیس لوہے کو کھینچ لیتا ہے، مگر گھاس اور لکڑی کو نہیں کھینچتا۔ اکثر مسہل اور قی آور دوائیں غلیظ بلغم اور سودا کو جذب کرتی ہیں مگر صفرا اور آبی مادہ کو نہیں جذب کرتیں۔ یہ مناقشہ دراصل اطباء کے ظنی کلام سے پیدا ہو رہا ہے جو بلا دلیل ہے۔ یہ دوائیں اخلاط کو کھینچتی نہیں بلکہ ان کو دفع کرتی ہیں۔

شیخ کے مطابق دوائے جاذب اپنے لطافت وحرارت سے فعل جذب انجام دیتی ہے۔ شارح نے شیخ کے اس کلام کو اس صورت پر محمول کیا ہے۔ جاذب دوا اپنی کیفیت سے جذب کرتی ہے۔ صورت نوعیہ کی حالت میں جذب کے لیے لطافت اور حرارت ضروری نہیں ہے اور حرارت سے فعل جذب کی تکمیل دراصل خلا کی وجہ سے ہے جیسا کہ حکمت کی کتابوں میں مذکور ہے۔ جاذب دوا کا لطیف ہونا ضروری نہیں ہے کیونکہ بعض اوقات جاذب اپنے مقام میں رکھ کر جذب کرتا ہے جیسا کہ حکمت کی کتابوں میں مذکور ہے۔ جاذب دوا کا لطیف ہونا ضروری نہیں ہے کیونکہ بعض اوقات جاذب اپنے مقام میں رکھ کر جذب کرتا ہے جیسا کہ لوہا کو مقناطیس جذب کرتا ہے اور وہ اپنے مقام پر باقی رہتا ہے۔ جاذب دوا کا لطیف ہونا ضروری نہیں ہے۔ البتہ لطیف دوا حرارت غریزی سے آسانی سے متاثر ہوتی ہے۔ اس کی قوت جلدی سے فعل پر آمادہ ہو جاتی ہے۔ وہ باریک اجزاء میں تقسیم ہو کر قریب کی رطوبتوں میں نافذ ہو جاتی ہے۔ ان کو آسانی سے جذب کرتی ہے۔

جاذب دوا اکثر رطوبتوں کو سرخ کر دیتی ہے کیونکہ ان میں اکثر خون شامل رہتا ہے۔ شدید جاذب دوا اپنی قوت نافذہ سے بعید کے اعضاء سے رطوبتوں کو خوب گہرائی سے جذب کرتی ہے۔ ایسی جاذب دوا اپنی صورت نوعیہ سے عرق النساء اور وجع المفاصل میں خوب فائدہ کرتی ہے۔ ان امراض میں مادہ خوب گہرائی میں واقع ہوتا ہے۔ جاذب دوا کا ضماد تنقیہ کے بعد استعمال کریں کیونکہ بدنی امتلا کی صورت میں قوت جاذبہ مواد کو جاذب کی جانب حرکت دیتی ہے اور بیمار عضو اس کے راستہ میں واقع ہوتا ہے۔ چنانچہ وہ جذب شدہ مادہ کو قبول کرتا ہے۔ اگر بدن ممتلی نہیں ہوتا ہے تو اعضاء قریب کے اخلاط کی گرفت میں رہتے ہیں اور دوا کو جذب نہیں کرتے۔ اگر بدن میں امتلا ہوتا ہے تو بعض مواد، جاذب اور مادہ مرض کے درمیان واسطہ ہوتے ہیں اور مادہ مرض کے مقابلہ میں واسطہ سے جذب زیادہ ہوتا ہے۔ جب دوا جاذب زیادہ اثر کرتی ہے تو جسمانی قوتیں ضعیف ہو جاتی ہیں جو مادہ جاذب دوا کے زیادہ قریب ہوتا ہے اس میں فعل زیادہ قوی ہوتا ہے۔ جب جاذب دوا کو شرائط کے ساتھ استعمال کیا جاتا ہے تو وہ کیل، کانٹا اور نیزہ کو کھینچ لیتی ہے۔

لاذع:

اس کے معنی ''سوزش پیدا کرنے والا'' کے ہیں۔ یہ دوا اپنی قوی حرارت اور شدید نفوذ کی وجہ سے عضو میں خوب پیوست ہو جاتی ہے اور عضو میں اتنی ٹوٹ پھوٹ کرتی ہے جس کو تنہا محسوس کیا جا سکتا ہے۔ شیخ کے مطابق لاذع دوا کی کیفیت نہایت لطیف ہوتی ہے۔ یہ عضو کو کثیر تعداد میں ہموار وضع اور بہت چھوٹی مقدار میں خوب تقسیم کرتی ہے۔ یہ ٹوٹ پھوٹ تنہا محسوس نہیں ہوتی، بلکہ ایک ساتھ محسوس کی جا سکتی ہے جیسے درد میں ٹوٹ پھوٹ۔ گیلانی کے مطابق اگر تمام حواس سے محسوس ہونے والی چیز بے حد چھوٹی ہو جائے تو یقیناً ہر حاسہ سے

مخفی ہو جاتی ہے جیسے ہبا اور ذرہ حاسہ بصر سے، بے حد خفی آواز، حاسہ سماعت سے اور بجھی ہوئی بو حاسہ شامہ سے مخفی ہو جاتی ہے۔ بے انتہا ضعیف ذائقے حاسہ ذائقہ سے محسوس ہوتے ہیں۔ کبھی مادہ میں اتنی ٹوٹ پھوٹ ہوتی ہے کہ وہ حاسہ لامسہ سے محسوس نہیں کی جاسکتی۔ اگر تفرق بے حد چھوٹے ہونے کے ساتھ کم تعداد میں ہو تو وہ حاسہ ادراک میں نہیں آتا اور اس سے درد بھی نہیں ہوتا۔ جب تفرق کثیر تعداد میں ہوتا ہے تو وہ حاسہ میں آتا ہے اور درد کرتا ہے۔ اس صورت میں ایک بڑی چیز ہو جاتا ہے۔

لاذع دوا کا لطیف ہونا ضروری ہے تاکہ وہ بہت چھوٹے اجزاء میں منقسم ہو اور خوب تفرق پیدا ہو اور محسوس ہو جیسے خردل اور سرکہ یا صرف سرکہ کا ضماد۔ کازرونی کے مطابق لاذع دوا خردل کے مانند شدید حاد اور حار ہوتی ہے۔ کبھی لاذع دوا بارد ہوتی ہے۔ ایسی صورت میں اس کا ترش ہونا ضروری ہے۔ اگر اس میں حار جز ہو تو اس سے نفوذ قوی اور تیز ہوتا ہے، جیسے سرکہ۔ لاذع دوا کے بارد ہونے کی صورت میں ترش ہونا ضروری ہے کیونکہ دوسرے بارد ذائقے لطیف نہیں ہوتے جیسے قابض وعفص۔

محمر:

اس کے معنی ''سرخ کرنے والا'' کے ہیں۔ یہ دوا اپنی قوت تسخین سے متعلقہ عضو کو مسخن کرتی ہے۔ خون کو بیرون جلد کی طرف قوی طریقے سے جذب کرتی ہے اور اس مقام کو سرخ کر دیتی ہے جیسے خردل، پودینہ اور انجیر کا ضماد۔ دوائے محمر اصل میں اخلاط کو ظاہر جلد کی طرف خوب جذب کرتی ہے۔ جذب شدہ مادہ میں اکثر خون ہوتا ہے کیونکہ یہ بدن میں کثرت سے موجود ہے اور وہ مقام سرخ ہو جاتا ہے۔ ایسا ہی دوائے جاذب میں ہوتا ہے۔ کبھی محمر دوا صرف خون کو جذب کرتی ہے۔ ایسی صورت میں دوا بہت محمر ہوتی ہے۔ متعلقہ عضو کی تسخین کرتی ہے اور سخونت جذب میں مددگار ثابت ہوتی ہے۔ کبھی محمر دوا اپنی صورت نوعیہ سے جذب کرتی ہے۔ ایسی صورت میں یہ دوا زیادہ محمر نہیں ہوتی۔ کبھی محمر دوا اپنی حرارت سے جذب کرتی ہے۔ ایسی صورت میں داغ پڑنے کا خطرہ رہتا ہے اور صورت نوعیہ سے جذب کرنے کی صورت میں جلد میں داغ پڑنے کا اندیشہ نہیں رہتا۔ کازرونی کے مطابق انجیر اپنی خاصیت اور صورت نوعیہ سے خارج بدن کی طرف خون کو جذب کرتا ہے۔ جب محمر دوا خاصیت سے تحمیر کرتی ہے تو اس کو شدید کیفیت کی ضرورت نہیں پڑتی۔

محکک و حکاک:

اس کے معنی ''خارش پیدا کرنے والا'' کے ہیں۔ یہ دوا اپنی حدت وتسخین سے سوزش اور خراش پیدا کرنے والے اخلاط کو جلد کے مسامات کی طرف جذب کرتی ہے۔ اس سے زخم نہیں پڑتا کیونکہ قرحہ ڈالنے والی دوا کو دوائے محکک نہیں بلکہ دوائے مقرح کہتے ہیں۔ کبھی دوا خراش پیدا کرنے والی ہوتی ہے مگر خلط کو مسام کی طرف جذب نہیں کرتی۔ بلکہ اپنی حدت سے خلط کو مسام کے اطراف میں جلا دیتی ہے۔ اس سے بے حد سوزش اور خارش ہوتی ہے۔ ایسی صورت میں یہ دوائے حکاک کہلاتی ہے۔ محکک دوا، محمر ومقرح دواؤں کی طرح ضماد کے طور پر استعمال ہوتی ہے۔ اس کا خوردنی استعمال ممنوع ہے۔ شیخ کے مطابق کبھی کیکچ کے مانند کانٹے دار، رواں دار، سخت اور غیر محسوس جرم محکک دوا کے اثر میں اضافہ کرتا ہے۔ اطباء اس دوا کو بہت کم استعمال کرتے ہیں۔ کیونکہ اس میں خراش پیدا کرنے کی کیفیت موجود ہوتی ہے جو مطلوب نہیں ہوتی بلکہ یہ دیگر فوائد کی وجہ سے مستعمل ہوتی ہے۔

مقرح:

یہ دوا جلد کے اجزاء کے درمیان کی رطوبتوں کو تحلیل اور فنا کرتی ہے۔ اپنے فعل میں معاون و مددگار ردی مواد اور تیز اخلاط کو اپنی طرف جذب کرتی ہے اور مقام استعمال پر قرحہ ڈال دیتی ہے جیسے بلادر۔ کازرونی کے مطابق بعض وقت مقرح دوا ایسی نہیں ہوتی بلکہ اپنی قوت نافذہ سے جلد اور گوشت میں تفرق اتصال پیدا کرتی ہے۔ عضو کے مزاج وضعف کی وجہ سے وہاں کی رطوبتوں کو فاسد کردیتی ہے اور قرحہ بن جاتا ہے۔ گیلانی کے مطابق متقرح عضو اپنی طبیعت کے مطابق غذا حاصل کرنے کے قابل نہیں رہتا یا اس کی جانب کثیر یا فاسد رطوبتیں جذب ہوتی ہیں اور اس میں ریم بن جاتا ہے۔ بعض اوقات کئی اسباب جمع ہوجاتے ہیں۔ اکثر دوائے مقرح عضو کے مزاج یا وہاں کی رطوبتوں کو فاسد کر کے قرحہ پیدا کرتی ہے۔ ان اسباب کے اجتماع میں کوئی رکاوٹ نہیں ہوتی اور دوائے مقرح کو دوسرے مقام سے پیپ کے مادہ کو جذب کرنے کی کوئی ضرورت نہیں پڑتی۔

محرق:

اس کے معنی ''جلانے والا'' کے ہیں۔ یہ دوا اپنی قوت حرارت ونفوذ سے عضو کے لطیف اجزا اور رطوبتوں کو تحلیل کردیتی ہے اور آخر میں ان کو جلا دیتی ہے۔ شیخ کے مطابق اس دوا سے التہاب لاحق ہوتا ہے۔ لطیف اخلاط اور اعضاء کی رطوبتیں تحلیل ہوجاتی ہیں اور آخر میں صرف راکھ باقی رہ جاتی ہے، جیسے فرفیون۔ گیلانی کے مطابق محرق دوا اپنی حرارت سے رطوبت کو فنا کرتی ہے اور اس کا ارضی مادہ باقی رہ جاتا ہے۔ محرق دوا اخلاط، اعضاء اور ارواح میں اثر کرتی ہے۔ شیخ نے دوائے محرق کی تعریف میں ارواح کو ترک کردیا ہے کیونکہ دواؤں سے ارواح کا احتراق بہت کم ہوتا ہے۔ اکثر قوی حار محرق دوا احتراق سے پیشتر لطافت کی وجہ سے ارواح کو تحلیل کردیتی ہے اور ارضی مادہ کی قلت کی وجہ سے ان کو جلاتی نہیں۔ محرق دوا نہایت قوی حار ہوتی ہے۔ یہ رطوبت کو بالکل تحلیل کردیتی ہے۔ محرق دوا کا یابس ہونا بے حد ضروری ہے کیونکہ رطب محرق دوا اتنا زیادہ رطوبتوں کو فنا نہیں کرسکتی۔ محرق اعضاء دوا، محرق اخلاط دوا سے زیادہ قوی حار ہوتی ہے کیونکہ اعضاء بڑی مشکل سے احتراق کا اثر قبول کرتے ہیں یا کم اثر قبول کرتے ہیں۔ اسی طرح محرق اخلاط دوا، محرق ارواح دوا سے زیادہ قوی حار ہوتی ہے۔

اکال:

اس کے معنی ''کھانے والا'' کے ہیں۔ یہ دوا اپنی کثیر قوت تحلیل، جلا اور نفوذ سے عضو کے جوہر کے اجزاء کو تقسیم کرتی ہے۔ شیخ کے مطابق یہ دوا اپنے تحلیل اور تقریح سے گوشت کے جوہر کو کم کردیتی ہے جیسے زنگار۔ کبھی قروح اور زخموں میں فاسد یا زائد گوشت پیدا ہوجاتا ہے جو آہنی آلہ کے بغیر جدا نہیں ہوتا۔ ایسی صورت میں دوائے اکال کے استعمال کی ضرورت پڑتی ہے۔ یہاں جوہر سے مراد گوشت ہے یا جو اس کے حکم میں داخل ہے۔ اعضاء میں فساد اور زیادتی کی وجہ سے دوائے اکال کی ضرورت پڑتی ہے۔ بعض وقت یہ دوا حسب ضرورت رباط، اعصاب، وتر، ہڈی وغیرہ پر بھی استعمال کی جاتی ہے۔ اس کا استعمال صرف گوشت میں ہی نہیں ہوتا۔ اس کا قوی محلل اور قوی مقرح ہونا بے حد ضروری ہے۔

مفتت:

اس کے معنی ''توڑنے اور ریزہ ریزہ کرنے والا'' کے ہیں۔ یہ دوا پتھر کے مانند سخت خلط کو کوٹ کر ریزہ ریزہ کردیتی ہے اور اس کو نظام بول کے راستے سے آسانی سے خارج کردیتی ہے، جیسے حجرالیہود وغیرہ۔ اصل میں تفتت کے معنی سخت خشک مادہ کو باریک اجزاء میں توڑنے کو کہتے ہیں۔ چنانچہ اس فعل کو قبول کرنے والا جسم پتھر کے مانند سخت ہوتا ہے۔ اکثر یہ فعل بدن میں صورت نوعیہ سے ہوتا ہے اور کبھی کیفیت حادہ نافذہ سے بھی ہوتا ہے۔

معفن:

اس کے معنی ''بدبو کرنے والا'' کے ہیں۔ یہ دوا عضو کی روح اور رطوبت کے مزاج کو فاسد کر کے رطوبت کو تحلیل کردیتی ہے جو عضو کا حصہ بننے کے قابل نہیں رہتی۔ یہ دوا نہ عضو کو جلاتی ہے نہ کھاتی ہے بلکہ اس کی رطوبت کو تحلیل کرتی ہے۔ اس میں یہ فاسد رطوبت باقی رہتی ہے۔ اس میں حرارت غریزی کے علاوہ کوئی دوسری حرارت کام کرتی ہے اور عفونت پیدا کرتی ہے جیسے زرنیخ اور ثافسیا۔ مذکورہ بالا وضاحت شیخ نے قانون میں کی ہے۔ شیخ نے شفا میں لکھا ہے کہ عفونت رطوبت والے جسم کو حرارت غریبہ سے مستحیل کرتی ہے یہ مدعا مقصود کے برخلاف ہے۔ بدن کے تمام حصے رطوبت والے ہوتے ہیں۔ بلکہ معفن دوا کے استعمال سے یہ مطلوب ہوتا ہے کہ وہ لحم زائد وغیرہ کو فاسد کردے تاکہ طبیعت اس کو آسانی سے خارج کرے۔ چنانچہ معفن دوا عضو کی حرارت غریزی کو خراب، روح کے مزاج کو فاسد اور اس کو ضعیف کردیتی ہے اور عضو کی رطوبتوں میں غیر مکمل تصرف کرتی ہے بلکہ اس میں حرارت غریبی تصرف کرتی ہے اور اس کو عفونت کی حامل کردیتی ہے۔ قرشی نے دوائے معفن کی تعریف میں لفظ تحلیل کا اضافہ ناسخ کی غلطی قرار دیا ہے اس کو شیخ کی جانب منسوب نہیں کیا جاسکتا۔ تحلیل کا مفہوم رطوبت کو گم اور کم کرنا ہے یوں رطوبت کے مزاج کو فاسد کرنا ہے۔ گیلانی کے مطابق شیخ نے یہاں تحلیل سے حل مراد لیا ہے جو عقد کی ضد ہے۔ یعنی عفونت اعضاء کے مزاج کو تحلیل کر کے ان کی روح اور رطوبت کے مزاج کو فاسد کرتی ہے۔ چنانچہ تحلیل مزاج، اصطلاحی تحلیل رطوبت کے برخلاف ہے۔

کاوی:

اس کے معنی ''داغ ڈالنے والا'' کے ہیں۔ یہ دوا زخموں کی سطح کی جلا کو جلا دیتی ہے۔ یہ دوا جلد یا غشا دونوں پر کام کرتی ہے۔ یہ مجفف کی حد تک اثر کرتی ہے، لیکن محرق اثر نہیں کرتی۔ جلد کو سخت اور کوئلہ کے مانند بنا دیتی ہے۔ اگر جلا ہوا مادہ زخم کے اوپر برقرار رہتا ہے تو وہ بہنے والی خلط کے مجریٰ کو بند کردیتی ہے۔ ایسی صورت میں اس مادہ کا نام خشک ریشہ ہے۔ دوائے کاوی کے احراق سے جلد آگ سے جلے کے مانند ہوجاتی ہے۔ اس وقت طبیعت اس کو لہسن کے مانند بنا دیتی ہے۔ اوپر سے جلی ہوئی اور اندر سے خشک وسخت ہوتی ہے۔ دوائے کاوی کو خون بند کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ یا جس عضو کے زخم مشکل سے بھرتے ہیں اور شدید جریان خون کا خطرہ رہتا ہے، وہاں بھی اس کو استعمال کرتے ہیں، جیسے زاج اور قلقطار۔ کازرونی کے مطابق دوائے کاوی کا قوی قابض ہونا بے حد ضروری ہے تاکہ خشک ریشہ یا کھرنڈ دیر تک زخم پر باقی رہے، کیونکہ کھرنڈ جلدی جھڑنے سے شدید جریان خون یا کوئی عظیم ضرر لاحق ہوسکتا ہے۔ بعض اوقات دوائے کاوی کو عضو کے فضلات کو تحلیل یا مزاج کو تبدیل کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ اس وقت اس کا قوی قابض ہونا

ضروری نہیں ہے جیسے غیر بجھا ہوا چونا۔

قاشر:

اس کے معنی ''پوست کو چھیلنے اور جدا کرنے والا'' کے ہیں۔ یہ دوا اپنے فعل جلا کی کثرت سے فاسد جلد کے اجزاء کو صاف کرتی ہے اور فاسد ہڈیوں کی سطح کو بھی صاف کرتی ہے جیسے قسط اور زراوند۔ یہ دوا بہق، کلف وغیرہ میں فائدہ کرتی ہے۔ کازرونی کے مطابق یہ دوا بے حد جالی ہوتی ہے اور اس بہق وغیرہ کو صاف کرتی ہے جو غلیظ خلط سے لاحق ہوتا ہے۔

انتباہ: یہاں تک طبقہ اولیٰ کی دواؤں کا بیان مکمل ہو چکا ہے۔

طبقۂ دوم: یہ مفرد دواؤں کے طبقۂ دوم کے افعال پر مشتمل ہے۔

مبرد:

یہ دوا کا مشہور و معروف فعل ہے۔ مبرد دوا اپنی قوت مبردہ سے برودت پیدا کرتی ہے، جیسے کافور۔

مقوی:

مقوی دوا عضو کے قوام کی تعدیل اور اس کے مزاج کی حفاظت کرتی ہے۔ یہ عضو کی طرف فاسد فضلات کے انصباب کو روکتی ہے۔ مقوی دوا اپنی خاصیت سے یا اپنے مزاج کے اعتدال سے تبرید اسخن اور تسخین ابرد کرتی ہے۔ اوّل کی مثال گل مختوم و تریاق ہے اور آخر کی مثال روغن گل ہے۔ جالینوس کی رائے یہی ہے۔ گیلانی کے مطابق تقویت کا اطلاق کئی طرح سے ہوتا ہے۔ ایک تقویت یہ ہوتی ہے کہ مقوی دوا بدن کی تمام حرکت والی قوتوں کو قوی کرتی ہے اور بدن دشوار ترین کاموں کو انجام دینے کے قابل ہو جاتا ہے۔ یہ تقویت روٹی، گوشت وغیرہ حقیقی غذاؤں سے حاصل ہوتی ہے۔ اگر اس حقیقی غذا میں معتدل مزاج یا تغذیہ سے مانع فضلات کو زائل کرنے والی دواؤں کو استعمال کیا جائے تو ان دواؤں سے تقویت عارضی حاصل ہوتی ہے، ذاتی تقویت حاصل نہیں ہوتی۔

دوسری تقویت یہ ہوتی ہے کہ مقوی دوا قوت ہاضمہ، قوت مفکرہ وغیرہ قوتوں کو قوی کرتی ہے۔ یہ تقویت کبھی عمدہ غذا فراہم کرتی ہے جیسے قوت باہ کی تقویت میں ہوتا ہے۔ کبھی مقوی دوا کی تقویت دواؤں پر عمدہ ہوتی ہے جیسے قوت ہضم کی تقویت۔ اکثر یہ دوائیں اس قوت کو قوی کرنے والی مزاج کی محتاج ہوتی ہیں، جیسے قوت ہضم کے لیے قوی رطب مزاج اور قوت ماسکہ کے لیے قوی بارد اور یابس مزاج۔ کبھی یہ دوائیں مزاج کے لیے بھی نیز قوت کے لیے افادیت کی محتاج ہوتی ہے۔ اس سے مزاج کی قوت کو قوی کیا جاتا ہے اور قوت کی زیادتی سے مزاج ضعیف ہو جاتا ہے جیسے کبھی بارد دواؤں سے قوت ہاضمہ کو قوی کیا جاتا ہے۔ کبھی تقویت کے لیے غذاؤں کی ضرورت پڑتی ہے۔ یہ غذا روح کی قلت سے کمزور شدہ قلبی اور حیوانی قوتوں کو قوی کرتی ہے۔

جیسے نبض کی حرکت ضعیف ہونے کے وقت مرغ کے بچوں کا شوربا استعمال ہوتا ہے۔

تیسری تقویت یہ ہے کہ مقوی دوا عضو کو قوی کرتی ہے تا کہ وہ عضو فضلات کے انصباب اور امراض کو قبول نہ کرے۔ یہ تقویت مختلف دواؤں سے حاصل ہوتی ہے۔ یہ دوائیں کبھی اپنی خاصیت سے اثر کرتی ہیں، جیسے تریاق قلب کو قوی کرتا ہے اور زہروں سے قلب کو محفوظ رکھتا ہے۔ اس کی دوسری مثال گل مختوم ہے۔ کبھی یہ دوائیں اپنی کیفیت سے اثر کرتی ہیں، اس کیفیت کا عضو کے مزاج اور اس کے

قوام کا معدل ہونا ضروری ہے اور کیفیت کو طبعی قوت لازمی طور پر حاصل ہوتی ہے اور عضو کے مزاج کی تعدیل کی ضرورت ہر حال میں پڑتی ہے۔عضو کے قوام کی تعدیل کی ضرورت اس لیے ہوتی ہے کیونکہ عضو کا قوام کیفیت کو قبول کرنے میں مدد کرتا ہے جیسے سخافت (ڈھیلی گرفت) منافذ کی کشادگی سے فضلات کو قبول کرنے میں مدد کرتی ہے۔اگر عضو میں شدید کثافت موجود ہو ایسی صورت میں تقویت کے لیے عضو کے قوام کی تعدیل ضروری نہیں ہے۔دواؤں میں قوت قابضہ ہوتی ہے جو عضو کے اجزاء کو جمع کرتی ہے اس لیے عضو کم فضلات کو قبول کرتا ہے۔

کبھی مقوی دوائیں مطلقاً مقوی ہوتی ہیں جیسے معتدل دوائیں۔ان کا مزاج مطلقاً معتدل ہونا ضروری ہے۔اعتدال سے خارج مزاج سے دواؤں کی تقویت کمزور ہو جاتی ہے۔معتدل مزاج دواؤں کی تعدیل زیادہ نہیں ہوتی کیونکہ متضاد کیفیات دواؤں کی تعدیل اعتدال سے خارج ہوتی ہے۔

کبھی مقوی دوائیں مطلقاً مقوی نہیں ہوتیں بلکہ بعض لوگوں کے لیے مقوی اور بعض لوگوں کے لیے غیر مقوی ہوتی ہیں یہ دوائیں اعتدال سے خارج ہوتی ہیں جیسے کافور گرم مزاج لوگوں کو تقویت پہنچاتا ہے اور بعض اعتبار سے مقوی دوا ہے۔یہ مرخی دوا کے متضاد ہوتی ہے اور بعض اعتبار سے کافور دوائے مضعف ہے اس لیے مضعف دوا کو حرکت والی قوی کے لیے استعمال نہیں کیا جاتا۔

رادع:

اس کے معنی ''مادہ کو پھیرنے والا'' کے ہیں۔یہ جاذب کا متقابل ہے۔رادع دوا اپنی سردی اور قبض سے عضو میں مکثف برودت پیدا کرتی ہے۔مسام کو تنگ کرتی ہے۔عضو کی حرارت کو توڑ دیتی ہے۔عضو کی جانب بہنے والے مادہ کو جامد اور بستہ کر دیتی ہے۔مادہ کو عضو کی جانب سیلان سے روکتی ہے اور عضو کو رقیق مادہ کو قبول کرنے سے روکتی ہے، جیسے ورم میں مکو کا استعمال۔کازرونی کے مطابق ورم پر مکو کا ضماد زمانہ تزید میں کیا جاتا ہے۔عنب الثعلب رادع کے ساتھ ساتھ محلل بھی ہے۔ورم کے زمانہ ابتدا میں صندل گلاب اور سرکہ کے ضماد کا استعمال زیادہ بہتر ہے۔گیلانی لکھتے ہیں رادع اور مقوی دوائیں عضو کی طرف فضلات کے سیلان کو روکتی ہیں۔رادع فعل عضو کی طرف فضلات کے سیلان کو روکنے میں مقوی فعل سے زیادہ قوی ہے۔مقوی دوا کا یہ فعل عضو کو فضلات قبول کرنے کے ناقابل بنا دیتا ہے۔رادع دوا فضلات کو منجمد کرنے والی برودت پیدا کرتی ہے۔مقوی دوا عضو کی طبیعت کو امراض کے خلاف قوت بخشتی ہے اور رادع دوا عضو میں ایسی ہیئت اور شدید تکاثف پیدا کرتی ہے جو اس میں نافذ ہونے والی چیز کو سرایت نہیں ہونے دیتی۔اس سے عضو کی طبیعت ضعیف ہو سکتی ہے۔

قرشی کے مطابق تکاثف فعل ردع کا سبب ہے جو کبھی برودت سے اور کبھی اجزاء کو جمع کرنے والی شدید یبوست سے حاصل ہوتا ہے۔فعل ردع میں مکثف برودت زیادہ قوی ہوتی ہے۔برودت عضو کی حرارت کو باطل کرتی ہے۔خود برودت ذاتی طور پر مواد کے رخ کو موڑ دیتی ہے جبکہ حرارت مواد کو جذب کرنے میں مدد کرتی ہے۔رادع دوا اپنی قوی برودت سے شدید یابس ہوتی ہے۔اس کا فعل ردع شدید اور قوی ہوتا ہے کیونکہ رطوبت مواد کے قبول کرنے کے لیے آمادہ ہوتی ہے۔

مغلظ:

یہ ملطف کے برعکس ہے۔مغلظ دوا بدن کے اخلاط وغیرہ رطوبت والے مادہ کے قوام کو معتدل قوام کے مقابلہ میں یا اس کی حالت

سابقہ کے مقابلہ میں زیادہ غلیظ کردیتی ہے۔ یہاں مادہ کی غلظت سے تقابلی غلظت مراد ہے۔ خواہ وہ حد اعتدال میں غلیظ نہ ہوئی ہو۔ غلظت کا سبب حرارت یا برودت یا یبوست ہوتا ہے۔ دوا رطوبت کو اجماد کے عمل سے غلیظ کرتی ہے اور اجماد برودت کا فعل ہے۔ یہاں اجماد سے مراد بعض اجزاء کا جمود اور باقی سے آمیزش مراد ہے۔ اگر مغلظ دوا سے رطوبت کے تمام اجزاء منجمد ہو جائیں اس کو غلیظ نہیں بلکہ جامد یا متحجر کہیں گے۔ کبھی مغلظ دوا رطوبت کو بستہ کردیتی ہے اور انحثار یا خثورت (بستگی) حرارت کا فعل ہوتا ہے جو لطیف اجزاء کو بھاپ بنا کر اڑا دیتی ہے اور اس کا غلیظ حصہ باقی رہ جاتا ہے۔ کبھی مغلظ دوا خارجی طور پر غلیظ جسم سے مل جاتی ہے اور اس کے باقی حصہ سے مخلوط ہو جاتی ہے مگر اس کے اجزاء سے غلیظ نہیں ہوتی۔

مفجج:

اس کے معنی ''کچا کرنے والا'' کے ہیں۔ یہ منضج اور ہاضم کا مقابل ہے۔ شیخ کے مطابق مفجج دوا اپنی برودت سے غذا اور خلط میں حرارت غریزی اور حرارت غریبہ کے اثر کو باطل کردیتی ہے اور وہ غذا اور خلط غیر منہضم اور غیر پختہ باقی رہتا ہے۔ گیلانی کہتے ہیں شیخ کا یہ کلام ان کے مذکورہ کلام کے منافی نہیں ہے۔ شیخ نے ماقبل میں کہا ہے کہ برودت بدن کی تمام رطوبتوں پر غالب رہتی ہے۔ اس میں حرارت غریزی اور حرارت غریبہ میں سے ایک اثر کرتی ہے اور ان دونوں میں ہر ایک غالب رہتی ہے۔

ہضم اور نضج کے درمیان فرق یہ ہے کہ ہضم غذا کے ساتھ اور نضج اخلاط کے ساتھ خاص ہے۔ مفجج دوا کے استعمال کے وقت جو چیز غیر منہضم باقی رہتی ہے وہ غذا ہوتی ہے اور جو چیز غیر پختہ باقی رہتی ہے وہ فضلی خلط ہوتی ہے جب حرارت غریبہ کے شدید غلبہ کا اندیشہ رہتا ہے اس وقت مفجج دوا کو استعمال کیا جاتا ہے۔ یہ اپنی قوت اس طرح انجام دیتی ہے کہ اپنے باقی ماندہ فعل کو حرارت غریزی کے فعل سے متصل نہیں ہونے دیتی۔

مخدر:

اس کے معنی ''بے حس کرنے والا'' کے ہیں۔ مخدر دوا اپنی برودت، یبوست اور قبض کی قوت سے اخلاط کو منجمد کرتی ہے۔ عضو کے مسامات کو بند کرتی ہے۔ عضو میں نفسانی روح کو نافذ نہیں ہونے دیتی۔ عضو کو ہلکا اور بے حس کردیتی ہے جو حرکت نہیں کرسکتا کبھی مخدر دوا حساس و متحرک نفسانی روح کو کثیف کردیتی ہے۔ اس کا احساس اور حرکت کم ہو جاتی ہے۔ شیخ کے مطابق مخدر دوا بارد ہوتی ہے۔ یہ عضو کو اتنا ٹھنڈا کردیتی ہے کہ عضو کی حالت کو بدل دیتی ہے۔ عضو کا جوہر روح، حس و حرکت کا ذمہ دار ہوتا ہے، مگر مخدر دوا کے استعمال سے عضو کا جوہر غلیظ اور اس کا مزاج بارد ہو جاتا ہے۔ پھر اس روح کو نفسانی قوی استعمال نہیں کرپاتیں اور عضو کا مزاج اتنا بدل جاتا ہے کہ اپنے پر وارد ہونے والی چیز کو محسوس نہیں کرتا۔ نہ نفسانی قوی کی تاثیر کو مکمل طور پر قبول کرسکتا جیسے افیون اور بھنگ۔

گیلانی کے مطابق کبھی مخدر دوا کی کیفیت بہت بارد نہیں ہوتی، بلکہ اپنی صورت نوعیہ سے روح یا عضو کو بے حس کردیتی ہے۔ گیلانی نے لکھا ہے کہ خدر (بے حسی) کبھی فاعل کے اعتبار سے ہوتا ہے۔ یہاں فاعل قوت نفسانی اور روح ہے اور کبھی بے حسی قابل کی طرف سے ہوتی ہے۔ یہاں قابل عصب اور عضو ہے۔ شیخ نے مخدر کی تعریف میں فاعل اور قابل دونوں کا اعتبار کیا ہے اور ان دونوں کے قصور سے عضو میں بے حسی لاحق ہوتی ہے۔ اکثر بے حسی برودت سے لاحق ہوتی ہے۔ حرارت عضو کے مزاج کو بے حس نہیں کرتی۔ مخدر دوا اکثر بارد

ہوتی ہے۔کبھی مخدر دوا اپنی کیفیت سے نہیں بلکہ اپنی سمیت سے روح اور عضو کو بے حس کرتی ہے اور کبھی دوسری خاصیت سے عضو اور روح کو بے حس کرتی ہے جیسے طرخون اور برگ عناب حاسۂ ذوق کو بے حس کرتا ہے۔

مجمد:

اس کے معنی ''بستہ کرنے والا اور جمانے والا'' کے ہیں۔ یہ محلل کا ضد ہے۔ مجمد دوا اپنی برودت اور قبض سے رقیق اور سائل اخلاط کو منجمد و بستہ کرتی ہے جیسے بزرالبنج ،نشاستہ، کتیرا اور کہربا وغیرہ۔

مصلب:

اس کے معنی ''سخت کرنے والا'' کے ہیں۔مصلب دوا عضو کے جوہر یا مواد کو اپنی برودت، یبوست، جمع و تکثیف سے سخت کرتی ہے۔اس کا متقابل مرخی ہے۔

طبقۂ سوم: یہ طبقہ مفرد دواؤں کے طبقہ سوم کے افعال پر مشتمل ہے۔

مرطب:

اس کے معنی ''رطوبت میں اضافہ کرنے والا'' کے ہیں۔ یہ دوا کا مشہور و معروف فعل ہے۔مرطب دوا اپنی شدید رطوبت سے تری پیدا کرتی ہے۔

منفخ:

اس کے معنی ''نفخ پیدا کرنے والا'' کے ہیں۔ منفخ دوا میں رطوبت فضلیہ ہوتی ہے، جس کو حرارت کم تحلیل کرتی ہے بلکہ ریاح میں مستحیل ہو جاتی ہے جیسے لوبیا اور پیاز۔ شیخ کے مطابق منفخ دوا کا مادہ و جوہر غلیظ رطوبت غریبہ کا حامل ہوتا ہے جو حرارت غریزی سے تیزی سے تحلیل نہیں ہوتا، بلکہ بڑی مشکل سے نکلنے والی ریح میں مستحیل اور حل پذیر ہو جاتا ہے جیسے لوبیا۔گیلانی کے مطابق نفخ ٹھہری ہوئی ریح سے پیدا ہوتا ہے۔ساکن ریح بارد و غلیظ ہوتی ہے کیونکہ حاد اور لطیف ریح متحرک ہوتی ہے۔ ریح کا مادہ دخانی اور بخاری ہونے کی وجہ سے بارد و غلیظ ہوتا ہے۔ یہ ہوائی جوہر سے مخلوط ارضی مادہ سے پیدا ہوتی ہے، کیونکہ تنہا آبی مادہ سے ریح پیدا نہیں ہوتی۔ارضی جوہر سے پیدا ہونے والی ریح شدید حار ہوتی ہے۔ارضی جوہر سے مخلوط، آبی جوہر والی رطوبت غلیظ ہوتی ہے اور ایسی صورت میں منفخ دوا کی رطوبت غلیظ ہوتی ہے۔اگر منفخ دوا کی رطوبت غلیظ نہ ہوتی تو اس کو حرارت غریزی تحلیل کر دیتی۔ یہاں بحث ریح کے پورے جوہر کے پورے بدن میں مستحیل ہونے سے نہیں ہے، بلکہ بحث منفخ کے جسم کے بارے میں ہے، جس کے بعض اجزاء ریح میں مستحیل ہوتے ہیں اور باقی اجزا غذا اور دوا بن جاتے ہیں۔منفخ جسم سے ریح میں مستحیل ہونے والا جز غذا و دوا کے جز سے غریب ہوتا ہے، جو بحث میں داخل نہیں بلکہ خارج ہے۔ اس لیے غذا یا دوا کی کثیر، غریب جوہری، فضلی، غلیظ رطوبت سے نفخ پیدا ہوتا ہے۔عضویہ دوا و غذا بدن کی حرارت سے متاثر ہو کر فعل انجام دیتی ہے۔اسی طرح غذا کا مادہ ہماری حرارت غریزی سے متاثر ہو کر اپنی صورت نوعیہ کو گم کر دیتا ہے اور صورت عضویہ میں بدل جاتا ہے اس کیفیت کی حامل دوا یا غذا کا دخان بننا اس کی صورت عضویہ بننے کے مخالف ہے۔ چنانچہ دوا یا غذا کے بعض حصہ سے نفخ و ریاح پیدا ہوتے ہیں اور بعض حصہ سے صورت عضویہ حاصل ہوتی ہے۔منفخ دوا کا نفخ یا ریاح پیدا کرنا دوا یا غذا ہونے کے مقابلہ میں غریب ہے۔

شیخ فرماتے ہیں کہ تمام منفخ دواؤں سے سر درد اور آنکھوں کو نقصان پہنچتا ہے۔کازرونی کے مطابق منفخ دوا کے نفاخ ابخرات دماغ تک پہنچتے ہیں جو کھنچاؤ اور مزاحمت سے سر اور آنکھ میں درد پیدا کرتے ہیں۔سر اور آنکھ کی نفسانی روح غلیظ ہوجاتی ہے۔دماغ سے آنکھ کی طرف پہنچنے والے اعصاب جوف دار ہوتے ہیں۔اعصاب میں خصوصاً رطوبت کی وجہ سے آنکھ کے اعصاب میں ابخرات وریاح کا نفوذ آسان ہوتا ہے۔

گیلانی کے مطابق منفخ دوا کی رطوبت سے پھلانے والے، غلیظ دخانی ابخرات کی وجہ سے سر درد لاحق ہوتا ہے۔منفخ دوا سے یہ ابخرات پیدا ہونے سے پیشتر آبی ابخرات کی پیدائش ہوتی ہے، کیونکہ آبی جوہر ابخرات کی شکل میں حرارت سے صعود کرتے ہیں اور اس میں ارضی اور آبی جوہر کی آمیزش ہوتی ہے۔چنانچہ ارواح میں کھنچاؤ اور غلظت سے سر درد لاحق ہوتا ہے۔منفخ دوا تمام حواس اور اس کے آلات کو نقصان کرتی ہے، مگر یہاں آنکھ کے نقصان کو خاص طور پر ذکر کیا ہے، کیونکہ یہ آنکھ کو زیادہ نقصان کرتی ہے۔آنکھ کے دونوں اعصاب مجوف ہوتے ہیں۔ان میں زیادہ مقدار میں ابخرات نفوذ کر سکتے ہیں اور حواس کے اعصاب اس کے برخلاف غیر مجوف ہوتے ہیں۔نیز آنکھ کے اعصاب رطوبت کی وجہ سے منفخ دوا کے ابخرات کو زیادہ قبول کرتے ہیں۔

شیخ فرماتے ہیں کہ ہضم اول بعض دواؤں اور غذاؤں کی رطوبت کو ریح کی جانب مستحیل کرتا ہے۔ان کا نفخ معدہ میں ہوتا ہے اور ان کا نفخ معدہ اور آنتوں میں حلول کرتا ہے۔بعض دواؤں کی رطوبت فضلیہ ہوتی ہے۔اس نفخ کا مادہ معدہ سے بالکل متاثر نہیں ہوتا، بلکہ یہ عروق میں داخل ہوتا ہے اور وہاں متاثر ہوتا ہے۔بعض دوائیں پورے طور پر معدہ میں متاثر ہوتی ہیں اور ریح میں مستحیل ہوجاتی ہیں، لیکن ریح معدہ میں حل پذیر نہیں ہوتی، بلکہ عروق کی جانب نفوذ کرتی ہے اور اس کا ریحی مادہ باقی رہتا ہے۔گیلانی کے مطابق نفخ دواؤں اور غذاؤں سے معدہ، آنت، جگر اور عروق میں پیدا ہوسکتا ہے۔یہ نفخ کبھی بالکل تحلیل نہیں ہوتا کبھی پورا اور کبھی اس کا کچھ حصہ تحلیل ہوتا ہے۔کبھی اپنے مقام پیدائش میں تحلیل ہوتا ہے۔کبھی اس کے علاوہ دوسری جگہ تحلیل ہوتا ہے۔کبھی معدہ اور آنت میں پیدا شدہ نفخ تحلیل نہیں ہوتا۔البتہ جگر سے عروق کی طرف تجاوز کرنے والا تحلیل ہوجاتا ہے۔یہ اختلاف مادہ کی غلظت، برودت اور حرارت کی وجہ سے بھی ہوتا ہے۔اس طرح اس کی بے شمار اقسام ہیں اور بعض صورتیں بعض کے ساتھ جمع ہوسکتی ہیں۔شیخ نے چند اقسام کو مثال کے طور پر ذکر کیا ہے۔بعض اطباء نے نفخ کی پیدائش وانتقال کے اعتبار سے پانچ اقسام بیان کی ہیں۔ایک یہ کہ نفخ معدہ اور آنتوں میں پیدا ہو اور ان میں ہی تحلیل ہوجائے۔دوسرے یہ کہ معدہ میں پیدا ہو اس کا بعض حصہ وہاں اور بعض حصہ عروق میں تحلیل ہو۔تیسرے یہ کہ نفخ عروق میں پیدا ہو۔چوتھے یہ کہ وہ معدہ اور عروق میں پیدا ہو اور معدہ میں پیدا ہونے والا تحلیل ہوجائے۔پانچویں یہ کہ نفخ معدہ وعروق میں پیدا ہو اور معدہ میں پیدا شدہ پورا معدہ میں تحلیل نہ ہو، بلکہ عروق میں وارد ہونے کے بعد تحلیل ہو۔بعض اطباء کے مطابق منفخ دوا اور غذا کا نفخ کبھی معدہ میں، کبھی آنت میں، کبھی ایک ساتھ دونوں میں اور کبھی عروق میں رہتا ہے۔معدہ کا نفخ پورا معدہ میں یا آنتوں میں یا ان دونوں میں تحلیل ہوتا ہے۔یہ تمام اقسام پیٹ میں بہت نفخ پیدا کرتی ہیں اور مردانہ عضو تناسل میں ایستادگی کا موجب ہوتی ہیں۔عروق اور معدہ میں پیدا ہونے والا نفخ ایستادگی پیدا کرتا ہے۔خواہ اس سے معدہ میں اذیت کیوں نہ پہنچے۔

شیخ کے مطابق رطوبت فضلیہ کی حامل ہر دوا نفاخ ہوتی ہے جیسے زنجبیل، تخم جرجیر وغیرہ۔عروق میں نفخ پیدا کرنے والی ہر دوا منعظ

ہوتی ہے کیونکہ یہ عروق میں کھنچاؤ پیدا کرتی ہے اور کھنچاؤ عضو تناسل کی رگوں تک پہنچتا ہے۔ کازرونی نے اس جیسی چیزوں کو منعظ قرار دیا ہے کیونکہ رگوں کا نفخ رگوں کے جرم کو عرض میں پھیلاتا ہے۔ زنجبیل کی رطوبت فضلیہ رگوں میں مقوی باہ اور پر زور ریح پیدا کرتی ہے۔ زنجبیل میں رطوبت فضلیہ کی دلیل یہ ہے کہ یہ خصوصاً گرم ہوا میں طویل عرصہ کے بعد کرم خوردہ ہو جاتی ہے۔ فلفل اس کے برخلاف ہے، یہ مدت دراز تک باقی رہتی ہے البتہ اس میں رطوبت فضلیہ باقی نہیں رہ جاتی۔

غسال:

اس کے معنی ''دھونے والا'' کے ہیں۔ شیخ کے مطابق غسال دوا قوت فاعلہ نہیں، بلکہ اپنی قوت منفعلہ کی مدد سے جلا بخشتی ہے۔ غسال کی تعریف میں قوت منفعلہ سے ہماری مراد رطوبت اور حرکت سے مراد سیلان ہے۔ جب لطیف سیال چیز رگوں کے منھ پر بہتی ہے تو وہ اپنی رطوبت سے فضلات کو نرم اور اپنے سیلان سے زائل کرتی ہے جیسے ماء الشعیر اور خالص پانی۔ ان دونوں چیزوں کا غسال فعل اس وقت خاص طور پر زیادہ ہو جاتا ہے، جب یہ بالفعل حار ہوتے ہیں۔ گیلانی کے مطابق فعل غسل اپنی رطوبت کے بہاؤ سے جسم سے چپکی ہوئی غیر مطلوب چیز کو زائل کرتا ہے جیسے میل وغیرہ۔ غسال دوا رطوبت والی اشیاء میں اپنا اثر کرتی ہے۔ یہ رطوبت لطیف اور آبی ہوتی ہے۔ ہماری بدن کی گرمی سے اس کا بہنا آسان ہو جاتا ہے۔ اکثر غسال دوا میل وغیرہ کو جسم سے نچوڑ کر خارج کرتی ہے۔ چنانچہ غسال دوا قوت عاصرہ سے بہتر جلا اور صفائی کرتی ہے۔ اگر کسی دوا کا ذائقہ تفاہت اور عفوصت سے مرکب ہو، مگر اس میں عفوصت کم ہو تو اس کا فعل غسل قوی ہوتا ہے۔

موسخ:

اس کے معنی ''قروح میں میل پیدا کرنے والا'' کے ہیں۔ موسخ دوا قروح کی رطوبت سے مخلوط ہو کر مرطوب ہو جاتی ہے، جو قروح کو زیادہ کر دیتی ہے۔ تجفیف و اد مال کو روک دیتی ہے جیسے روغن اور موم۔ غسال اور موسخ دوا مشترکہ طور پر مرطوب ہیں، لیکن غسال دوا کی رطوبت بہنے والا آبی مادہ ہوتا ہے جو فضلات کو زائل کرتا ہے۔ موسخ دوا کی رطوبت غلیظ، لیس دار اور غیر سیال ہوتی ہے جو قروح میں باقی رہتی ہے، نیز موسخ دوا تجفیف و اد مال کو روک دیتی ہے۔

مزلق:

اس کے معنی ''فضلات اور اخلاط کو پھسلانے والا'' کے ہیں۔ مزلق دوا اپنی قوت ملینہ اور رطوبت مزلقہ سے عضو کی سطح کو اتنا نرم کر دیتی ہے کہ اس میں بند فضلات و اخلاط کو پھسلا دیتی ہے اور ان کو حرکت دے کر دفع کرتی ہے جیسے آلو اور مختلف لعابات۔ شیخ فرماتے ہیں کہ مزلق دوا بند نلی کی سطح کو تر کرتی ہے۔ نلی میں محبوس چیزیں جدا ہو جاتی ہیں اور ملین دوا کی آمیزش سے نرم ہو کر اس کے اجزاء بہنے لگتے ہیں۔ پھر یہ اپنے ثقل طبعی یا قوت دافعہ کی مدد سے متحرک ہو کر دفع ہو جاتے ہیں، جیسے آلو بخارا اسہال اور تلیین کا فعل انجام دیتا ہے۔

گیلانی کہتے ہیں کہ مزلق دوا کی رطوبت کا لطیف و رقیق ہونا ضروری ہے تاکہ وہ جسم میں محبوس اشیاء کے درمیان اور عضو کے جرم کے درمیان نفوذ کر سکے۔ رطوبت کا آبی ہونا ضروری ہے تاکہ مقید فضلات کو کمزور کر کے ان میں نافذ ہو اور نرم کرنے کے بعد بہا کر نکال

دے۔ مزلق دوا کی رطوبت لیس دار نہ ہو، کیونکہ لیس دار رطوبت مطلوبہ مقامات تک نفوذ نہیں کر سکتی۔ نیز مزلق دوا کی رطوبت غرویت کی حامل نہ ہو ورنہ فضلہ عضو سے چپکنے کے بعد اور محبوس ہو جاتا ہے۔ مزلق دوا کی رطوبت میں آبی مادہ کی کثرت سے فعل ازلاق زیادہ اچھا ہوتا ہے۔ اس لیے مزلق دوا کو استعمال کے وقت خوب پانی میں ملالینا زیادہ بہتر ہے تاکہ رطوبت اور مائیت سے خاطر خواہ ازلاق حاصل ہو اسی لیے اطباء نے آلو کے خیسانده میں زیادہ پانی ملانے کا مشورہ دیا ہے۔

مملس:

اس کے معنی ''چکنا کرنے والا'' کے ہیں۔ مملس دوا لیس دار ہوتی ہے۔ یہ کھردرے عضو کی سطح پر پھیل کر اس کو کھول کر چکنا کر دیتی ہے۔ اس عضو کی ظاہری سطح کی خشونت چھپ جاتی ہے۔ یہ مملس دوا سے عضو کی سطح پر رطوبت پھیل جاتی ہے۔ گیلانی کے مطابق مملس دوا چکنا کرتی ہے۔ اس کا یہ فعل خشونت والے عضو میں اچھی طرح رونما ہوتا ہے اور چکنے عضو میں مملس دوا کا فعل اچھی طرح ظاہر نہیں ہوتا، کیونکہ حقیقی تملیس خشونت کو زائل یا خشونت کو چھپا کر حاصل ہوتی ہے۔ خشونت والے عضو کی تملیس حقیقی ہوتی ہے اور جو تملیس خشونت کو چھپاتی ہے وہ حسّی تملیس ہوتی ہے۔ جالی دوا بھی خشونت کو زائل کرتی ہے۔ یہ عضو کی ظاہری سطح پر جمی چیز کو زائل کرتی ہے۔ چنانچہ جالی دوا سے صاف شدہ سطح یکساں اور ہموار ہوتی ہے۔ کبھی یہ فعل غسال دوا بھی انجام دیتی ہے۔ یہ اس کا فعل محض سیلان رطوبت سے حاصل ہوتا ہے اور عضو کی سطح سے چپکی چیز آسانی سے زائل ہو جاتی ہے۔ کبھی دوائے قاشر یہ فعل انجام دیتی ہے۔ یہ عضو کے جرم میں پیدا ہونے والے اجسام کو صاف کرتی ہے۔ یہ دوائیں مخصوص ناموں سے منسوب ہیں۔ چنانچہ جب مملس دوا محسوس طور پر ملاست کرتی ہے تو عضو کی خشونت رطوبت کے انبساط سے پوشیدہ ہو جاتی ہے۔ کبھی یہ رطوبت دوا میں ہوتی ہے یا کبھی عضو میں ہوتی ہے۔ اس رطوبت کا لزج ہونا نہایت ضروری ہے۔

طبقۂ چہارم: یہ دواؤں کے طبقۂ چہارم کے افعال پر مشتمل ہے۔

مجفف:

اس کے معنی ''خشک کرنے والا'' کے ہیں۔ مجفف دوا اپنی قوت مجففہ سے عضو میں خشکی اور اس کی رطوبت کو تحلیل کرتی ہے۔ شیخ کے مطابق مجفف دوا تحلیل، تلطیف یا تقلیل کے عمل سے رطوبتوں کو فنا کرتی ہے، جیسے سندروس۔ دواء مییبس، دواء مجفف اور دواء منشف تینوں بدن کے مزاج کو یابس کرتی ہیں۔ مییبس دوا بدن کے مزاج کو اپنے مزاج میں بدل لیتی ہے۔ یہ اس وقت ممکن ہوتا ہے جب ہماری حرارت غریزی اس میں اثر کرتی ہے۔ منشف دوا بدن کے مسام میں سرایت کرنے کے بعد اپنی طرف بدن کی رطوبتوں کو جذب کر لیتی ہے۔ مجفف دوا اپنی جانب رطوبت کو جذب کے لیے بغیر تحلیل کے عمل کے رطوبت کو گم کر دیتی۔ مجفف دوا کا صرف محلل ہونا کافی نہیں ہے بلکہ وہ عضو میں سرایت کرے اور اس کے بعد بدن کی گہرائی سے تحلیل کرے۔ لہٰذا مجفف دوا کا لطیف ہونا ضروری ہے۔

قابض:

یہاں قابض دوا سے مراد ذائقہ قبض نہیں ہے جیسا کہ ذائقوں کے اقسام میں گزر چکا ہے، بلکہ قابض دوا بدن میں فعل قبض انجام دیتی ہے اور یہاں یہی مراد ہے۔ شیخ کے مطابق قابض دوا کثافت دار اجتماع پیدا کرنے کے لیے عضو کے اجزاء میں خوب حرکت پیدا کرتی

ہے۔اس کی وضع کو بدل دیتی ہے اور مجاری کو بند کردیتی ہے جیسے طباشیر فائق یا گل ارمنی۔اکثر قابض دوائیں آنتوں کو تنگ کر کے شکم میں قبض پیدا کرتی ہیں۔یوں اس سے فضلات کا نکلنا آسان نہیں ہوتا۔اس فعل کی حامل دوا کا مزاج بارد یا یابس یا ایک ساتھ دونوں ہوتا ہے۔

عاصر:

اس کے معنی ''نچوڑنے والا'' کے ہیں۔عاصر دوا اپنی شدید قوت قبض اور جمع سے عضو کے اجزاء کو نچوڑتی ہے۔عضو کی خلاؤں اور رخنوں کی رقیق رطوبتیں منافذ سے باہر نکلتی ہیں جیسے پھوڑے پر تخم تمر ہندی کا ضماد اثر کرتا ہے۔شیخ فرماتے ہیں کہ عاصر دوا اپنی قوت قبض اور جمع سے عضو کے اجزاء کو اتنا دباتی ہے کہ عضو رقیق رطوبتوں کو نکالنے کے لیے مجبور ہو جاتا ہے۔قرشی نے عاصر دوا کو قوی قابض قرار دیا ہے۔بعض قابض دواؤں کا فعل قبض ضعیف ہوتا ہے، جو عضو میں پھیلی ہوئی مجاری کو تنگ کر کے رطوبتوں کو نکلنے نہیں دیتا۔چنانچہ قوی عاصر دوا، ضعیف عاصر دوا کے مانند فعل انجام نہیں دیتی۔کبھی عاصر دوا مسہل ہوتی ہے جیسے ہلیلہ۔کبھی عاصر دوا کو کم مقدار میں استعمال کیا جاتا ہے جو پیٹ میں صرف فعل قابض انجام دیتی ہے۔اسی لیے قابض اور حابس شکم سفوف کے نسخوں میں کم مقدار میں ہلیلہ بھی استعمال کیا جاتا ہے۔

مسدد:

اس کے معنی ''سدہ پیدا کرنے والا'' کے ہیں۔حابس دوا اپنی یبوست و کثافت سے یا اپنی غرویت سے منافذ میں قید ہو جاتی ہے اور ان میں سدہ پیدا کرتی ہے۔گیلانی کہتے ہیں حابس دوا مجاری میں ذاتی طور پر سدہ پیدا کرتی ہے نہ کہ اپنے مادہ کی کثرت سے مجاری اور منافذ میں مادہ کی کثیر مقدار، غلظت اور لزوجت سدہ کے اسباب ہیں، لیکن مسدد دوا اپنی کثافت، یبوست، ارضیت اور غلظت سے ذاتی طور پر مجاری میں قید ہو جاتی ہے جیسے سفیداب۔کبھی مسدد دوا اپنی غرویت اور لزوجت سے منافذ میں قید ہو جاتی ہے جیسے الیہ (دنبہ کی چکتی) ۔اگر مسدد دوا ارضی یابس ہوتی ہے تو وہ بدن میں ورود کے بعد غلیظ ہو جاتی ہے۔یہی غرویت والے مسدد دوا کا حال ہے ایسی صورت میں مسدد دوا کا یابس ہونا ضروری ہے۔

مغری:

اس کے معنی ''غرویت (چپچپاہٹ) پیدا کرنے والا'' کے ہیں۔مغری دوا یابس ہوتی ہے۔اس میں ہلکی لیس دار رطوبت ہوتی ہے جو منافذ کے منھ پر چپک جاتی ہے ان کو بند کردیتی ہے اور ان میں بہنے والے مادہ کو قید کردیتی ہے۔گیلانی لکھتے ہیں مغری دوا میں یبوست کی وجہ سے لزوجت کے غلبہ کے وقت ارضی مادہ ہوتا ہے۔مغری دوا میں ارضیت لزج دوا کی ارضیت سے زیادہ ہوتی ہے۔لزج میں ارضی جوہر آبی جوہر کی بھرپائی کرتی ہے۔کبھی یہ اس سے زیادہ ہو جاتا ہے جب مغری دوا کی لزوجت کا قوام مناسب ہوتا ہے۔تب اس میں ارضیت سے زیادہ مائیت ہوتی ہے۔مغری دوا میں رطوبت ضروری ہے۔اس سے اس کی ارضیت کو تماسک حاصل ہوتا ہے۔مغری دوا میں رطوبت کم ہوتی ہے جس سے اس کے ارضی جوہر میں شدید جڑاؤ حاصل ہوتا ہے۔اجزاء ایک دوسرے سے بڑی مشکل سے جدا ہوتے ہیں۔جس مادہ میں لیس دار غرویت ہوتی ہے وہ منافذ کے منھ پر چپک جاتی ہے اور ان کے منھ کو بند کردیتی ہے جیسے خارجی مسام میں سریش کام کرتا ہے۔مغری دوا بہنے والے اجسام سے مادہ کے خروج کو بند کرتی ہے، مگر جن اعضاء میں اس کو زائل کرنے کی قوت ہوتی ہے، وہاں پر مغری دوا احتباس پیدا نہیں کرتی۔شیخ فرماتے ہیں جب لیس دار مزلق دوا میں آگ اثر کرتی ہے تو وہ مغری بن کر حابس ہو جاتی

ہے۔کازرونی کے مطابق آگ بعض مزلق رطوبتوں کو تحلیل کر دیتی ہے۔اس میں ارضیت کا غلبہ ہوتا ہے۔ پھر یہ مغری بن کر حابس فعل انجام دیتی ہے جیسے لعاب دار بزور ازلاق کے ذریعہ اسہال کا فعل انجام دیتے ہیں اور جب ان کو بریاں کرلیا جاتا ہے تو شکم میں قبض پیدا کرتے ہیں اور اسہال بند کرتے ہیں کیونکہ اس وقت ان کی لزوجت غرویت میں مستحیل ہوجاتی ہے اور وہ مجاری کے منھ پر احتباس پیدا کرتی ہے۔

مدمل:

اس کے معنی ''زخم کو بھرنے والا'' کے ہیں۔ مدمل دوا زخم کی دوسطحوں کے درمیان کی رطوبت کو خشک اور کثیف کرتی ہے۔ان سطحوں کو رطوبت کا قوام، غرویت اور لزوجت میں بدل کر آپس میں جوڑتا اور چپکاتا ہے جیسے دم الاخوین اور صبر۔ اس دوا میں ارضی اجزاء کی موجودگی نہایت ضروری ہے تاکہ اس سے زخم کی دونوں سطحوں کے درمیان کی رطوبت غلیظ ہوجائے۔

منبت لحم:

اس کے معنی ''زخم کو گوشت سے پر کرنے والا'' کے ہیں۔اس دوا کا نام ملحم بھی ہے۔ یہ دوا زخموں میں گوشت پیدا کرتی ہے۔منبت لحم دوا، زخم پر وارد ہونے والے خون کو اپنے مزاج کی تعدیل سے گوشت میں بدل دیتی ہے اور اس گوشت کو اس مقام پر خشک کر کے جما دیتی ہے، جیسے مجفف دواؤں سے تیار کردہ مختلف قیروطی۔ اگر منبت لحم دوا سے مطلق مادہ کی پیدائش مراد ہے، خواہ گوشت ہو خواہ چربی ہو یا ان دونوں کے علاوہ کوئی مادہ ہو تو یہ منبت لحم دوا کا فعل کلی ہے۔اگر منبت لحم دوا سے مادہ کی پیدائش زخم کی طرف نسبت کرتے ہوئے مراد ہو تو یہ بھی اس کا جزئی فعل نہیں ہے کیونکہ زخم کسی عضو کے ساتھ خاص نہیں ہوتا۔اگر منبت لحم دوا سے مادہ کی پیدائش گوشت کی پیدائش کے ساتھ خاص ہو اور یہ پورے بدن میں حاصل ہو تو یہ دواء مخصب لحمی ہوتی ہے۔ شیخ نے دوا کے منبت لحم فعل کو افعال کلیہ میں شمار کیا ہے۔اس کا تذکرہ ادمال کے ذیل میں ہو چکا ہے۔ادمال گوشت، چربی وغیرہ کی پیدائش، قروح کے بھرنے، ہڈیوں اور غضروف (کری ہڈی) میں وشیذ کی تولید کے لیے عام ہے۔ کیونکہ شیخ کے کلام سے اور اس مقام سے اس کے عام معنی مراد لیے گئے ہیں۔منبت لحم اصطلاح میں انبات کا لفظ زیادہ ظاہر ہونے کی وجہ سے تمثیل کے طور پر مذکور ہے۔اور اس دوا کے گوشت پیدا کرنے کی وجہ سے لحم کا تذکرہ ہے۔

خاتم:

اس کے معنی ''مہر لگانے والا'' کے ہیں۔خاتم دوا ایک قسم کی مجفف دوا ہے جو زخم کی سطح کو خشک کرتی ہے اس پر کھرنڈ بنا کر اس کو مضرت سے پوشیدہ رکھتی ہے۔ پھر اس میں آہستہ آہستہ طبعی جلد بن جاتی ہے۔گیلانی کے مطابق شیخ کے قول طبعی جلد سے مراد جلد اور مضبوط جھلی ہے۔خاتم دوا زخم والے عضو کی سطح کو چھپالیتی ہے۔اگر زخم آنت کے مانند باطنی عضو میں ہو اور وہاں خاتم دوا اپنا فعل انجام دیتی ہے تو خاتم دوا افعال کلیہ میں شامل ہے۔ یہ افعال جزئیہ میں نہیں آتا۔حالانکہ بعض لوگ زخموں میں گوشت کی پیدائش اور فعل ختم کو افعال جزئیہ مانتے ہیں۔اس دوا کو زائل شدہ جلد یا جھلی کو پیدا کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے اس لیے اس دوا کو قوی مجفف ہونا ضروری ہے تاکہ زخم کی سطح کو کھرنڈ (خشک ریشہ) میں بدل سکے۔

شیخ کے مطابق حرارت و برودت میں معتدل ہر دوا بلا سوزش مجفف ہوتی ہے۔گیلانی اور قرشی لکھتے ہیں کہ خاتم دوا اپنی قوت مجففہ

سے زخم کی سطح پر کھرنڈ بناتی ہے۔خاتم دوا یہ فعل کبھی اپنی کثیر رطوبت سے اور کبھی اپنی کثیر حرارت سے انجام دیتی ہے۔لہٰذا خاتم دوامدمل دوا سے قوی مجفف ہوتی ہے۔مدمل دوا میں غرویت اور یبوست کی آمیزش والی رطوبت کا موجود ہونا ضروری ہے تاکہ وہ زخم پر چپک سکے، لیکن مدمل دوا منبت لحم دوا سے زیادہ مجفف ہوتی ہے۔منبت لحم کا قوی مجفف ہونا ضروری نہیں ہے، ورنہ یہ لحم پیدا کرنے والی دموی رطوبت کو کم کرسکتی ہے۔بعض لوگوں نے مدمل، ملحم اور خاتم دواؤں کے درمیان کوئی فرق روانہیں رکھا ہے۔ایک جماعت کے مطابق مدمل دوا زخموں میں غرویت پیدا کرتی ہے اور زخم کے دونوں کناروں کے درمیان کی رطوبت سے ان کے منھ کو جوڑتی ہے۔زخموں کی جانب مواد کے انصباب کو روکتی ہے۔فاسد مواد کو صاف کرتی ہے۔خاتم دوا سے زخم میں کوئی شگاف باقی نہیں رہتا اور نہ اس لیے کوئی رطوبت بہتی ہے۔ نئی پیدا ہونے والی جلد سے زخم کو چھپالیتی ہے اور اس میں کھرنڈ نہیں بنتی۔ ملحم دوا شگاف والے مقام کی طرف وارد ہونے والے خون کو گوشت میں بستہ کردیتی ہے۔بعض لوگوں نے تازہ زخموں کو فعل الحام (منبت لحم)، دبیلہ (پھوڑا) وخراج کو فعل ادمال (مدمل) اور پرانے قروح کو فعل ختم (خاتم) کے ساتھ مخصوص کیا ہے۔

فائدہ: ذیل میں صورت نوعیہ کے تابع دواؤں کے افعال کا تذکرہ ہے۔

دوائے قاتل:

اس کے معنی ''قتل کرنے والے'' کے ہیں۔قاتل دوا اپنی ضدیت سے حیوانی روح اور حیوانی قوتوں کو فاسد اور فنا اور ہلاک کردیتی ہے۔قاتل دوا زہر کے مترادف ہوتی ہے۔بعض کے نزدیک حیوانی زہر، سم اور زہر کے ساتھ اور غیر حیوانی زہر، قاتل نام کے ساتھ مخصوص ہے۔شیخ کے مطابق قاتل دوا مزاج کو بے حد فسادکن حالت میں بدل دیتی ہے جیسے فرفیون اور افیون۔اگر ان میں سے کسی کو مصلح کے بغیر کثیر مقدار میں استعمال کیا جائے تو ہلاک کردیتی ہے۔گیلانی کے مطابق قاتل دوا اپنی اس شدید کیفیت سے ہلاک کرتی ہے جو بدن کے مزاج کو اتنا بدل دیتی ہے، جہاں زندگی ممکن نہیں رہتی زندگی اور تندرستی (حیات وصحت) اعتدال کے ساتھ باقی رہتی ہے ان میں افراط حیات وصحت کے منافی ہے۔

مطلق زہر اپنی صورت نوعیہ سے قتل کرتا ہے۔سمی دوا کم مقدار میں یا اس کی کیفیت تعدیل کرنے کے بعد نفع بخش ثابت ہوتی ہے اور اس کا ضرر باطل ہوجاتا ہے۔سم مطلق اس کے برخلاف ہوتا ہے۔یہ معمولی مقدار میں مفسد ہوتا ہے اور اپنی کمزور قوت کی وجہ سے قتل نہیں بلکہ فساد ضرور برپا کرتا ہے۔ایک جماعت اس کو قاتل مانتی ہے جو ضدیت سے ہلاک کرتی ہے جیسے فرفیون اور افیون اور جو مادہ اپنی خاصیت سے قتل کرتا ہے اس کا نام سم اور زہر ہے جیسے بیش وغیرہ۔بعض کے مطابق حیوان سے حاصل شدہ مہلک مادہ سم اور زہر ہے اور غیر حیوان سے حاصل شدہ مہلک مادہ قاتل ہے۔سم اور زہر نہ صرف ضدیت سے بلکہ اپنی خاصیت سے مزاج کو فاسد کرتا ہے جیسے بیش۔

گیلانی کے مطابق شیخ نے سم وزہر کو فاسد دوا نہیں کہا ہے کیونکہ اس کا نام ان لوگوں نے دوا نہیں رکھا ہے۔ادویہ مفردہ کی اس کتاب میں دوا کا اطلاق کلیات ادویہ کی کتابوں کے خلاف ہوتا ہے۔ادویہ مفردہ میں دوا کا اطلاق عام ہے، جو دوا اور غذا سے عام ہے اور کلیات ادویہ میں دوا کا اطلاق صرف خاص دوا پر ہوتا ہے اور زہر صورت نوعیہ سے اثر کرتا ہے۔چنانچہ افعال ادویہ کے ذکر کے مقام پر زہر

کے تذکرے سے شیخ پر اعتراض وارد نہیں ہوتا۔ یہاں پر دوا کے افعال کا تذکرہ ہے نہ کہ دواء کے علاوہ بدن پر وارد ہونے والی چیزوں کے افعال کا تذکرہ۔قرشی نے اس اعتراض کا جواب یہ دیا ہے کہ اس مقام پر سم کا تذکرہ سم وزہر کے درمیان اور سمی دوا کے درمیان فرق بیان کرنے کے لیے ہے۔شیخ نے سم کی تعریف میں زہر کی ضدیت اور اس کی خاصیت سے اثر کرنے والا کہہ کر اس بات کی طرف اشارہ کیا ہے کہ فعل سم کی مدد کبھی حار کیفیت یا بارد کیفیت کرتی ہے جیسے افعی اور بچھو کے زہر میں ہوتا ہے۔گیلانی کہتے ہیں شیخ کا یہ قول اشارہ کرتا ہے کہ زہر بلکہ تمام ذوالخاصہ زہر کا اثر عمومی معنی میں صرف اپنی صورت نوعیہ سے ہونا ضروری نہیں ہے بلکہ کبھی زہروں کی مزاجی کیفیات کو بھی ضدیت سے روح واعضاء کے مزاج کو فاسد کرنے یا ان کی حفاظت کرنے میں مناسب دخل ہوتا ہے اور شیخ کے اس قول میں اس امر کے کثرت وقوع کی طرف لطیف اشارہ موجود ہے۔

کبھی زہر میں حرارت ہوتی ہے اس کی صورت نوعیہ روح کو تحلیل کرنے میں مدد کرتی ہے جیسے افعی کا زہر۔کبھی زہر میں برودت ہوتی ہے اس کی صورت نوعیہ روح کو بجھانے میں اثر کرتی ہے، جیسے بچھو کا زہر۔ یہ زہر اصل میں سم بسیط نہیں بلکہ سم مطلق اور دواء سمی سے مرکب ہوتا ہے اس کی کیفیت ہلاکت تک اثر کرتی ہے۔

دوائے سمی اور دواء مطلق کے درمیان فرق یہ ہے کہ سمی دوا اپنی حار یا بارد کیفیت کے افراط سے قتل کرتی ہے۔دواء سمی کا اطلاق اس وقت ہوتا ہے جب اس کو زیادہ مقدار میں استعمال کیا جائے اور مصلح سے اس کی اصلاح نہ کی گئی ہو۔سم مطلق دوا اپنی صورت نوعیہ سے قتل کرتی ہے اور اس کی معمولی مقدار بھی قاتل ہوتی ہے۔

فادزہر، تریاق: ان دونوں لفظ کا اطلاق اس دوا پر ہوتا ہے جو اپنی قوت سے روح کی صحت کی حفاظت کرتی ہے تاکہ روح اپنی ذات سے زہر کے نقصان کو دفع کرے۔فادزہر اور تریاق دو طرح کا ہوتا ہے۔ایک مفرد ہے ان میں کوئی معدنی ہوتا ہے، جیسے مختلف رنگ والے پتھر کوئی حیوانی ہوتا ہے جیسے بارہ سنگھا اور چیتے کے جوف سے حاصل ہوتا ہے۔کوئی نباتی ہوتا ہے جیسے جنطیانا ہے۔دوسرا مرکب ہوتا ہے جیسے تریاق فاروق اور مثرودیطوس۔

شیخ فرماتے ہیں مصنوعی مرکبات پر تریاق کا اطلاق زیادہ مناسب معلوم ہوتا ہے جیسے کثیر یا قلیل دواؤں سے تیار کردہ بہت فوائد کے حامل مختلف تریاق ہیں۔فادزہر کا اطلاق اولین طور سے مفردات پر ہوتا ہے۔نباتی دواؤں سے تیار کردہ مرکبات پر تریاق کا اطلاق اور معدنیات سے تیار کردہ مرکبات کا اطلاق فادزہر پر زیادہ مناسب ہے اور شیخ کے قول میں ان دونوں کے درمیان زیادہ فرق نہیں ہے۔

مسہل، مدر، معرق: شیخ فرماتے ہیں کہ یہ تینوں دوائیں مشہور ومعروف ہیں۔گیلانی کے مطابق ان تینوں کا فعل ایک ہے وہ فضلات کا اخراج ہے ان سے مادہ اور فضلات اپنے خاص راستوں سے خارج ہوتے ہیں جیسے مقعد سے نکلنے والے، جلد کے مسام سے نکلنے والے اور عضو تناسل سے نکلنے والے فضلات وغیرہ۔قرشی کے مطابق مسہل دوا عروق اور باقی اعضا کی رطوبتوں کو آنتوں کی طرف پہنچاتی ہے تاکہ براز کے راستے سے خارج ہوسکیں۔مدر دوا رطوبتوں کو پیشاب کی نالیوں کی طرف پہنچاتی ہے تاکہ پیشاب کے راستے سے خارج ہوسکیں۔معرق دوا رقیق رطوبتوں کو جلد کی جانب حرکت دیتی ہے تاکہ پسینہ کے طور پر خارج ہوسکیں۔

مقی:

اس کے معنی ''قے لانے والا'' کے ہیں۔مقی دوا رطوبتوں کو معدہ کے اوپری حصہ کی طرف حرکت دیتی ہے تاکہ منہ سے نکل سکے جیسے تخم ترب اور تخم شبت کا پانی وغیرہ۔

منفذ:

اس کے معنی ''نافذ کرنے والا'' کے ہیں۔منفذ دوا دوسرے جسم کے ہمراہ مخلوط ہوکر مطلوبہ مقام تک آسانی سے پہنچ جاتی ہے اور اپنے ساتھ دوسرے جسم کو پہنچاتی ہے جیسے قلب کے علاج میں استعمال ہونے والی دواؤں میں زعفران کی آمیزش وغیرہ۔

مبدرق:

مبدرق دوا مادہ کے اجزاء کو ریزہ ریزہ کردیتی ہے اور اس کو اعضاء میں نافذ کرتی ہے جیسے غذا کے ہمراہ شراب کا استعمال وغیرہ۔

مشبت:

اس کے معنی ''چپکنے والا'' کے ہیں۔مشبت دوا چکنی یا لیس دار ہوتی ہے، جس چیز سے یہ مخلوط ہوتی ہے اس کو مطلوبہ مقام میں محبوس رکھتی ہے وہاں یہ مخلوط دوا اپنے پورے اثر کو مدت دراز تک انجام دیتی رہتی ہے جیسے مفتت حصات دواؤں کے ہمراہ مختلف گوند کام کرتے ہیں۔

مبخر:

مبخر دوا بدن سے آبی ابخرات پیدا کرتی ہے اس میں آبی جوہر اور حرارت ہوتی ہے یا اس سے بدن کی رطوبتوں کو صعود کرنے والی حرارت سے ابخرات بنتے ہیں۔

مدخن:

مدخن دوا بدن میں بھاپ اور دخان پیدا کرتی ہے، جس کا سبب یا تو حار ہونے کی وجہ سے ارضی جوہر کو قبول کرتی ہے یا شدت حرارت سے بدن کے اخلاط کو جلا دیتی ہے پھر ان کی تدخین کرتی ہے۔

مؤلد ریاح:

مؤلد ریاح سرد اور کثیف ابخرات پیدا کرتی ہے دراصل یہ مدخن ہوتی ہے اس کی حرکت باطل نہیں ہوتی بلکہ یہ متحرک اور منتقل ہوتی رہتی ہے۔

مفشی:

اس کے معنی ''پراگندہ کرنے والا'' کے ہیں۔مفشی دوا اپنی حرارت کی قوت سے جمع شدہ ریاح کو متفرق، پراگندہ اور قابل اخراج بناتی ہے۔

مانع از تولد بخار:

یہ دوا اپنی سردی سے ابخرات پیدا کرنے والی حرارت کو بجھاتی ہے۔نیز اپنی حرارت وتجفیف سے ابخرات کو قبول کرنے والی

رطوبت کو تحلیل کرتی ہے۔

مانع از تولد ریاح ونفخ:

یہ دواریاح و نفخ کی پیدائش، بخارودخان کے صعود کو روکنے والی ہے۔ یہ دوااوپر کی جانب ہر ایک کی حرکت کو باطل کر دیتی ہے۔ جس کا سبب دوا کی تبرید، تکثیف یا راستوں کو بند کرنے کی صلاحیت ہے چنانچہ ریاح، نفخ، بخار اور دخان ان راستوں میں نافذ نہیں ہوتے۔

مثور اخلاط:

یہ دوااخلاط میں غلیان وحرارت پیدا کرتی ہے چنانچہ اس دوا سے جرم پھیل جاتا ہے اور اخلاط ہیجانی حرکت کرتے ہیں۔

مسکن اخلاط:

یہ دوااپنی برودت کی قوت سے اخلاط کی حرارت کو بجھا دیتی ہے۔ بعض کے مطابق مسکن دوااخلاط اور ارواح کو غیر طبعی حرکات سے محفوظ رکھتی ہے۔

مطفی:

یہ دواحرارت کو بالکل بجھا دیتی ہے۔ بعض کے مطابق مطفی دوااخلاط کے غلیان اور حدت کو روک دیتی ہے۔ یہ دوااپنی برودت کو قوت سے حار، حاد، اخلاط کی حدت اور غلیان کو یا حار سادہ سوء مزاج کو توڑتی ہے۔

قامع:

یہ دوااخلاط کی حرکت کو ساکن اور ان کی شدید تعدیل کرتی ہے۔

مانع از عفونت:

یہ دواحرارت غریزی کو قوی کرتی ہے اس پر حرارت غریبہ کو غالب نہیں ہونے دیتی یا حرارت غریبہ کو بجھا دیتی ہے اور اس کا فعل رونما نہیں ہوتا یا حرارت غریبہ کی رطوبتوں کو خشک کرتی ہے اور اس کی عفونت کی صلاحیت باطل ہو جاتی ہے جیسے سنبل الطیب، بلغم کو عفونت سے محفوظ رکھتا ہے۔

مصلح عفونت:

یہ دواکسی سبب سے مضرت کو کم کرتی ہے جو عفونت کو پھیلانے سے روکتی ہے۔

ملزق:

یہ دوااپنی غرویت سے دو جسم کو ایک کر دیتی ہے جن کا ایک دوسرے سے جدا ہونا دشوار ہوتا ہے۔

مفسد الرائحہ:

یہ دوارطوبت کے مزاج کو فاسد اور گندہ کر دیتی ہے۔ اس سے بدبو آتی ہے یا بدن کو صاف کرنے والے عفونت والے اجزاء کو دفع کر دیتی ہے پھر بدن میں بدبو لاحق ہو جاتی ہے۔

مطیب الرائحہ:

یہ دواعفونت کوزائل اور ہضم کوعمدہ بناتی ہے اور رطوبت میں متعفن کرنے والا فساد لاحق نہیں ہوتا۔

ملین:

اس کے معنی ''شکم کونرم کرنے والا'' کے ہیں یہ دوا اپنی معتدل حرارت ورطوبت کی قوت سے معدہ وامعاء سے فضلات کو خارج کرتی ہے جیسے مغز خیارشنبر، تمر ہندی، شیر خشت وغیرہ۔

منقی:

یہ دوا کم مقدار میں فاسد کیفیت والی رطوبتوں کا استفراغ کرتی ہے۔

معین اسہال:

یہ دوا اسہال آور مادہ میں حرکت اور اس کے اخراج کے لیے راستوں کو کشادہ کرتی ہے۔

معجل اسہال:

یہ دوا اسہال آور مادہ کو اپنی حرارت سے پگھلاتی ہے اور وہ جلدی اور آسانی سے جذب ہو جاتی ہے۔

مصلح ادویہ:

یہ دوا اپنی چکنائی اور روغنی مادہ سے دواؤں کی حدت کو ختم کرتی ہے۔ بعض کے مطابق مصلح دوا ماکول ومشروب چیز کے حال کی اصلاح کرتی ہے۔ اصلاح کی کئی صورتیں ہیں۔ کبھی اس کے نقصان کو ختم کرتی ہے۔ کبھی اس کے فعل کی مدد کرتی ہے۔ کبھی اس کی قوت کی حفاظت کرتی ہے۔ کبھی اس کی حدت کو ختم کرتی ہے اور کبھی اس کو تنگ اور دور اعضا تک پہنچانے کے لیے بدرقہ ہوتی ہے۔

حابس اسہال:

یہ دوا کبھی اپنے فعل قبض سے مجاری کو تنگ کرتی ہے جو رطوبت کے نفوذ کے لیے کشادہ نہیں ہوتی۔ کبھی یہ دوا اپنی غرویت (چپ چپاہٹ) سے مجاری کے منھ کو بند کرتی ہے۔ کبھی یہ دوا اپنی برودت سے مادہ کو جامد اور غلیظ کرتی ہے، کبھی یہ دوا اپنی تخدیر سے اعضاء کو مادہ کی اذیت سے آگاہ نہیں ہونے دیتی۔ چنانچہ اعضاء مادہ کو خارج نہیں کر پاتے ہیں اور کبھی یہ دوا اپنے فعل سے مادہ کو دوسری جانب حرکت دیتی ہے جیسے قے آور دوا۔

حابس بول:

یہ دوا پیشاب کی نالیوں کو تنگ کر دیتی ہے چنانچہ ان میں نافذ ہونے والی رطوبت کم ہو جاتی ہے۔ کبھی یہ دوا رطوبتوں کو دوسری جانب حرکت دیتی ہے چنانچہ پیشاب کی نالی کی طرف نافذ ہونے والی رطوبت کم ہو جاتی ہے اور کبھی یہ دوا گردہ کی قوت جاذبہ کو ضعیف کر دیتی ہے جس سے گردہ زیادہ رطوبت کو جذب نہیں کر پاتا۔

حابس عرق:

یہ دوا مسام کو تنگ بنا دیتی ہے جس کے سبب مسام کی طرف پسینہ والی رطوبت نافذ نہیں ہو پاتی کبھی یہ دوا رطوبت کو دوسری جانب

پھیر دیتی ہے جس سے مسام کی طرف عرق والی رطوبت باقی نہیں رہتی۔

حاد:

اس دوا سے فعل شدت سے صادر ہوتا ہے اور یہ صرف حار کے معنی میں استعمال ہوتا ہے۔

مبہی:

یہ دوا مادۂ منی اور ریاح کی تولید کرتی ہے اور اپنی معتدل حرارت اور رطوبت فضلیہ سے اعضاء تناسل میں ایستادگی پیدا کرتی ہے اور محرک باہ ہوتی ہے جیسے بہمن سرخ، بہمن سفید، بوزیدان، گاجر وغیرہ۔

مشہی:

یہ دوا طبیعت کو کھانا وغیرہ کو کھانے کی طرف مائل وراغب کرتی ہے اور طبیعت میں کھانے کا شوق پیدا کرتی ہے۔

معطش:

یہ دوا طبیعت کو ٹھنڈے پانی اور ٹھنڈی ہوا سے راحت حاصل کرنے کا مشتاق بناتی ہے دل اور پھیپھڑے کو ٹھنڈی ہوا سے زیادہ اور ٹھنڈے پانی سے کم راحت ملتی ہے۔ معدہ، جگر وغیرہ کو ٹھنڈے پانی سے زیادہ اور ٹھنڈی ہوا سے کم راحت حاصل ہوتی ہے۔

معطس:

اس کے معنی ''چھینک لانے والا'' کے ہیں۔ یہ دوا اپنی حرارت اور قوت نفوذ سے دماغی مواد کو نتھنے کی جانب لاتی ہے اور ان کو چھینک سے دفع کرتی ہے۔

مسکر:

یہ دوا دماغی اور نفسانی ارواح کی جانب کثیر ابخرات کو برانگیختہ کرتی ہے۔ چنانچہ وہ ان کے ساتھ مخلوط ہو جاتے ہیں اور ارواح کو طبعی نظام سے ان کے افعال کو بدل دیتی ہے کبھی یہ ابخرات دوا سے صعود کرتے ہیں، جیسے شراب اور کبھی یہ دوا ان ابخرات کو تمام بدنی رطوبتوں سے دماغی نفسانی ارواح کی طرف چڑھاتی ہے۔

مفرح:

یہ دوا روح قلبی کو صاف کرتی ہے اس کو بدن میں پھیلاتی اور منتشر کرتی ہے۔ روح قلبی کو کثرت سے پیدا کرتی ہے اور اس کے مزاج کی تعدیل کرتی ہے۔

ان مذکورہ افعال میں بعض افعال افعال کلیہ سے مشابہت رکھتے ہیں کیونکہ ان کے افعال میں عموم ہے۔ یہ مذکورہ افعال بعض بعض کے ساتھ مرکب ہو سکتے ہیں۔ کبھی دو افعال، کبھی تین افعال اور کبھی چار افعال مرکب ہوتے ہیں اور اس سے بہت سے مرکبات تیار ہو سکتے ہیں ان میں سے بعض کو تحریر کیا جا رہا ہے۔

جامع اسہال و قبض:

اس مرکب فعل کی حامل دوا کی مثال سورنجان ہے۔ شیخ فرماتے ہیں سورنجان میں فعل اسہال اور فعل قبض ایک ساتھ جمع ہیں۔ یہ

جوڑوں کے درد میں اپنی قوت مسہلہ سے فائدہ کرتا ہے اس کی قوت مسہلہ تیزی سے آگے بڑھ کر مادہ کو جذب کرتی ہے۔قوت قابضہ آگے بڑھ کر مادہ کے نلی کو تنگ کر دیتی ہے اور مادہ جوڑوں کی طرف نہیں لوٹتا۔اگر اس میں قوت قابضہ نہ ہوتی تو قوت مسہلہ کے عمل کے بعد دوسرا مادہ جوڑوں کی طرف آسکتا ہے۔ کازرونی کے مطابق یہ دوا جوڑوں میں اپنی قوت مسہلہ سے سریع الفعل کی حالت میں فائدہ مند ثابت ہوتی ہے اور اس کا فعل قابض فعل مسہل مکمل ہونے تک تاخیر سے کام کرتا ہے۔اگر اس دوا کی قوت قابضہ قوت مسہلہ کا فعل مکمل ہونے سے پہلے کام کرتی ہے تو یہ مجاری کو تنگ کر دیتی ہے۔اگر کسی ایسی دوا میں فعل اسہال کی رفتار ناقص ہے اور اس کا استعمال کرنا ضروری ہے تو اس میں فعل اسہال کو عجلت سے وارد کرنے والی دوا کو ملایا جائے جیسے سقمونیا۔

گیلانی لکھتے ہیں کہ کبھی ایسی دوا کی قوت مسہلہ کو دواء مسہل غیر قابض کی آمیزش سے قوی کیا جاتا ہے۔ چنانچہ ایسی دوا کی قوت بڑھ جاتی ہے۔اس کا اثر تیز ہوتا ہے اور موانع کی موجودگی سے اس سے نقصان کم ہوتا ہے۔ایسی دوا کا فائدہ جوڑوں کے درد کے ساتھ خاص نہیں ہے بلکہ اس کا فائدہ مادہ پہنچنے والے ہر عضو میں ہوتا ہے۔ چنانچہ اس مادہ کو اس جیسی دوا سے استفراغ کرنا صرف مسہل دوا کے ذریعہ استفراغ سے زیادہ مفید ہے اس سے وجع المفاصل میں زیادہ فائدہ ہوتا ہے۔جوڑوں میں طبعی طور پر خلا اور رخنے ہوتے ہیں ان میں مواد آسانی سے نفوذ کرتا ہے یہ رخنے ہڈیوں کے بیچ میں ہوتے ہیں۔مفاصل حرکت کرتے رہتے ہیں اور حرکت مادہ کو خوب جذب کرتی ہے ایسی صورت میں قوت مسہلہ والی دواؤں سے مواد کو خارج کرنے کی زیادہ ضرورت پڑتی ہے اور اس میں قوت قابضہ کی بھی ضرورت پڑتی ہے تاکہ مفاصل کی جانب دوسرے مواد کا انصباب نہ ہو۔

جامع تحلیل و قبض:

ایک ساتھ محلل اور قابض فعل کی حامل دوا حرارت و برودت میں معتدل یا ان دونوں میں اعتدال کے قریب ہوتی ہے کیونکہ دوا کا حار محلل جز بارد قابض جز کی تعدیل کرتا ہے۔ یہ دوا جوڑوں کے استرخاء میں فائدہ کرتی ہے۔جوڑوں کی تسخین کرتی ہے بلغمی ورم میں فائدہ کرتی ہے۔اس دوا کے فعل قبض و فعل تحلیل تجفیف میں مدد کرتے ہیں کیونکہ قبض و تحلیل کے اجتماع سے شدید یبوست حاصل ہوتی ہے۔ گیلانی کے مطابق یہ دوا اپنے فعل تحلیل سے مرخی رطوبتوں کو فنا اور اپنے فعل قبض سے قوی ہو کر مذکورہ امراض میں فائدہ کرتی ہے اور ان امراض کے مقامات کی طرف دوسری مرخی رطوبتوں کے انصباب کو روکتی ہے۔ یہ دوا جوڑوں کی تسخین اپنے حار محلل جز سے کرتی ہے۔ یہ اس کی ذاتی تسخین ہے اور اس کا جزء قابض جوڑوں کی تسخین عارضی طور پر کرتا ہے کیونکہ یہ اس کی جانب بارد اخلاط کے انصباب کو روکتا ہے۔ جزء محلل کبھی تبرید کرتا ہے کیونکہ یہ ان کی طرف دوسرے بارد مواد کو جذب کرتا ہے اس طرح یہ جزء قابض سے زیادہ قوی بارد ثابت ہوتا ہے۔

گیلانی لکھتے ہیں یہ دوا اپنے فعل تحلیل سے بلغم کو تحلیل اور رقیق کرتی ہے اور اپنے قبض سے اس کی تری میں فائدہ کرتی ہے اور دواء قابض کا یابس ہونا ضروری ہے۔اس طرح اس کا فائدہ بلغمی ورم میں ہوتا ہے۔ یہ دوا اپنے فعل تحلیل کے باوجود مجفف ہوتی ہے۔رخو بلغمی ورم میں زیادہ فائدہ کرتی ہے۔فعل قبض اور فعل تحلیل کے اجتماع سے یبوست کی شدت کی وجہ یہ ہے کہ فعل تحلیل تجفیف پر نمایاں مدد کرتا ہے کیونکہ مجفف لطیف محلل ہوتا ہے اور قابض یبوست کی شدت پر اتنی یبوست سے مدد کرتا ہے نیز قابض محل رطوبت کو تنگ کر کے رطوبت کو

قطع کرتا ہے اس لیے ان دونوں کے اجتماع سے شدید یبوست حاصل ہوتی ہے۔

جامع اسہال و ادرار:

شیخ کے مطابق اکثر مسہل و مدر دوائیں افعال میں رکاوٹ ڈالتی ہیں کیونکہ مدر دوا اکثر ثفل کو خشک کرتی ہے۔ گیلانی کے مطابق دوا کا مدر فعل رطوبتوں کو پیشاب کے مجاری کی جانب پہنچاتا ہے جو رطوبتوں کو آنتوں کی طرف پہنچنے سے روکتا ہے۔ نیز دوا کا مدر فعل رطوبتوں کو آنتوں سے پیشاب کے مجاری کی جانب خوب جذب کر کے ثفل کو خشک کرتا ہے اور بدن کی رطوبتیں آنتوں کی طرف نہیں پہنچتی ہیں۔

جامع تسخین و تبرید:

شیخ فرماتے ہیں کہ یہ دوا اپنی قوت مسخنہ اور قوت مبردہ کے اجتماع سے ورم حار میں فائدہ کرتی ہے کیونکہ یہ ورم کو زیادہ کر کے آخر تک پہنچاتی ہے اس کا ضماد فعل قبض سے مواد کو لوٹاتا ہے اور تسخین سے تحلیل کرتا ہے۔ گیلانی لکھتے ہیں کہ حار ورم کے علاج میں پہلے رادع دواؤں کو استعمال کریں پھر آخر میں محلل دواؤں کو استعمال کریں۔ اول و آخر کے مابین زمانے میں مسخن اور محلل فعل کی جامع اور مرکب دواؤں کو استعمال کریں۔ یہ دوا فعل تسخین و تبرید کی جامع ہوتی ہے خواہ وہ طبعی مرکب ہو یا مصنوعی مرکب قابض دوا رادع ہوتی ہے اور اس میں برودت ہوتی ہے جہاں برودت نہیں ہوتی اور رطوبت زیادہ ہوتی ہے وہاں قابض ہوتی ہے اس دوا سے اجزاء میں تکاثف اور اجتماع حاصل ہوتا ہے۔ مسخن دوا تحلیل کرتی ہے یہ دوا برودت و ردع سے عضو کے اجزاء کو جمع اور قوی کرتی ہے۔ اس کے بعد مواد کے قبول کرنے سے روکتی ہے۔ یہ دوا تسخین و تحلیل کے ذریعہ انصباب والے مواد کو گم کر دیتی ہے یہ صورت حال ورم کے زمانہ تزید میں انجام دیتی ہے۔ ورم کے زمانہ انتہا میں دوا تسخین سے مواد کو تحلیل کرتی ہے اور برودت سے عضو کو قوی اور مواد کو دفع کرنے میں مدد کرتی ہے۔

جامع تریاقیت با برودت و یابہ حرارت:

شیخ فرماتے ہیں جس دوا میں برودت کے ساتھ تریاقی اثر جمع ہوتا ہے وہ دق میں زیادہ نفع کرتی ہے۔ جس دوا میں حرارت کے ساتھ تریاقی اثر موجود ہوتا ہے وہ قلب کی برودت میں دوسری چیزوں سے زیادہ فائدہ کرتی ہے کیونکہ وہ دوا اپنی تریاقیت سے تیزی سے قلب کی طرف نفوذ کرتی ہے اور اپنی خصوصیت سے روح قلبی کی صحت اور مزاج کی حفاظت کرتی ہے یہ امر دل کے ساتھ خاص نہیں بلکہ یہ امر تمام دواؤں میں موجود ہوتا ہے جو کسی خاص عضو کے ساتھ مخصوص ہوتی ہے، جیسے جگر کی خاص دوا اس کے مزاج کو دوسری دوا سے زیادہ تبدیل کرتی ہے۔

گیلانی کے مطابق برودت والی تریاقی دوا دق کے بخار میں فائدہ کرتی ہے جیسے گدھی کا دودھ یہ اپنی تریاقیت سے روح کے مزاج کی حفاظت اور قلب کو قوی کرتی ہے اور اپنے فعل تبرید سے دق کے بخار کی حرارت کو بجھاتی ہے دیگر تمام دودھ میں بھی تریاقیت موجود ہوتی ہے۔ کافور دق کو زائل کرنے کی خاص مؤثر دوا ہے۔ اگر دق کے مریض کے مزاج میں خشکی ہو تو اس کی اصلاح کے لیے قرص کافور میں مغز تخم کدو، مغز تخم خیارین وغیرہ شامل کرتے ہیں۔ اس کے بعد شیرہ تخم خرفہ وغیرہ دیتے ہیں۔ دق حار کے مریض کو ان مرطوب دواؤں سے بہت فائدہ ہوتا ہے یہ دوا اپنی تریاقیت سے قلب کی جانب تیزی سے نفوذ کرتی ہے قلب کے جرم کو شدید بارد کرتی ہے۔ اس کی روح کی صحت اور قوت کی حفاظت کرتی ہے۔ حرارت والی تریاقی دوا سے بارد قلب کو فائدہ پہنچتا ہے کیونکہ یہ قلب میں پہنچ کر اس کی روح کی صحت

اور قلب کی حفاظت کرتی ہے۔ حرارت والی تریاقی دوا کی تسخین سے کوئی خطرہ نہیں ہوتا اسی اصول پر کسی عضو کے لیے مخصوص تمام دواؤں کو قیاس کیا جا سکتا ہے۔

شیخ کے مطابق جو قوت تقسیم کا عمل کرتی ہے وہ ہر مزاج کو اس کے مستحق کے مقابلہ میں رکھتی ہے قوت محللہ عضو کی جانب مادہ کے انصباب والے حصہ میں اثر کرتی ہے اور قوت مبردہ کو مادہ کے انصباب والے حصہ میں کوئی دخل نہیں ہوتا۔ صرف طبیعت اللہ تعالیٰ کی طرف سے اس سے آگاہ ہوتی ہے۔

گیلانی کے مطابق جس قوت کا نام اطباء کے نزدیک طبیعت ہے اطباء اس کی تعریف میں کہتے ہیں کہ یہ بدن کی طبیعت مدبرہ ہے یہی اصل میں نفس ناطقہ ہے اس کے بعض افعال کے صدور کی آگاہی کی شرط کے بغیر اس کا نام طبیعت ہے۔

یہاں تک قانون اور اس کے شروح کے حوالہ سے چیزوں کو تحریر کیا گیا ہے۔ صاحب کامل نے تیسرے درجہ کی قوئ کے اوصاف کے بارے میں پہلے ادویہ مفتتہ کا تذکرہ کیا ہے جس طرح دواؤں کی دوسرے درجہ کی قوئ مزاجوں سے فعل انجام دیتی ہیں اسی طرح مزاج کے واسطے سے تیسرے درجہ کی قوئ فعل انجام دیتی ہیں۔ تیسرے درجہ کی قوتوں والی دوائیں درج ذیل ہیں وہ مفتت حصاۃ، مدر بول، مدر حیض، معین نفث (سینہ اور پھیپھڑے کے مواد کو ختم کرنے والی) مؤلد شیر، مؤلد منی) اور مدر منی ہے۔

مفتت حصات:

مفتت حصات اور منقی گردہ دوائیں حار ہوتی ہیں۔ یہ ان غلیظ اخلاط کو قطع کرتی ہیں جن میں حرارت کم ہوتی ہے۔ حرارت خشکی پیدا کرتی ہے۔ حرارت اور تجفیف پتھری کی پیدائش میں زیادہ مددگار ہوتے ہیں جو دوا گردہ کا تنقیہ کرتی ہے اس کا فعل تفتیح مفتت سنگ مثانہ دوا کے فعل تفتیح سے کم ہوتا ہے اس میں رطوبت ہوتی ہے جیسے بیخ ہلیون، تخم جعدہ، سوختہ آبگینہ، آب نخود اور بادام تلخ وغیرہ۔

ادویۂ مدر بول:

ان دواؤں میں اسخان اور حدت ہوتی ہے۔ خون کی تلطیف اور گردہ کی تسخین کرتی ہیں اور یہ خون کے آبی مادہ کو جذب کرنے میں معاون ہیں جیسے کرفس بستانی، کرفس کوہی، بادیان، نانخواہ، انیسون، وج وغیرہ حار اور حاد دوائیں بھی اس میں شامل ہیں یہ دوائیں خون کی تلطیف اور اس کے آبی مادہ کو جدا کرتی ہیں جیسے پنیر مایہ دودھ سے جبنیت کو جدا کرتا ہے۔

ادویۂ مدر حیض:

اس زمرہ کی بعض دوائیں نیچے سے استعمال کی جاتی ہیں جیسے فرزجہ اور تکمید بعض کا خوردنی استعمال کیا جاتا ہے۔ یہ دوائیں ملطف خون، مفتح منافذ اور مفتح عروق ہوتی ہیں مدر حیض دوا مؤلد شیر دوا کی جنس سے ہوتی ہے۔ دونوں کے درمیان فرق یہ ہے کہ رحم اکثر زیادہ گرم اور مقطع دواؤں کا محتاج ہوتا ہے کیونکہ رحم کی عروق پستان کی عروق کھولنے والی دواؤں سے کھلتی ہیں۔ ان میں آسانی سے خون بہتا ہے مگر رحم خون کو خارج نہیں کرتا اور پستان کی طرف خون جاری نہیں ہوتا بلکہ پستان خون کو جذب کرتا ہے۔ پستان کی جانب خون کو کھینچ کر لانے والی دوائیں حیض کی کمی میں فائدہ کرتی ہیں۔ اگر حیض بالکل بند ہو گیا ہو اور کسی دوا سے فائدہ نہ ہو رہا ہو تو اس وقت ان دواؤں کے استعمال سے حیض کی کمی میں فائدہ ہوتا ہے ابہل، مر، پودینہ نہری، پودینہ بری، مشک طرامشیع، اسارون، سلیخہ، دارچینی، قسط اور زراوند بند

حیض میں فائدہ کرتی ہیں۔ان دواؤں کو مدر حیض کے طور پر استعمال کرنے سے فائدہ ہوتا ہے جو دوائیں بند حیض کے لیے اندرونی طور پر استعمال ہوتی ہیں۔ان میں بعض صرف اپنے فعل اسخان سے حیض کو جاری کرتی ہیں۔بعض دوائیں بند حیض کو اپنی قوت جاذبہ اور ملائمہ سے جاری کرتی ہیں جیسے ابہل، پودینہ بری اور گرم خوشبوجات مصالحہ وغیرہ۔

اشیائے مؤلد شیر:

ان میں بعض غذا اور بعض دوا ہیں۔اس فعل کی حامل دوائیں بلغمی اخلاط کی تسکین اور ان کو خون میں مستحیل کرتی ہیں۔مؤلد شیر غذاؤں کے تمام جو ہر دودھ کے مشابہ ہوتے ہیں یہ عمدہ، صالح، کیموس کی تولید اور معتدل مرطب ہوتی ہیں۔ان میں خون کی حرارت کے مانند قوی حرارت نہیں ہوتی کیونکہ دودھ خون وبلغم کے درمیان اوسط درجہ کا حار ہوتا ہے۔نیز دودھ خون کے مزاج سے کافی قربت رکھتا ہے۔دودھ کی قلت کی صورت میں خون کے احوال سے آگاہی ضروری ہے۔خون کی قلت کی صورت میں مسخن، مرطب دوا وغذا کا استعمال کریں۔خون میں صفرا کے غلبہ کے وقت پہلے صفرا کا تنقیہ کریں۔بلغم کے غلبہ کی صورت میں درجۂ دوم کی مسخن دواؤں کو استعمال کریں البتہ ان سے تجفیف نہ ہونے پائے اور جرجیر، بادیان، تازہ شبت وغیرہ بہترین دواء غذائی ہیں۔قوی مسخن ومجفف دواؤں وغذاؤں کو استعمال کرنے سے دودھ ختم ہوجاتا ہے کیونکہ قوی اسخان خون کے مزاج کو فاسد اور تجفیف خون کو کم کرتی ہے حاصل کلام دودھ عمدہ خون سے پیدا ہوتا ہے۔

ادویۂ مؤلد منی:

مؤلد منی دوائیں یا غذائیت والی یا مسخن ومنفخ دوائیں منی کی تولید کی ذمہ دار ہیں۔غذائیت والی دوائیں صالح کیموس والی غذائیں ہوتی ہیں جو اپنے جوہر سے بدن کو نرم کرتی ہیں کبھی جوہر منی کی پیدائش عمدہ فضلات سے ہوتی ہے۔اس میں روح کی جنس کی آمیزش ہوتی ہے۔حاصل کلام مؤلد منی چیزیں مغذی اور نفاخ ہوتی ہیں جیسے چنا، باقلا، پیاز، چلغوزہ اور سقنقور۔

ادویہ قاطع شیر:

یہ دوائیں مسخن ومجفف ہوتی ہیں جو خون کے مزاج کو فاسد کردیتی ہیں اور مبرد دوائیں خون کو کم کرکے دودھ کو قطع کرتی ہیں۔

ادویہ قاطع منی:

یہ دوائیں منی کو فاسد کرتی ہیں اس فعل کی حامل تمام دوائیں مبرد ومجفف ہوتی ہیں۔ان کا مزاج منی کے مزاج کے برخلاف ہوتا ہے۔مجفف دوائیں حار ہونے کے باوجود منی کی تولید بالکل روک دیتی ہیں جیسے سداب، فنجنکشت اور شہدانج وغیرہ ملا سدید لکھتے ہیں یہ دوائیں اپنی خاصیت اور صورت نوعیہ سے یہ فعل انجام دیتی ہیں اور حرارت ان دواؤں کو خشک کرنے میں مدد کرتی ہیں۔

ادویۂ مدر منی:

یہ دوائیں ظاہر بدن سے باطن کی طرف قید ہوجاتی ہیں اور تجفیف کے بغیر فعل تسخین وتفتیح انجام دیتی ہیں۔

ادویہ مانع منی:

یہ مبرد دوائیں ہیں یہ اس کو فاسد نہیں کرتیں بلکہ منجمد کرتی ہیں اور بعد میں اس کو فنا کردیتی ہیں جیسے کاہو، بقلۂ یمانی، خرفہ، کدو،

توت، کھیرا، ککڑی وغیرہ۔

ادویہ منقی سینہ وریہ:

یہ دوائیں سینہ اور پھیپھڑے کی پیپ، بلغمی اخلاط اور دیگر فضلات کو خارج کرتی ہیں ان دواؤں کا بلاحرارت مفتح اور مقطع ہونا ضروری ہے ان دواؤں کو مرطب شربتوں اور حریرہ جات کے ساتھ تناول کریں جیسے تازہ حب الصنوبر، مکھن شہد کے ہمراہ، مکھن شکر کے ہمراہ اور باقلاشکر کے ہمراہ۔ اگر جند بیدستر کا بخور اور نشوق کیا جائے تو پھیپھڑے اور دماغ کے بارد رطب امراض میں فائدہ ہوتا ہے۔ سنبل الطیب سر سے فضلات کو جاری کرتا ہے یہ مجفف مادہ ہے۔

بعض دواؤں کا فعل پورے بدن پر ہوتا ہے۔ بعض دواؤں کا اثر ایک ایک عضو پر ہوتا ہے کسی دوا کا اثر دل، دماغ، سینہ، جگر، معدہ، تلی اور آنتوں پر ہوتا ہے۔ بعض دواؤں کا اثر، گردہ و مثانہ کی مجاری پر ہوتا ہے۔ بعض دوائیں اعصاب پر اثر کرتی ہیں۔ بعض دوائیں، مسہل، مدر، معرق، حابس اسہال، قاطع قے اور قاطع عرق ہوتی ہیں۔

فصل ھفتم

یہ فصل ان احکام پر مشتمل ہے جو دواؤں کو استعمال سے قبل پیش آتے ہیں

شیخ فرماتے ہیں کہ کبھی دواؤں کو صنعت و ترکیب کی وجہ سے بعض احوال سے گزرنا پڑتا ہے جیسے طبخ (پکانا)، شی (بھوننا)، سحق (پیسنا)، احراق (جلانا)، غسل (دھونا)، اجماد (جمانا)، دوسری دواؤں کے پڑوس میں رکھنا وغیرہ۔ ان احوال سے گزرنے کے بعد بعض دوائیں تغیر پذیر ہوتی ہیں۔ ایک دوا کو دوسری دوا میں ملانے سے تغیر ہوتا ہے۔ اس بحث کا تعلق دواؤں کی ترکیب سے ہے۔

گیلانی نے شفا کے حوالہ سے نقل کیا ہے کہ طبخ دو معنی میں مشترک ہے۔ طبخ کا پہلا معنی دوا کے فضلات کو صاف کرنا ہے جیسے سونا کے صاف کرنے کو طبخ کہا جاتا ہے۔ طبخ کا دوسرا معنی آگ سے رطوبت والی چیز کو پکانا مراد ہوتا ہے۔ جیسے آبی، نرم، مرطوب مادہ کو دیگ میں پکایا جاتا ہے۔ اگر پکایا ہوا مادہ غذا ہو تو اس سے مطلوب ہوتا ہے کہ غذا کھانے کے قابل ہو جائے۔ اگر پکایا ہوا مادہ دوا ہو تو اس سے مطلوبہ افعال کا حصول پیش نظر ہوتا ہے اور دوسرے معنی میں طبخ قلی (تلنا) اور انکباب (بھپھارہ لینا) میں مشترک ہے۔ مرطوب جسم کو پکانے سے طبخ کا مقصد حاصل ہوتا ہے۔

مادہ کو واسطہ یا بلا واسطہ آگ سے جلانے کو احراق کہتے ہیں۔ آگ مادہ کو اتنا گرم کرتی ہے کہ اس کے لطیف اجزاء بھاپ بن کر اڑ جاتے ہیں اور کثیف اجزاء باقی رہ جاتے ہیں۔ مادہ کو آبی رطوبت سے صاف کرنے کو غسل کہتے ہیں کبھی اس میں کثیر حرکتوں سے مدد لی جاتی ہے۔ سردی سے کسی چیز کو منجمد کرنے کا یہ مطلب ہے کہ سیال چیز میں بارد ہوا موجود ہوتی ہے جو سردی سے کثیف ہو جاتی ہے۔ اس کی سیلانی کیفیت میں انجماد اور سختی لاحق ہو جاتی ہے۔ بعض دواؤں کے احکام زیادہ تغیر سے بدل جاتے ہیں اور بعض کے احکام زیادہ تغیر سے نہیں بدلتے۔

شیخ کے مطابق بعض دواؤں کا جرم کثیف ہوتا ہے ان کو بہت زیادہ پکانے کی ضرورت ہوتی ہے جیسے بیخ کبر، زراوند اور زرنباد وغیرہ۔ کازرونی کہتے ہیں کہ کثیف جرم والی دواؤں کے اجزاء کی گرفت شدید ہوتی ہے خواہ ان کے جوہر کا قوام رقیق ہو ایسی دواؤں کی قوت بہت زیادہ پکانے سے حاصل ہوتی ہے۔ اگر دواؤں کو ابال کر استعمال کرنا ہو تو ان کو آہستہ آہستہ دیر تک پکایا جائے اگر دواؤں کے جرم کے استعمال کا مقصود ہو تو ان کو پکا کر متخلخل کر لیا جائے کیونکہ متخلخل جرم میں طبیعت کو کام کرنا آسان ہوتا ہے۔ شیخ فرماتے ہیں کہ جن دواؤں کا جرم معتدل ہوتا ہے ان کو حد اعتدال میں ابالنا کافی ہے۔ زیادہ ابالنے سے ان کے قوی تحلیل ہو جاتے ہیں جیسے مدر بول بزور، اسطوخودوس وغیرہ۔ بعض دواؤں کو حد اعتدال میں پکانا مناسب نہیں ہوتا بلکہ معمولی پکانا کافی ہوتا ہے۔ ان کو ایک جوش سے زیادہ پکانے سے ان کی قوت تحلیل اور جدا ہو جاتی ہے اور کوئی اثر باقی نہیں رہتا جیسے افتیمون۔ کازرونی کہتے ہیں کہ اسی لیے افتیمون کو پوٹلی میں باندھ کر سب سے آخر میں پکانے کا مشورہ دیا جاتا ہے۔ گیلانی کے مطابق بعض دوائیں پکانے سے بہت زیادہ متغیر نہیں ہوتیں اس لیے ان کو پکانے سے کوئی فائدہ حاصل نہیں ہوتا جیسے پتھر بعض دواؤں کو پکانے سے کافی تغیر ہوتا ہے جیسے سبزیاں وغیرہ۔ بعض دوائیں پکانے سے پانی میں مل کر ایک ذات ہو جاتی ہیں جیسے کتیرا، نشاشتہ وغیرہ۔ بعض دوائیں پکانے کے بعد ایک ذات نہیں ہوتیں۔ کبھی ان کے جرم کو اور کبھی ان کے آبی مادہ کو اور کبھی دونوں کو ایک ساتھ استعمال کیا جاتا ہے جیسے پکائی ہوئی دوا کے پانی کو طلا کے طور پر اور اس کے جرم کو ضماد کے طور پر استعمال کیا جائے۔ کبھی پانی میں پکائی جانے والی دوا کے اجزاء پانی میں منتقل ہو جاتے ہیں۔ کبھی دوا پانی کو اپنے مزاج میں بدل لیتی ہے جیسے بودار جسم کی کیفیت سے ہوا مستحیل ہوتی ہے۔ جب دوا کو صرف پانی میں پکایا جاتا ہے تو یہ دونوں صورتیں اور پہلی صورت میں کثرت سے حاصل ہوتی ہے۔ اگر دوا کو پانی میں پکا کر پانی استعمال کرنا ہو تو دوا کو صرف اتنا پکایا جائے کہ دوا کی قوت پانی میں منتقل ہو جائے۔ اگر دوا کے جرم کو پکا کر استعمال کرنا مطلوب ہو تو دوا کو اتنا پکانا مناسب ہے کہ طبیعت دوا کی قوت کو آسانی سے حاصل کر لے اور اس کی قوت مطلوبہ فعل پر آمادہ ہو جائے۔ اگر پوری دوا کو استعمال کرنا مطلوب ہو تو پورے مقصد کے حصول کے لیے دوا کو پکایا جائے۔

دوا کو پکانے سے چند امور حاصل ہوتے ہیں۔ اگر دوا کثیف ہو اور اس کے جرم کا استعمال مقصود ہو تو اس وقت دوا کو پکانے سے جرم سخیف اور ڈھیلا ہو جاتا ہے اور طبیعت اس کو آسانی سے قبول کرتی ہے۔ دوسرے یہ کہ دوا کا مزاج معتدل ہو جاتا ہے۔ اگر دوا شدید یابس ہو تو فعل طبخ پانی کی آمیزش سے دوا کے جرم کو تر کرتا ہے جو مادہ پانی میں دوا سے جدا ہوتا ہے وہ اچھی طرح مخلوط اور مرتب ہو جاتا ہے۔ تیسرے یہ کہ پکانے سے دوا کی تیزی ختم ہو جاتی ہے جیسے مسہل دواؤں کو پکاتے ہیں یا دواؤں کو ابال کر استعمال کرتے ہیں۔ چوتھے یہ کہ پکانے سے دوا کی قوت باطل ہو جاتی ہے جیسے اگر عدس سے اسہال بند کرنا مقصود ہو تو اس کو پانی میں ابالتے ہیں اور اس کے پانی کو بہا دیتے ہیں اس طرح اس کی قوت مسہلہ نکل جاتی ہے۔ پانچویں یہ کہ دوا کو پکانے سے نئی قوت حاصل ہوتی ہے جیسے اگر دوا کا مزاج اعتدال سے قریب ہو اور پکانے سے وہ مرطب ہو جائے۔

احکام سحق: شیخ فرماتے ہیں کہ بہت زیادہ پیسنے سے بعض دواؤں کی قوت بالکل باطل اور ختم ہو جاتی ہے۔ گیلانی نے ارسطاطالیس کے حوالہ سے نقل کیا ہے کہ جب مادہ بہت باریک اور چھوٹے چھوٹے اجزاء میں ٹوٹ پھوٹ جاتا ہے تو کبھی اس کی شکل وصورت کے بعض آثار مٹ جاتے ہیں اور کبھی ان میں کمی آ جاتی ہے۔ یہی دوا کا حال ہے کیونکہ دوا بھی جسم اور مادہ ہے اور اس پر بھی مادہ کے احکام

جاری ہوتے ہیں جیسے مسحوق مروارید اور یاقوت۔ان میں پسنے کے بعد کافی کمی اور کمزوری آجاتی ہے۔اس کا ایک سبب ہوا ہے۔ ہوا بڑے جسم میں کم اثر کرتی ہے اور چھوٹے اور باریک جز میں زیادہ اثر کرتی ہے۔ یہاں مادہ منفعل ہے اور ہوا فاعل ہے۔ بڑے منفعل میں فاعل کم اثر کرتا ہے۔ چھوٹے منفعل میں فاعل زیادہ اور قوی اثر کرتا ہے۔لہٰذا دوا پیسنے کے بعد ہر حال میں کمزور ہو جاتی ہے۔ ہوا دوا کی طبیعت میں کافی ردوبدل کرتی ہے۔ یاقوت ومروارید کی مقدار ایک ہے،مگر مسلم اور مسحوق میں کافی فرق ہو جاتا ہے جو اس کی ذات میں ضعف وکمی کی صورت میں رونما ہوتا ہے۔

مسحوق دوا کبھی انسانی بدن میں شدید اثر اور کبھی ضعیف اثر کرتی ہے اور کبھی بالکل کوئی اثر نہیں کرتی۔ اگر دوا پینے سے پیشتر بدن میں حرارت غریزی سے دیر سے متاثر ہو رہی ہو تو بدن کی باطنی کیفیت سے دیر میں مستحیل ہونے کی وجہ سے اس کی قوت کمزور یا بالکل باطل ہو جاتی ہے،مگر یہی دوا پینے کے بعد حرارت غریزی سے جلدی متاثر ہوتی ہے اور اس کا فعل قوی ہو جاتا ہے۔مسلم دوا اثر کرنے والے عضو سے دور واقع ہوتی ہے۔اس کا اثر کمزور اور کم ہوتا ہے مگر مسحوق دوا عضو کے قریب پہنچ جاتی ہے اور تیزی سے سرایت کرتی ہے۔ کمزور ہونے سے پیشتر اس کا استحالہ ہوتا ہے اور اس سے قوی قوت رونما ہوتی ہے۔مسلم دوا مجاری کی تنگی کی وجہ سے تاخیر سے عضو میں نفوذ کرتی ہے۔عضو سے دور رہتی ہے اور اس کی قوت ضعف اور کمی سے رونما ہوتی ہے۔

عمل سحق سے بعض دواؤں کی قوت باطل اور بعض کی قوت باقی رہتی ہے۔صموغ جیسی دواؤں کی قوت باطل ہو جاتی ہے کیونکہ ان کے اجزاء کی باہمی ترکیب بہت کمزور ہوتی ہے۔مگر ان کی نوع باقی رہتی ہے۔اگر دوا کے اجزاء میں انفصال پورا ہوا اور اس کو بہت زیادہ پیسا جائے تو اس کی قوت کے ساتھ اس کی نوع بھی باطل ہو جاتی ہے اور اگر اس کو کم پیسا جائے تو اس کی قوت باطل ہوتی ہے مگر نوع باقی رہتی ہے۔

شیخ کے مطابق سقمونیا کو نہایت نرمی سے پیسا جائے تاکہ عمل سحق کی گرمی سے اس کی قوت فاسد نہ ہو۔گیلانی کہتے ہیں کہ دوا شدید عمل سحق سے گرم ہو جاتی ہے۔گرمی سے اس کے لطیف اور غلیظ اجزاء جدا ہوتے ہیں۔لطیف اجزاء اڑ جاتے ہیں اور غلیظ ارضی اجزاء باقی رہ جاتے ہیں جیسے عمدہ لطیف صموغ۔ چنانچہ شدید سحق لطیف اجزاء کو جلا دیتا ہے اور اس کی صورت نوعیہ کو باطل کر دیتا ہے۔گیلانی نے شیخ کے قول میں عمل سحق سے پیدا شدہ وہ حرارت مقصودہ مراد لی ہے جو مادہ کے اجزاء میں گرفت فراہم کرنے والی رطوبتوں کو تحلیل کرتی ہے۔ جب سقمونیا میں ایسی رطوبت موجود ہوتی ہے تو اس کو حرارت محللہ سے زیادہ نقصان نہیں پہنچتا۔ جب سقمونیا میں رطوبت موجود نہیں ہوتی اور اس کو حرارت محللہ لاحق ہوتی ہے تو اس کا مزاج فاسد ہو جاتا ہے اور اس میں مزاج وصورت سے صادر ہونے والے افعال باقی نہیں رہتے۔اس لیے اس کو بھوننے کے وقت سفرجل یا سیب کے جوف میں رکھتے ہیں تاکہ سفرجل یا سیب کی رطوبت عمل تشویہ کی حرارت سے فاسد ہونے والی اس کی اصلی رطوبت کا تدارک کرے اور اس کی قوت محفوظ رہے۔مزید اس پر خمیری آٹا کو لپیٹا جاتا ہے تاکہ سقمونیا کی رطوبت کے زوال کا کوئی خطرہ باقی نہ رہے پھر بھی اس کی قوت میں ضعف لاحق ہو جاتا ہے اور اس کا نقصان کم ہو جاتا ہے۔بعض وقت سقمونیا کو دواؤں کے جوشاندہ میں چھڑک کر نوش کیا جاتا ہے۔اس جوشاندہ کی حرارت سقمونیا کی رطوبت کو نہ جلا پاتی ہے اور نہ فاسد کرتی ہے بلکہ جوشاندہ کی آبی رطوبتوں سے وہ محفوظ ہو جاتی ہے۔علامہ قرشی نے سقمونیا کے سلسلے میں شیخ کے اس دہرے معیار پر اظہار تعجب کیا

Go to Content Page

ہے کہ سحق بلیغ سے سقمونیا کی قوت فاسد ہو جاتی ہے اور گرم جوشاندہ میں سردارو کے طور پر استعمال سے اس کی قوت محفوظ رہتی ہے۔ حالانکہ عمل سحق ایک حرکت ہے ہر حرکت مسخن ہوتی ہے اور حرارت سے اس کی قوت فاسد ہو رہی ہے جبکہ جوشاندہ بالفعل گرم ہے۔ اگر اس کی قوت سخونت وحرارت سے فاسد ہوتی ہے تو جوشاندہ میں بدرجہ اولیٰ فاسد ہونی چاہیے۔ کازرونی نے لکھا ہے کہ شیخ کے اس حکم سے کوئی تعجب نہیں ہونا چاہیے کیونکہ میرے خیال میں شدید عمل سحق سے سقمونیا جیسی دوا کے لطیف اجزاء جدا اور صورت نوعیہ باطل ہو جاتی ہے۔ اس لیے جب اس کو گرم جوشاندہ میں ڈالا جاتا ہے اور ایک عرصہ تک اس کی حرارت میں ٹھہرتی ہے تو اس کی قوت بھی کمزور ہو جاتی ہے۔ گیلانی نے قرشی کے اعتراض کا جواب اس طرح دیا ہے کہ اصل میں اس وقت سقمونیا کے اجزاء میں انفصال واقع ہوتا ہے جس سے اس کی قوت فاسد ہو جاتی ہے اور یقیناً عمل سحق سے اس کے اجزاء کی گرفت کمزور ہو جاتی ہے۔ لہٰذا کوئی تعارض نہیں ہے۔

شیخ کے مطابق اکثر صمغیات کو رطوبتوں میں حل کرنا زیادہ مناسب اور موافق ہے۔ گیلانی فرماتے ہیں کہ صمغیات حل کرنے سے بھی وہ بہت چھوٹے اجزاء میں جدا ہو جاتے ہیں لیکن یہ عمل، عمل سحق کے برخلاف ہے۔ اصل میں رطوبتیں اجزاء کے اتصال کی حفاظت کرتی ہے ان کو پوری طرح جدا نہیں کرتیں۔ چنانچہ سقمونیا کی رطوبتیں سفرجل یا سیب کے جوف میں بھوننے سے محفوظ رہتی ہیں۔ شیخ لکھتے ہیں شدید عمل سحق سے تمام دواؤں کے افعال باطل ہو جاتے ہیں۔ لہٰذا مادہ کے باریک اجزاء میں قوت محفوظ نہیں رہتی۔ ایک مادہ کا بڑا حصہ جو حرکت دیتا ہے اس مادہ کا نصف حصہ بالکل وہ حرکت نہیں دے سکتا جیسے ایک وزنی پتھر کو دس افراد ایک دن میں تین میل تک لے جاتے ہیں تو اس کو پانچ افراد بالکل حرکت نہیں دے سکتے ہیں۔ اگر اس وزنی پتھر کو دو حصوں میں برابر برابر تقسیم کر دیا جائے تو اس کو پانچ افراد ایک دن میں تین میل تک لے جا سکتے ہیں۔ یہی دوا کا حال ہے مسلّم دوا جو فعل انجام دیتی ہے وہ باریک ہونے کے بعد نہیں دے سکتی۔ اس کی قوت میں ضعف اور انتشار لاحق ہو جاتا ہے۔ کازرونی نے شیخ کے اس نظریہ کی وضاحت اس طرح کی ہے کہ لطیف دوا باریک ہونے کے بعد کمزور ہو جاتی ہے پسنے سے پیشتر فعل قوی کی حامل ہوتی ہے اور پسنے کے بعد وہ فعل ضعیف ہو جاتا ہے۔ گیلانی کہتے ہیں کہ اگر ایک دوا کی پوری مقدار خوراک سے 180 ملی لیٹر صفرا اسہال کے ذریعہ خارج ہوتا ہے تو اس کی نصف مقدار خوراک سے 90 ملی لیٹر صفرا اسہال کے ذریعہ خارج نہیں ہو سکتا۔ کیونکہ شیخ نے اپنے رسالہ میں تحریر کیا ہے کہ دواؤں کے مسہل، مفرح، منقی، مقوی وغیرہ افعال اس وقت حاصل ہوتے ہیں جب ان کو مقررہ وزن اور مقدار میں استعمال کیا جائے۔ ان اوزان ومقدار میں کمی کے وقت ان سے یہ افعال رونما نہیں ہو سکتے اور نہ ان افعال کا اطلاق ان دواؤں پر صحیح ثابت ہو سکتا ہے۔ شیخ نے ایک طبقہ کی رائے نقل کی ہے کہ دوا کے باریک ہونے سے اس کی صورت اور قوت باطل ہو جاتی ہے اور ان کا قول مرکبات میں زیادہ صحیح معلوم ہوتا جس کا انکار بڑا مشکل امر ہے۔ قرشی نے محققین فلاسفہ کی رائے اس طرح درج کی ہے کہ ہر نوع کی ایک طبعی مقدار ہوتی ہے اور وہ اس سے تجاوز قبول نہیں کرتی، کیونکہ اس مقدار کو ایک خاص عرض حاصل ہوتا ہے۔ اگر اس عرض کے اطراف میں کمی یا بیشی ہو جائے تو وہ نوع باطل ہو جاتی ہے۔ اس نظریہ کا پاس و لحاظ نہایت ضروری ہے۔ ورنہ انسان چیونٹی کے برابر ہو سکتا ہے اور چیونٹی اونٹ کے برابر ہو سکتی ہے۔ لہٰذا ان کے نزدیک چھوٹی بڑی جسامت سے چیز کی صورت اور طبیعت باطل ہو جاتی ہے۔ مگر ایک جماعت نے ان کے نظریہ کی مخالفت کی ہے۔ اس سلسلہ میں بحث بہت طویل ہے جس کی یہاں گنجائش نہیں ہے۔

گیلانی کے مطابق مذکورہ قول کی تصدیق عناصر کے مرکبات میں تجربہ اور عادت سے ہوتی ہے۔ جبکہ فلاسفہ کے مطابق عناصر کی صورت باریک ہونے کے بعد بھی بسائط عنصریہ میں باقی رہتی ہے۔ ہمارے خیال میں ارسطاطالیس کا کلام محقق ہے کہ مادہ کے چھوٹے اور باریک ہونے سے صورت نوعیہ کے بعض آثار ضعیف یا باطل ہوجاتے ہیں۔ شیخ فرماتے ہیں کہ شدید عمل سحق سے ایک دوا کا خاص فعل دوسرے نوع کے فعل میں منتقل ہوسکتا ہے جیسے ایک دوا خلط یا ثقل کا قوی استفراغ کرتی ہے۔ مگر پیسنے کے بعد صرف آبی مادہ کا استفراغ کرتی ہے۔ اس کی پہلی قوت ساقط ہوجاتی ہے اور پہلے فعل سے عاجز ہوجاتی ہے۔ گیلانی کے مطابق شیخ کے اس قول کا مطلب یہ ہے کہ سحق کے بعد دوا کا فعل خاص ضعیف ہوجاتا ہے اور دوسرا فعل فعل اوّل کی قوت فاعلہ کے علاوہ ایک قوت سے مکمل ہوتا ہے۔ شیخ فرماتے ہیں کہ دوا باریک ہونے کے بعد عضو میں تیزی سے نافذ ہوتی ہے جیسے جب دوا بڑی اور زیادہ مقدار میں ہوتی ہے تو معدہ میں ٹھہر کر اثر کرتی ہے مگر یہی دوا جگر میں باریک اور چھوٹی ہونے کے بعد اثر کرتی ہے۔ قانون کے بعض نسخوں میں لفظ ''وفیہ'' واو کے ساتھ آیا ہے۔ یعنی اس باریک دوا سے عضو میں اثر نفوذی کا فعل صادر ہوتا ہے۔

کازرونی اور گیلانی کے مطابق اگر دوا شدید سحق سے ایک فعل سے دوسرے فعل کی طرف منتقل ہوجاتی ہے تو اس کا سبب دوسرا ہے۔ چنانچہ مسہل دوا پینے کے بعد مدر بول ہوجاتی ہے کیونکہ مسہل دوا فضلات کے قریب پہنچتی ہے اور ان کو جذب کر کے اپنی طبیعت سے دفع کرتی ہے۔ مگر بہت باریک دوا معدہ اور آنتوں سے نیچے اتر کر جگر اور اس کے محدب حصہ میں پہنچتی ہے اور خوب ادرار کرتی ہے۔ اس سلسلے میں شیخ نے جالینوس سے ایک حکایت نقل کی ہے۔ اس نے ایک مرتبہ اتفاق سے جوارش کے اجزاء کو بہت باریک پیس دیا اس کا فعل اسہال، فعل ادرار بول میں بدل گیا کیونکہ یہ باریک ہونے کے بعد غلیظ اخلاط کے استفراغ سے عاجز ہوگئی اور آبی مادہ کا استفراغ کرنے لگی۔ حقیقت یہ ہے کہ جب ضعیف فعل اسہال کی حامل جاذب اور دافع دوا معدہ کی حرارت سے جدا ہوتی ہے اور اجزاء کی باریکی کی وجہ سے تیزی سے جگر کی طرف سرایت کرتی ہے تو یہ حسب عادت فضلات کو جذب اور دفع کرتی ہے اس صورت میں جگر کی رطوبتیں پیشاب کے راستہ سے زیادہ خارج ہوتی ہیں۔ جب ضعیف دوا بدن میں زیادہ دیر ٹھہرنے سے ضعیف ہوجاتی ہے۔ تو یہ غلیظ رطوبتوں کو جذب اور دفع نہیں کرپاتی بلکہ رقیق رطوبتوں کو خارج کرنے پر قادر ہوتی ہے۔ چنانچہ کمونی باریک ہونے کے بعد ادرار بول فعل کی طرف منتقل ہوجاتی ہے حالانکہ اس کا طبعی فعل تلیین شکم ہے۔

شیخ فرماتے ہیں کہ لطیف جوہر والی دواؤں کو بہت زیادہ باریک نہ پیسا جائے کیونکہ لطیف دوا بدن میں بہت باریک اجزاء میں منقسم ہوتی ہے، جس دوا کے اجزاء میں شدید آمیزش نہیں ہوتی، وہ بھی آسانی سے باریک اجزاء میں تقسیم ہوتی ہے۔ چنانچہ سحق بلیغ سے اجزاء آسانی سے جدا ہوجاتے ہیں۔ البتہ کثیف جوہر والی دواؤں کو خوب باریک پیسنا چاہیے اگر ان دواؤں کو بہت دور کے اعضاء میں نافذ کرنے کا ارادہ ہو یا ان دواؤں کو بسد، مروارید، شادنج وغیرہ سے تیار کیا گیا ہو یا ان دواؤں کو پھیپھڑے میں استعمال کرنا ہو اور ان حرکت کثافت وثقل کی وجہ سے آہستہ ہو تو ان کی نفوذی کیفیت میں اضافہ کے لیے خوب باریک پیسا جاسکتا ہے۔ گیلانی لکھتے ہیں کہ پھیپھڑے کی دواؤں کو دو مقاصد کے لیے خوب باریک پیسنا مناسب ہے ایک یہ کہ دوا مجری غذا سے مجری ہوائی تک لعاب دہن کے واسطے سے نافذ ہو دوسرے یہ کہ دوا معدہ میں جلدی سے نافذ ہو تاکہ اس کا فعل وقوت باطل نہ ہوجائے کیونکہ معدہ سے پھیپھڑے تک

طویل مسافت ہے۔

امام عبداللطیف نے دواؤں کے لیے خارجی افعال کو تسلیم کیا ہے جو ان کے افعال کو مکمل کرتے ہیں یا ان کے افعال کمزور کرتے ہیں یا ان کے افعال کی تعدیل کرتے ہیں۔ جب یہ خارجی افعال کثیف جرم والی دواؤں میں جمع ہوتے ہیں تو ان کو پیسنے یا پکانے کی ضرورت پڑتی ہے تا کہ ان کا فعل وقوت پوری طرح ظاہر اور رونما ہو۔

سحق دو قسم کا ہوتا ہے ایک سحق قاصر دوسرا سحق بالغ۔ جن دواؤں میں سحق بالغ سے ضعف لاحق ہوتا ہے ان میں سحق قاصر کیا جاتا ہے جیسے صموغ، عصارات اور جملہ لطیف دوائیں۔ بعض اوقات سحق بالغ سے دوا نہایت باریک ہوجاتی ہے۔ نہایت لطیف ہونے کے بعد انتہا تک پہنچ جاتی ہے اور مسام شعریہ میں نافذ ہوجاتی ہے جیسے اکحال (سرمے) اور نفوخ کی دوائیں۔ بعض اوقات سحق بالغ سے بہت کم باریک ولطیف ہوتی ہیں ان کی قوت باقی رہتی ہے اور یہ قوت مطلوبہ مقام تک دیر میں پہنچتی ہے جیسے پھیپھڑے اور نظام تنفس کی دوائیں۔ کبھی سحق کے لیے رطوبت کی ضرورت پڑتی ہے تا کہ سحق سے حرارت لاحق نہ ہو اور سحق میں آسانی ہو جیسے توتیا اور خبث الحدید۔ بعض اوقات سحق کے لیے یبوست کی ضرورت پڑتی ہے تا کہ اس کی رطوبت کم ہوجائے اور سحق میں آسانی ہو یا اس سے رطوبت کو کم کر کے حرارت کا ظہور مراد ہو جیسے تر و تازہ اور مرطوب پتے اور تخم۔ بعض اوقات سحق کے لیے دوا کو تر کرنا پڑتا ہے جیسے مصطگی۔ بعض اوقات دوا کو سحق کے لیے برادہ کیا جاتا ہے تا کہ اس کے جوہر کی سختی ختم ہوجائے اور اس کی قوت میں کمی نہ آئے جیسے سینگ۔ بعض دوائیں تنہا پیسی نہیں جاسکتیں ان کو دوسری دواؤں کے ساتھ پیسا جاتا ہے جیسے پارہ کو تخم بیدانجیر کے ساتھ بعض دواؤں کو زیادہ پیسنے سے بدن میں نقصان ہوتا ہے وہ اعضاء میں چپک سکتی ہیں اور ان کا جوہر ردی ہوتا ہے۔ لہٰذا ان کو ان کے حال پر چھوڑ دیا جاتا ہے جیسے شحم حنظل۔ بعض دواؤں کو مسحوق استعمال نہیں کیا جاتا۔ لہٰذا ان کو ان کے حال پر چھوڑ دیا جاتا ہے جیسے غاریقون۔ پکانے سے قاصر دوا عمدہ ہوتی ہے کیونکہ اس کی قوت تیزی سے تحلیل ہوتی ہے اگر اس کو زیادہ پکایا جائے تو وہ فاسد ہوجاتی ہے۔ یہ اکثر افیتمون اور اسطوخودوس کے مانند پھولوں اور پتوں میں ہوتا ہے۔ بعض دوائیں صرف پکانے کے بعد مطلوبہ فعل انجام دیتی ہیں اور ان کا جوشاندہ زیادہ نفع بخش ہوتا ہے جیسے فواکہ کے سلقات اور بابونہ۔ طبخ بالغ سے مطلوب فعل خاطر خواہ حاصل ہوتا ہے جبکہ طبخ قاصر سے مطلوب فعل خاطر خواہ حاصل نہیں ہوتا جیسے بیخ کبر اور زراوند۔

احکام احراق: قانون اور اس کی شروح کے مطالعہ سے پتہ چلتا ہے کہ اطباء دواؤں کو پانچ مقاصد کے لیے جلاتے ہیں ایک یہ کہ دوا کی قوت کم ہوجائے یعنی اس کی حرارت اور حدت ٹوٹ جائے۔ جلانے سے جسم کے اجزاء کے درمیان تفریق واقع ہوتی ہے۔ اس کے ناری اور ہوائی اجزاء تحلیل ہوجاتے ہیں۔ دوا کے لطیف اجزاء تحلل کی صلاحیت رکھتے ہیں وہ تمام اجزاء سے پہلے تحلیل ہوجاتے ہیں اور دوا کی اصلی طبعی حرارت کم ہوجاتی ہے۔ تمام تیز لطیف جوہر یا معتدل جوہر والی دواؤں کی حرارت وحدت جلانے سے کم ہوجاتی ہے اور ان کا جوہر ناری تحلیل ہوجاتا ہے جیسے زاج (پھٹکری)، قلقطار مرجان وغیرہ۔ دوسرا مقصد دوا کو جلا کر اس کی حدت، حرارت اور شدت نفوذ کو زیادہ کرنا ہوتا ہے۔ اگر دوا کا جوہر کثیف اور اس میں حرارت کم ہوتی ہے تو آگ سے اس میں حرارت پیدا ہوتی ہے اور اس میں حرارت غریبہ لاحق ہوتی ہے جیسے آہک، مختلف دھاتیں، بسد، صدف، ترب، تمباکو، مصنوعی نمک، حصی لبان کے مانند دواؤں کے جوہر وغیرہ۔

تیسرا مقصد دواؤں کو جلانے سے ان کے کثیف جوہر کو لطیف کرنا ہوتا ہے۔ اگر دوا کا جوہر کثیف ہو یا اس میں ارضی جوہر غلیظ ہو تو جلانے سے اس کا لطیف جز تحلیل ہو جاتا ہے اور ارضی جز لطیف ہو جاتا ہے جیسے سرطان، بارہ سنگھا کا سینگ، نمک وغیرہ۔ چوتھا مقصد یہ کہ دواؤں کو پیسنے کے قابل بنانے کے لیے جلایا جاتا ہے۔ کیونکہ پسنے والے مادہ کا خشک ہونا ضروری ہے۔ رطوبت پیسنے میں مانع ہوتی ہے اس لیے اس کو جلا کر پیسنے کے قابل بنایا جاتا ہے جیسے آبریشم یہ تقویت قلب کے لیے مستعمل ہے۔ مقرض آبریشم کا استعمال سوختہ آبریشم سے بہتر ہے لیکن اس کو چھوٹے چھوٹے اجزاء میں کاٹنا بہت مشکل امر ہے۔ اس لیے سوختہ استعمال کیا جاتا ہے۔ کازرونی کے مطابق یہاں احراق سے یبوست حاصل ہوتی ہے اور پیسنا بہت آسان ہو جاتا ہے اس کو ہلکا جلایا جائے تاکہ لطیف اجزاء کے فنا ہونے کے بعد اس کی قوت باطل نہ ہو جیسے یاقوت، سونا، چاندی وغیرہ۔ پانچواں مقصد یہ کہ جلانے سے دوا کے جوہر کی خرابی، مضرت اور زہر ختم ہو جائے جیسے پتھری توڑنے کے لیے بچھو کو اور جذام وخنازیر کے لیے افعی اور کالے سانپ کو جلایا جاتا ہے۔ گیلانی کہتے ہیں کہ کبھی پانچ مذکورہ مقاصد کے علاوہ دوا کو دیگر مقاصد کے لیے بھی جلایا جاتا ہے۔ ایک یہ کہ جلانے سے زائد رطوبت زائل ہو جائے اور خشکی حاصل ہو، لیکن یہ مذکورہ دوسرے مقصد سے حاصل ہوسکتا ہے۔ دوسرا مقصد یہ کہ دوا کے فعل کو ایک نوع سے دوسرے نوع کی طرف منتقل کرنے کے لیے جلایا جائے جیسے انگور کی لکڑی کو جلا کر راکھ بنالیا جاتا ہے۔ یہ دوسری دوا بن جاتی ہے۔ کبھی دوا کے مزاج کو دوسرے مزاج کی طرف منتقل کرنا مطلوب ہوتا ہے اور کبھی دوا کے غریب اجزاء کو صاف کرنا مطلوب ہوتا ہے جیسے سرمہ، بورہ، سرطان، شاخ گوزن وغیرہ۔

قرشی نے لکھا ہے محرق وسوختہ مادہ کے اجزاء بکھرتے اور منتشر ہوتے ہیں اس کا ہوائی، ناری اور آبی جوہر تحلیل اور ارضی جوہر باقی رہ جاتا ہے اس میں آگ سے غیر طبعی حرارت حاصل ہوتی ہے کبھی یہ حرارت غریبہ اس کی طبعی حرارت کے جوہر سے ضعیف ہوتی ہے اور وہ دوا احراق کے بعد زیادہ سرد ہو جاتی ہے جیسے زاج کبھی وہ دوا جلانے کے بعد قوی ہو جاتی ہے اور زیادہ گرم ہو جاتی ہے جیسے آہک اس کا سبب حرارت غریبہ کبھی حرارت طبعی سے قوی اور کبھی وجہوں سے ضعیف ہوتی ہے ایک وجہ یہ کہ اگر حرارت طبعی نہایت قوی ہو تو یہ حرارت اس کے مقابلہ میں ضعیف ہوتی ہے۔ دوسرے یہ کہ اگر سوختہ مادہ جلنے سے تیز ہو جائے خواہ روغنی مادہ کی وجہ سے یا ارضی مادہ کی وجہ سے تو اس کی حرارت غریبہ نہایت ضعیف ہو جاتی ہے جیسے زاج اور قلقطار۔ اگر سوختہ جسم جلنے سے سخت نہ ہو اور اس کا ارضی جوہر جلنے کے بعد راکھ نہ بنے اور اس میں کچھ رطوبت باقی رہ جائے تو اس کی حرارت غریبہ، حرارت طبعی کے مقابلہ میں قوی ہوتی ہے جیسے پتھر۔

اگر جسم اس طرح ہو کہ مادہ کے مدرکہ اعراض کو بالکل ترک نہ کیا ہو تو اس کی طبیعت ہر حال میں اپنے حال پر باقی رہتی ہے اگر جسم مادہ کے مدرکہ اعراض کو ترک کر رہا ہو اور جلانے سے تخیف اور تخلخل ہو جائے تو برودت مائل ہو جاتا ہے اور راکھ کی حد تک جلانے سے اس کی تمام تر حدت زائل ہو جاتی ہے۔ اگر مادہ کثیف اور غیر تخلخل ہو تو برودت سے حرارت کی طرف مائل ہو جاتا ہے۔

اشیا کو جلانے کی شرط یہ ہے کہ دو مختلف جنس کو ایک ساتھ نہ جلایا جائے جیسے نمک اور آہک۔ پتھروں کو نباتات و جمادات کے برخلاف خوب جلایا جائے۔ حریر اور مختلف گوندوں کو کم جلایا جائے۔ اگر سوختہ مادہ کو ٹھنڈا کرنا مطلوب ہو تو جلانے کے بعد ان کو دھویا جائے۔ دواؤں کو دھونے کا عمل غسل اور تصویل کہلاتا ہے۔

تکلیس:

کلس سے مشتق ہے۔ اہل مصر کی اصطلاح میں آہک کو کلس کہتے ہیں یہ بہت آسانی سے پس جاتا ہے جو سخت مادہ پینے کے قابل نہ ہواور وہ جلانے سے پینے کے قابل ہو جائے تو اس کا نام مکلس ہے قابل احراق چیزوں کو احراق کے بغیر استعمال کرنا مناسب نہیں ہے جیسے سرمہ، ارتب، بسد، رصاص، مارسیاہ، سرطان، ابرک، عقرب وغیرہ۔ بعض چیزوں کو بغیر احراق کے استعمال کیا جاسکتا ہے جیسے آبریشم، آبار، حب الآس، طلا، عود، کہربا، یاقوت وغیرہ۔

فائدہ: تشویہ، تحمیص اور تقلیہ تینوں لفظوں کا اجمالی اور اشتراکی معنی بریاں کرنا ہے جس کی تفصیل مندرجہ ذیل ہے۔

تشویہ:

اگر دوا خمیر یا مٹی یا سیب یا بہی وغیرہ کے جوف میں رکھ کر تنور میں یا آگ پر یا گرم راکھ میں دفن کر کے بھونی جائے تا کہ بھاپ سے پک جائے تو یہ عمل تشویہ ہے جیسے عنصل، سقمونیا وغیرہ۔ اگر دوا کو کوٹ کر شہد میں ملا کر لتہ میں باندھ کر گل حکمت کر کے معتدل تنور میں ایک رات بھونا جائے پھر نکال کر استعمال کیا جائے یہ بھی تشویہ کا ایک طریقہ ہے جیسے انیسون، کزمازج وغیرہ کو منجن کے لیے بریاں کرتے ہیں۔

تحمیص:

اگر کسی برتن کو آگ پر خوب گرم کرنے کے بعد دوا کو اس میں ڈالا جائے اور تیز حرکت سے یکساں اور بقدر ضرورت بھونا جائے اور دوا جلنے نہ پائے تو یہ عمل تحمیص کہلاتا ہے جیسے تخم بارتنگ، تخم ریحان، تخم مرو، خشخاش، کشنیز خشک، زیرہ، اسپغول وغیرہ۔ تحمیص کے لیے بہترین برتن پتھر یا پکی مٹی کا برتن ہے۔ تحمیص کی اوسط حد یہ ہے کہ دوا سے معمولی بو آئے، ہلکی سرخ ہو جائے اور بھن جائے۔

تقلیہ:

دوا کو کسی روغن میں بھوننے کا نام تقلیہ ہے۔ تقلیہ کی ایک حد یہ ہے کہ دوا سے بو آئے اور سرخ ہو جائے جیسے بزور دوسری تقلیہ کی حد یہ ہے کہ دوا کھل جائے اور پھٹ جائے جیسے بلیلہ اور مازو۔ تیسری تقلیہ کی حد یہ ہے کہ اندازہ سے تل جائے جیسے خبث الحدید وغیرہ۔

گیلانی کے مطابق تشویہ احراق کی ضعیف قسم ہے۔ بزور کی تحمیص اس طرح کریں کہ نئے مٹی کے برتن کو خوب گرم کریں اور آگ سے اتار کر اس میں دانوں کو ڈالیں اور خوب چلائیں اور ان سے بھننے کی مہک آئے۔ بزور کو بریاں کرتے وقت خیال رہے کہ ان کی قوت ختم نہ ہونے پائے۔ بہتر یہ ہے کہ نئے مٹی کے برتن کو خوب گرم کریں پھر آگ سے اتارنے کے بعد اس میں کاغذ بچھالیں، پھر اس میں تخموں کو ڈال کر بریاں کریں یہ بریاں کرنے کا بہترین طریقہ ہے اور بزور جلنے سے محفوظ رہتے ہیں۔

تدبیر:

اس کو اصلاح بھی کہتے ہیں۔ اس کے معنی تربیت اور پرورش کے ہیں۔ بعض دواؤں میں حدت، خباثت، سمیت، ردائت، نقصان اور مضرت ہو سکتی ہے ان کو اصلاح اور تدبیر سے زائل اور کم کیا جاسکتا ہے جیسے سقمونیا، انزروت، حب الملوک، حب السلاطین، تربد، مازریون، چشتخام وغیرہ۔

احکام غسل: غسل اور تصویل دونوں مترادف ہیں۔ اس کے معنی دھونے کے ہیں۔ یہاں دواؤں کا دھونا مراد ہے۔ کازرونی اور

گیلانی کے مطابق کبھی دواؤں کو صرف پانی سے دھویا جاتا ہے۔کبھی پانی کے علاوہ دوسرے سیال مادہ سے دواؤں کو دھویا جاتا ہے۔شیخ الرئیس نے پانی سے دواؤں کے دھونے پر کافی بحث کی ہے۔پانی دوا کی حدت وحرارت کو ساکن اوراس کو تر کرتا ہے۔پانی کے علاوہ سیال مادہ سے دوا کو دھونے پر اس میں سیال کی قوت اختلاط کی وجہ سے آجاتی ہے۔اس لیے دوا میں سیال مادہ کی مختلف قوت یبوست ہوجاتی ہے ۔دوا کے ظاہری لطیف اجزاء معمولی دھونے سے سلب ہوجاتے ہیں اور داخلی لطیف اجزاء پکانے سے بھی سلب نہیں ہوتے۔شیخ فرماتے ہیں کہ دوا کو دھونے سے اس کے حار لطیف جوہر زائل ہوجاتے ہیں اور دوا مسکن ومعتدل ہوجاتی ہے۔گیلانی کے مطابق اگر دوا میں صنعت وترکیب سے حار لطیف جوہر مخلوط ہوجائے تو وہ جزء حار لطیف طبعی جوہر سے زیادہ دھونے سے زائل ہوتا ہے۔اگر آمیزش کے وقت دوا کے تمام اجزاء میں طبعی آمیزش رخو اور نرم ہو تو اجزاء دھونے سے زیادہ سلب ہوجاتے ہیں۔اگر اس کے باوجود اجزاء دوا کی سطح پر منتشر ہوں تو دھونے سے بالکل زائل ہوجاتے ہیں۔اگر دوا میں حار جوہر کی آمیزش طبعی اور قوی ہو تو باقاعدہ پکانے سے اس کے اجزاء زائل نہیں ہوتے۔شیخ کے مطابق دوا کو کثیر حرارت کے بعد دھو کر ٹھنڈا کیا جاتا ہے۔ان دواؤں کے ارضی جوہر میں جلانے سے ناری جوہر یبوست ہوجاتا ہے اس ناری جوہر کو دھو کر زائل کیا جاتا ہے جیسے آہک مغسول (دھویا ہوا چونا) یہ دھونے سے معتدل اور اس کی حرارت زائل ہوجاتی ہے۔اگر دوا خارجی سبب سے گرم ہو تو یہ دھونے سے زیادہ ٹھنڈی ہوجاتی ہے۔اس کی ایک وجہ یہ ہے کہ دوا کا مزاج دھونے کے عمل میں مدد کرتا ہے اور دوا کا غریب مسخن اثر دھونے سے زائل ہوجاتا ہے۔دوسرے یہ کہ اس دوا میں سخونت کی آمیزش مستحکم نہیں ہوتی، جو دھونے سے آسانی سے زائل ہوجاتی ہے جیسے نورہ پہلے یہ بارد پتھر اور جلانے کے بعد شدید حاد ہوجاتا ہے اور دھونے کے بعد متعدل ہوجاتا ہے کیونکہ دھونے سے پوری سخونت زائل نہیں ہوتی۔

بعض دواؤں کو دھونے سے صرف ٹھنڈا کرنا مقصد نہیں ہوتا بلکہ اس کے اجزاء کو چھوٹا کرنا مطلوب ہوتا ہے، جیسے توتیا کو پانی میں پیسا جائے کہ اس میں پانی سرایت کرتا ہے اور اس سخت مادہ کو پیسنا آسان ہوجاتا ہے۔بعض دواؤں کو ان کی غیر مطلوب قوت کو جدا کرنے کے لیے دھویا جاتا ہے۔جیسے حجر ارمنی اور لاجورد۔ان میں قے آور قوت موجود ہوتی ہے جو لطیف ہوائی جوہر کی وجہ سے ہوتی ہے اور دھونے سے یہ قوت زائل ہوجاتی ہے۔

اطباء نے شیخ کی مذکورہ دھونے کی اغراض پر اضافہ کیا ہے مثلاً دھونے سے دوا کو تر کرنا مطلوب ہو۔کیونکہ پانی دوا کو تر کرتا ہے۔ کبھی دوا کو نرم کرنا مطلوب ہوتا ہے یہ دوا کی رطوبت سے حاصل ہوتا ہے کبھی دوا کے میل کو زائل کرنا مطلوب ہوتا ہے کبھی دھونے سے دوا کو قوی کرنا مطلوب ہوتا ہے جیسے سرکہ سے دوا کو دھونے سے سرکہ کی قوت اس میں نافذ ہوجاتی ہے۔کبھی دوا کی بعض قوتوں کو فاسد کرنا مطلوب ہوتا ہے جیسے کاسنی اور چنا کیونکہ دھونے سے اس کے لطیف جوہر زائل ہوجاتے ہیں اور کبھی دھونے سے دوا کی کیفیت کو زائل کرنا مطلوب ہوتا ہے جیسے بسد، عقیق، لاجورد وغیرہ۔

راسخ، شنگرف، مردار سنگ، سفیداب وغیرہ پتھر کے مانند دوائیں ہیں لوگ ان کو ہاون میں خوب باریک پیستے ہیں ان پر پانی چھڑک کر آہستہ سے دستہ چلاتے ہیں۔غبار پانی سے مخلوط ہوجاتا ہے پھر اس کو آہستہ سے دوسرے برتن میں انڈیل لیتے ہیں باقی تلچھٹ کو دوبارہ پیستے ہیں اور حسب سابق پانی ملا کر دوسرے برتن میں انڈیل لیتے ہیں۔یہ عمل کئی مرتبہ کرنے کے بعد اس برتن کو اچھی طرح ڈھک

دیتے ہیں تا کہ اس میں غبار داخل نہ ہو جب دوا تہہ نشین ہو جاتی ہے تو پانی کو آہستہ سے بہا دیتے ہیں اور تہہ نشیں کو خشک کر کے استعمال کرتے ہیں۔اس عمل سے آنکھ کی دواؤں کو تیار کرنا زیادہ اچھا ہوتا ہے، جیسے توتیا، سرمہ، شادنج، اقلیمیا وغیرہ۔ آنکھ کی تمام دواؤں کو تحق بلیغ کرنا ضروری ہے کیونکہ آنکھ نہایت ذکی الحس اور اہم عضو ہے باقی دواؤں کے دھونے کا طریقہ ان کے تفصیلی بیان کے ذیل میں تحریر کیا جائے گا جیسے لک، لونگ، صبر وغیرہ۔

احکام جمود: اس کے معنی سیال دواؤں کو منجمد کرنے کے ہیں۔شیخ فرماتے ہیں کہ منجمد ہونے والی دوا کی لطیف قوت زائل ہو جاتی ہے۔اگر منجمد دوا کا جوہر بارد ہے تو اس کی برودت میں اضافہ ہو جاتا ہے اور اگر منجمد دوا کا جوہر حار ہے تو اس کی حرارت کم ہو جاتی ہے۔ شارح گیلانی کے مطابق پانی وغیرہ سیال مادہ کے جامد ہونے سے اس کے اجزاء کثیف اور ان کا جرم غلیظ ہو جاتا ہے۔اگر وہ منجمد مادہ بدن کے خارج یا داخل میں جذب ہوتا ہے تو بقراط کے مطابق وہ اپنی سابقہ حالت پر نہیں لوٹتا۔ کیونکہ اس کے نزدیک صرف غلیظ اجزاء جامد ہوتے ہیں اور لطیف اجزاء جمود سے زائل ہو جاتے ہیں اس کی دلیل یہ ہے کہ سیال مادہ جمود کے بعد سابقہ مقدار پر نہیں رہتا بلکہ اجزاء لطیفہ کے انفصال سے کم ہو جاتا ہے۔

احکام مجاورت: اس کے ذیل میں دواؤں کو ایک دوسرے کے پاس رکھنے کے احکام ذکر کیے جا رہے ہیں۔شیخ کے مطابق دوائیں آپس کی قربت سے کیفیات غریبہ حاصل کرتی ہیں اور ان کے افعال میں ردو بدل ہو جاتا ہے۔ بہت ساری بارد دوائیں گرم دواؤں کی قربت سے گرم کیفیات حاصل کر کے گرم تاثیر والی بن جاتی ہیں جیسے حلتیت، فرفیون، جند بیدستر اور مشک وغیرہ کی قربت سے بارد دوائیں گرم ہو جاتی ہیں اور بہت ساری گرم دوائیں کافور اور صندل کی قربت سے بارد کیفیات حاصل کر کے بارد تاثیر والی ہو جاتی ہیں۔ چنانچہ دواؤں کی مختلف اجناس کو الگ الگ رکھنا چاہیے۔گیلانی کے مطابق بعض دوائیں دوسری دواؤں کی مجاورت سے متغیر نہیں ہوتیں، جیسے کثیف، ارضی جوہر کی حامل دوائیں ہیں۔بعض دوائیں قربت سے متغیر ہو جاتی ہیں ان کے احوال مجاور دواؤں کے احوال کے مطابق ہوتے ہیں۔بعض دواؤں میں مجاورت سے ایک کیفیت متغیر ہوتی ہے اور دوسری کیفیت متغیر نہیں ہوتی جیسے طباشیر کی برودت تخلخل کی وجہ سے جند بیدستر اور فرفیون کی مجاورت سے بدل جاتی ہے اور فلفل تخلخل نہیں ہے اس لیے وہ طباشیر کے خلاف ہے۔

احکام ممازجت: اس کے معنی دواؤں کی آمیزش کے ہیں اس کے ذیل میں آمیزش سے ردو بدل کو بیان کیا جا رہا ہے۔شیخ اور قانون کے شراح کے مطابق آمیزش سے دواؤں کا فعل کبھی قوی اور کبھی باطل ہو جاتا ہے۔کبھی آمیزش سے دواؤں کی مضرت کی اصلاح ہوتی ہے۔کبھی آمیزش سے دواؤں کی قوتوں اور افعال کی حفاظت ہوتی ہے جیسے کوئی دوا مسہل ہو اس کو معاون قوت کی ضرورت ہو تو اس میں دوسری دوا کی آمیزش کی جاتی ہے۔ مثال کے طور پر تربد میں قوت مسہلہ ہے۔مگر اس کی حدت ضعیف ہوتی ہے۔ یہ صرف رقیق بلغم کا استفراغ کرتا ہے اور اس میں شدید قوت تحلیل موجود نہیں ہے۔ یہ زنجبیل کی آمیزش سے بہت لیس دار زجاجی اخلاط کو تیزی سے اسہال کے ذریعہ خارج کرتا ہے کیونکہ زنجبیل کی حدت مدد کرتی ہے۔افتیمون آہستہ سے اسہال لاتا ہے اس میں فلفل ملانے سے اس کی لطافت میں اضافہ ہو جاتا ہے اور تیزی سے دست آتے ہیں۔ ریوند قوی قابض قوت کی حامل ہے مگر اس میں قوت مفتحہ کم ہے جو صرف اس کے قبض کی وجہ سے ہے اس میں گل ارمنی یا اقاقیا ملانے سے فعل قبض شدید ہو جاتا ہے۔

کازرونی کے مطابق متقدمین اطباء ریوند کو استعمال کرتے تھے۔ اس میں فعل قبض خوب قوی موجود ہوتا تھا۔ اس وقت ریوند چین سے دریائے شور کے راستے سے اور دیگر دریاؤں کے راستے سے درآمد کی جاتی تھی۔ یہ لمبے عرصہ تک جہاز میں پڑی رہتی تھی اور دریائی آب وہوا سے اس کے اکثر لطیف، حار، مسہل اجزاء تحلیل ہوجاتے تھے اور اس کے کثیف قابض اجزاء باقی رہ جاتے تھے اس لیے اس وقت کی ریوند قوی قابض ہوتی تھی۔ اس زمانے میں ریوند کو خشکی کے راستے سے خراسان اور ماء النہر کے اطراف سے درآمد کیا جاتا ہے۔ اس کی قوتیں زائل نہیں ہوتیں۔ اس میں قوت مفتحہ اور قوت مسہلہ کثرت سے موجود ہوتی ہے اس زمانے کے ماہرین ادویہ اپنے تجربہ کے بعد کتابوں میں لکھتے ہیں کہ ریوند میں قوت مسہلہ ہے۔ قدیم اطباء اس امر سے بالکل ناواقف تھے۔ چنانچہ اس وقت کی ریوند غلیظ و کچے بلغم کو پوری قوت سے اسہال کے ذریعہ خارج کرتی ہے۔

شیخ کے مطابق کبھی دوا میں آمیزش نفوذ اور بدرقہ کے لیے کی جاتی ہے جیسے گل سرخ، کافور اور بسد کے ہمراہ زعفران کی آمیزش کی جاتی ہے تاکہ زعفران اپنی قوت مفرحہ کے ساتھ دوسری دواؤں کو تیزی سے قلب کی جانب نفوذ کرے۔ کبھی دوا میں آمیزش اس کے برخلاف مقصد کے لیے کی جاتی ہے جیسے ملطف، نفاذ دواؤں کے ہمراہ تخم ترب کو مخلوط کرتے ہیں تاکہ وہ جگر میں لمبے عرصہ تک اپنا فعل انجام دے جو دوا جگر میں آسانی سے سرایت کرجاتی ہے وہ اپنا فعل جلدی سے انجام دیتی ہے۔ تنہا تخم ترب قے لاحق کرتا ہے۔ کیونکہ اس کی ملطف، منفذ قوت جگر کے بجائے عروق کی جانب تیزی سے اثر کرتی ہے اور تخم ترب دواؤں کو قے آور قوت کی وجہ سے معدہ کے اوپری حصہ کی جانب مائل کرتی ہے۔

آمیزش سے بعض دواؤں کا اثر زائل ہوجاتا ہے جیسے ایک فعل کی حامل دو دوائیں ہوں، لیکن ان دونوں کی قوت میں تضاد ہو خواہ یہ تضاد حرارت و برودت کی طرح یا دو متضاد چیزوں کی طرح ہو یہ دونوں دوائیں آمیزش کے بعد اپنے فعل کو انجام دینے کے لیے ایک دوسرے سے سبقت کریں۔ اس مقابلہ آرائی میں سابق دوا کا اثر رونما ہو اور غیر سابق دوا کا اثر رونما نہ ہو اس کی مثال بنفشہ اور ہلیلہ ہے۔ بنفشہ فعل تلیین سے اسہال اور ہلیلہ فعل عصر سے اسہال کرتا ہے اور ہلیلہ مادہ کو کثیف کرتا ہے مادہ پر دونوں کا ایک ساتھ فعل واقع ہونے سے دونوں باطل ہوجاتے ہیں اگر ہلیلہ سبقت کرے اس کے بعد بنفشہ وارد ہو تو دونوں میں سے ایک کا فعل رونما نہیں ہوتا۔ اگر پہلے بنفشہ کو استعمال کیا جائے تو ملین اثر کرتا ہے اس کے بعد ہلیلہ کو استعمال کیا جائے تو یہ اسہال بالعصر پوری قوت سے کرتا ہے کیونکہ بنفشہ کے فاسد نرم خلط کو ہلیلہ، آسانی سے اسہال بالعصر کے ذریعہ خارج کرتا ہے اس کے برخلاف اگر پہلے ہلیلہ کو پھر بنفشہ کو استعمال کیا جائے تو بنفشہ ہلیلہ کی کثافت سے بند شدہ مجاری میں نافذ نہیں ہو پاتا اس وقت دونوں کے اثر ظاہر نہیں ہو پاتے۔

کبھی دوا کی آمیزش سے ان کی اصلاح اور مضرت کا زوال مطلوب ہوتا ہے جیسے صبر، کتیرا اور مقل۔ صبر اسہال لاحق کرتا ہے۔ آنتوں کا تنقیہ کرتا ہے مگر اس سے آنتوں میں خراش لاحق ہوجاتی ہے۔ عروق کے منھ کھل جاتے ہیں۔ چنانچہ اس کی اصلاح کے لیے اس کے ہمراہ کتیرا اور مقل کی آمیزش کی جاتی ہے۔ کتیرا کی غرویت سے صبر سے لاحق شدہ خراش واقع نہیں ہوتی اور مقل رگوں کی منھ کو قوی اور ان کی حفاظت کرتا ہے۔

کبھی دوا میں آمیزش ان کے قوی اور افعال کی حفاظت کے لیے کی جاتی ہے۔ معجون کے نسخوں میں افیون اس کی حفاظت کے لیے

ملاتے ہیں۔

گیلانی کے مطابق اگر کسی دوا کو استعمال کرنے کی ضرورت ہو مگر اس کے استعمال سے ایک طرح سے فائدہ ہو اور دوسری طرح سے نقصان ہو رہا ہو۔ اگر اس کے استعمال سے فائدہ ہو اور نقصان نہ ہو تو اس کو استعمال کرنا ضروری ہے۔ اگر وہ نقصان دہ ہے تو اس کے قائم مقام غیر نقصان دہ دوا کا انتخاب کیا جائے یا جس میں نقصان کم ہو اس کا انتخاب کیا جائے۔ اگر اس مقصد کے لیے کوئی دوسری دوا موجود نہ ہو تو اس کو مصلح کے ہمراہ استعمال کیا جائے۔

شارح گیلانے لکھتے ہیں کبھی دواؤں میں دوسرے امور سے تغیر لاحق ہوتا ہے اور ان کے احکام بدل جاتے ہیں۔ ان میں سے ایک دواؤں کو تر کرنا ہے۔ کبھی دواؤں کو نرم کرنے کے لیے تر کیا جاتا ہے تاکہ وہ آسانی سے کوٹی جاسکے۔ کبھی دواؤں کو خیساندہ بنانے کے لیے بھگویا جاتا ہے تاکہ دوا کا اثر پانی میں منتقل ہو جائے اور اس پانی کو کسی مرض کے لیے استعمال کیا جائے۔ کبھی دوا کو استحالہ کے لیے پانی میں بھگویا جاتا ہے تاکہ پانی اور دوا کو مجموعی طور سے استعمال کیا جاسکے، جیسے کتیرا اور گوند وغیرہ۔ کبھی دوا میں برودت و رطوبت حاصل کرنے کے لیے دوا کو پانی میں بھگویا جاتا ہے۔ کبھی دوا کے اجزاء کو پانی میں منتقل کرنے کے لیے بھگویا جاتا ہے جیسے بزور لعابیہ۔ کبھی دوا کو خوب نرم کرنے کے لیے بھگویا جاتا ہے جیسے اصل السوس کو چوسنے کے لیے بھگوتے ہیں۔

خشک کرنے سے دواؤں کے افعال اور احکام بدل جاتے ہیں۔ کبھی دواؤں کو اس لیے خشک کیا جاتا ہے تاکہ ان کا آبی مادہ تحلیل ہو جائے اور ان میں تسخین آجائے۔ کبھی دواؤں کو محفوظ رکھنے کے لیے خشک کیا جاتا ہے تاکہ ان میں فساد اور عفونت لاحق نہ ہو۔

تصعید سے دوا کے احکام متغیر ہوتے ہیں جو اجزاء دوا سے ابخرات بن کر اڑتے ہیں۔ وہ یقیناً زیادہ لطیف ہوتے ہیں اور جو باقی رہ جاتے ہیں وہ کثیف ہوتے ہیں۔ کبھی رطب بارد مادہ کے ابخرات کو عمل تصعید کے مرحلہ سے گزارا جاتا ہے۔ کبھی خشک گرم مادہ کو عمل تصعید کے مرحلہ سے گزارا جاتا ہے اس سے دھواں نکلتا ہے۔ اگر دوا میں ابخرات اور دخان مساوی مقدار میں ہوتے ہیں ان کو کبھی حرارت، برودت و یبوست کے مرحلہ سے عمل تصعید کے مرحلہ سے گزارا جاتا ہے۔ عمل تصعید کے بعد خشک ارضی مادہ باقی رہ جاتا ہے۔ اگر ارضی مادہ سوختہ ہوتا ہے تو وہ خشک حار ہوتا ہے اور اگر ارضی مادہ غیر سوختہ ہوتا ہے تو عمل تصعید کے بعد باقی ماندہ مادہ بارد ہوتا ہے۔

عمل تصعید سے چند امور مطلوب ہوتے ہیں۔ ایک یہ کہ دوا کے لطیف متصاعد جوہر کو استعمال کرنا مقصود ہوتا ہے۔ دوسرے یہ کہ دوا کے غلیظ باقی ماندہ کو استعمال کرنا مقصود ہوتا ہے۔ تیسرے یہ کہ دوا کی قوت کو حاصل کرنا آسان ہو جائے جیسے زکام میں بعض دواؤں کا پھبارہ لیا جاتا ہے یا بعض دواؤں کی کان کے پاس دھونی لی جاتی ہے۔

تقطیر سے دواؤں کے احکام بدل جاتے ہیں۔ دوا کا مقطر جوہر اس کے جرم سے زیادہ بارد اور رطب ہوتا ہے۔ کبھی دوا کا مقطر جوہر اس کے جرم سے زیادہ گرم اور خشک ہوتا ہے جیسے دودھ کا آبی جوہر۔ مقطر جوہر میں ناری جوہر کی آمیزش سے گرمی و خشکی کا اضافہ ہو جاتا ہے۔ اس کے علاوہ دوا بہت سے احوال سے گزرتی ہے۔ اس کو بہت احوال لاحق ہوتے ہیں اور ان کے احکام میں تغیر ہوتا ہے، لیکن اس سلسلہ میں شیخ کی بحث زیادہ عمدہ ہے اور یہ تمام بحث شیخ کے کلام سے حاصل ہے۔

فصل هشتم

دواؤں کا حصول اور تحفظ

یہ فصل دوا کے حصول، ذخیرہ کرنے اور حفاظت کرنے کے احکام پر مشتمل ہے تاکہ ان کی قوتیں اور افعال تیزی سے کمزور نہ ہوں کیونکہ بعض اوقات میں دواؤں کی کمزوری اور قوت، صحیح اور فاسد ہوتی ہیں۔ مشہور علاقے اور جگہ کی دوائیں قوی ہوتی ہیں۔ دواؤں کے حاصل کرنے کے مخصوص زمانے اور مخصوص موسم ہوتے ہیں۔ دواؤں کو نشونما اور خوب پکنے کے بعد حاصل کرنا زیادہ بہتر ہے جیسے مٹی کو پہلے رومی مہینے تشرین کی گیارہ تاریخ کو حاصل کیا جاتا ہے۔ اور سقمونیا کو انطاکی پہاڑوں سے حاصل کیا جاتا ہے۔ بقراط نے فرمایا ہے کہ ہر مرض کا علاج مریض کی زمین اور علاقے کی دواؤں سے کرنا زیادہ بہتر ہے۔ ہر شہر اور علاقے کے امراض کا علاج وہاں کی مخصوص دواؤں سے کریں، کیونکہ لوگوں کو اپنے علاقے کی دواؤں سے زیادہ فائدہ حاصل ہوتا ہے۔

گیلانی نے تبصرہ کیا ہے کہ مفردات کی کتابوں میں عناصر پر بھی دوا کا اطلاق ہوتا ہے جیسے آب۔ نیز غیر تامہ مرکبات پر دوا کا اطلاق ہوتا ہے۔ غیر تام مرکب اکثر صرف دو عناصر سے مرکب ہوتے ہیں جیسے مٹی زمین اور پانی سے، غبار، ہوا اور زمین سے، دخان (دھواں)، مٹی اور آگ سے اور کف (جھاگ)، پانی اور ہوا سے مرکب ہیں ان غیر تام مرکبات میں سے بعض دو عنصر میں سے ایک جداگانہ محسوس ہوتے ہیں اور بخار کے دونوں اجزاء جداگانہ محسوس نہیں ہوتے۔ حالانکہ یہ مرکب غیر تام ہے۔ ایک مرکب غیر تام ہوا اور آگ سے حاصل ہوتا ہے اس کا کوئی مخصوص نام نہیں ہے۔ یہ اکثر ہوا اور آگ میں جلدی سے مستحیل ہو جاتا ہے۔

قانون اور اس کی شروح میں تمام دواؤں کی درجہ بندی کی گئی بعض نباتی اور بعض حیوانی ہیں کیونکہ تمام دوائیں عناصر، مرکبات غیر تامہ اور موالید ثلاثہ سے حاصل ہوتی ہیں۔ وہ تمام دوائیں اور خصوصاً معدنی دوائیں بہتر ہوتی ہیں جن میں تین خوبیاں موجود ہوں۔ ایک یہ کہ دوائیں مکمل ساخت کے بعد مشہور و معروف معدن سے حاصل ہوں جیسے زاج قبرصی، توتیا کرمانی، لاجورد کاشغری، فیروزہ نیشاپوری، لعل بدخشانی وغیرہ۔ نیز یہ خوب رنگین، صاف شفاف، آبدار اور جسامت میں بڑی ہوں۔ دوسرے یہ کہ ان دواؤں میں کسی چیز کی آمیزش نہ ہو ورنہ اختلاط سے ان کا فعل مختلف اور نفع غیر متعین ہو سکتا ہے اور یہ نقصان دہ ثابت ہو سکتی ہیں۔ تیسرے یہ کہ دواؤں کا رنگ، بو اور مزہ حسب خواہش ہو کیونکہ عمدہ اور اعلیٰ معیار کا رنگ، بو، مزہ دواؤں کا طبیعت کی عمدگی پر دلالت کرتا ہے۔ نیز اس سے پتہ چلتا ہے کہ دواؤں کی طبیعت میں تغیر کرنے والے امور موجود نہیں ہیں۔ ان دواؤں کو صاف ہوا، کم ہوا اور معتدل موسم میں حاصل کیا گیا ہو اس کے برخلاف حالتوں میں حاصل شدہ دوا غیر معیاری ہوتی ہے۔ موسم ربیع زیادہ بہتر ہے کیونکہ یہ موسم معتدل ہوتا ہے اس سے دواؤں کی طبیعت میں اچھی قوت حاصل ہوتی ہے۔ کیونکہ سردی کا موسم اس سے پہلے گزر چکا ہوتا ہے جو دواؤں میں تحلل واقع نہیں ہونے دیتا۔

نباتی دوائیں:

ان کے اجسام ظاہر اور ان کی قوتیں پوشیدہ ہوتی ہیں۔ نباتی دواؤں کی مخفی قوتوں کو طبیعی فلاسفہ نے قوائے طبیعیہ کے نام سے اور حکماء

نے نفوس جزئیہ کے نام سے منسوب کیا ہے۔حکمت وفلسفہ کے محققین کے مطابق پیڑ پودوں کی تربیت و پرورش پر ملائکہ اور جنود اللہ مقرر ہیں۔اس مفہوم کی عبارتوں میں اختلاف ہے،مگر مقصود ایک ہے۔ ہر پیڑ پودے کے کیموس سے ایک خاص مزاج حاصل ہوتا ہے اور اس مزاج کی تائید نباتی پودا سات قوتوں سے کرتا ہے۔نباتی پودے کی سات قوتیں،قوت جاذبہ،قوت ماسکہ،قوت ہاضمہ،قوت دافعہ،قوت غاذیہ،قوت مؤلدہ اور قوت نباتیہ ہیں۔ ہر قوت پودے اور جانور کے اجسام میں ایک خاص فعل انجام دیتی ہے۔قوت جاذبہ نبات کی عروق سے پانی کی تری کو چوستی ہے جیسے حجام پچھنا لگانے کے آلہ سے خون چوستا ہے۔ یہ قوت لطیف آبی اجزاء کو خوب جذب کرتی ہے۔ جب نبات کے عروق میں یہ لطیف آبی اجزاء پہنچ جاتے ہیں تو قوت ہاضمہ ان کو نضج دیتی ہے اس کے بعد عروق کے جرم کے ہم شکل کیموس حاصل ہوتا ہے۔اس کو قوت غاذیہ تناول کرتی ہے۔اس مادہ کو ملائم شکل میں بدلتی ہے اور مادہ کے اقطار ثلاثہ یعنی طول،عرض اور عمق میں اضافہ کرتی ہے۔ فاضل مادہ کو لطیف کر کے پودوں کی شاخوں کی جانب دفع کرتی ہے، پھر اس کو یہاں سے قوت جاذبہ جذب کرتی ہے۔ پودے میں ہضم اور جذب کا عمل ہمیشہ چلتا رہتا ہے، جس سے پودے میں پتے، پھول، تخم اور پھل حاصل ہوتے ہیں۔ چنانچہ بعض نباتی دواؤں میں پتے، کسی میں تخم، کسی میں جڑ، کسی میں شاخیں اور تنے، کسی میں پھول، کسی میں گوند، کسی میں پھل اور کسی میں یہ تمام چیزیں موجود ہوتی ہیں۔اگر یہ تمام چیزیں ایک پودے میں جمع ہوں تو اس کو نبات کامل کہتے ہیں۔بعض ماہرین نباتیات نے نبات کی دو نوع بتائی ہیں۔ایک شجر اور دوسرا نجم ہے۔شجر میں تنہ ہوتا ہے اور اوپر کو چڑھتا ہے۔نجم غیر تنہ دار اور زمین پر مفروش ہوتا ہے۔

برگ :

ساذج اور ماذریون جیسے پتے خوب پکتے ہوئے، خوب جسامت دار، نشونما اور اچھی شکل والے بہتر ہوتے ہیں، جن کا رنگ متغیر اور جھڑ جاتے ہیں وہ اچھے نہیں ہوتے۔ کیونکہ ان کی قوت ضائع ہو جاتی ہے۔گیلانی کے مطابق پتوں کے زمانۂ شباب میں زیادہ قوت ہوتی ہے اور یہ نشونما کا آخری وقت ہے۔ یہ وقت غیر معلوم ہوتا ہے اور نشونما کے ختم ہونے کا علم مادہ کے طول،عرض وعمق میں اضافہ رک جانے سے حاصل ہوتا ہے۔ جب تک پتا اپنے حال پر باقی رہے اور نمو ختم ہو جائے اس وقت اس کو دوائی مقصد کے لیے توڑنا چاہیے۔بعض اطباء کے مطابق ضخیم،خوشبودار اور تازہ پتا بہتر ہوتا ہے۔ پتوں اور پھولوں کو نہایت احتیاط سے سایہ میں خشک کریں۔غبار نمی وغیرہ سے محفوظ رکھیں۔اگر دھوپ سے ان کی قوتیں کمزور نہ ہوں تو دھوپ میں خشک کرنے سے کوئی حرج نہیں ہے۔

تخم:

تخم کا جب جرم مستحکم ہو جائے اس کا کچا پن اور آبی مادہ زائل ہو جائے اس وقت اس کو حاصل کریں۔بعض اطباء تخم کو اس وقت حاصل کرنے کا مشورہ دیتے ہیں جب اس کا جسم ٹھوس اور رطوبت خشک ہو جائے اور یہ وقت پیڑ کے پتے زرد اور پژمردہ ہونے کے بعد آتا ہے۔تخم کو سایہ میں خشک کریں۔گرد وغبار،نمی،رطوبت،گرمی،خشکی سے محفوظ رکھیں۔ بڑا،فربہ،چکنا،وزنی تخم بہتر ہوتا ہے۔

بیخ:

جڑ حاصل کرنے کا بہترین زمانہ پتوں کے جھڑنے کا وقت ہے۔کازرونی کے مطابق یہ قانون،کلی نہیں ہے کیونکہ خصیۃ الثعلب، زراوند، شقاقل جیسی بہت سی جڑوں کو پتوں کے نکلنے کے زمانے میں حاصل کرنا بہتر ہوتا ہے۔ان جڑوں کو پھول اور تخم نکلنے کے وقت

حاصل کرنا بہترنہیں ہوتا۔اس وقت پودے کی قوتیں پھول اور تخم میں صرف ہوتی ہیں اور جڑیں کمزور ہو جاتی ہیں۔گیلانی کے مطابق پھلوں کے نکلنے اور ان کے خشک ہونے تک کا زمانہ جڑوں کو حاصل کرنے کا بہترین زمانہ ہوتا ہے۔ کیونکہ ان ایام میں جڑوں کی رطوبت کم ہو جاتی ہے۔بعض کے مطابق موسم ربیع میں شاخیں نکلنے کے زمانے میں جڑ کو حاصل کریں۔ کیونکہ شاخیں اور پتے بڑے ہونے سے جڑوں کی قوت ان میں سرایت کر جاتی ہے اور ان جڑوں میں حسب خواہش قوت باقی نہیں رہتی۔بعض نے پھل توڑنے اور پتے جھڑنے کے بعد یا تمام چیزوں کے جھڑنے سے پہلے جڑ حاصل کرنے کا مشورہ دیا ہے۔بعض نے موسم خریف کے آخر کو بہتر بتایا ہے۔جڑ کو مٹی دھونے کے بعد خشک کریں۔

گل:

پھولوں کو خوب کھلنے کے بعد مرجھانے اور جھڑنے سے پہلے حاصل کرنا بہتر ہے۔ پژمردگی اور جھڑنے سے پھولوں کی قوت کم اور بوڑھوں کے مانند ہو جاتی ہے۔ بالیدہ اور خوشبودار پھول بہتر ہوتا ہے۔گل سرخ کو فوراً کھلنے کے بعد توڑنا بہتر ہے چونکہ اس وقت اس کی شاخ مکمل ہو چکی ہوتی ہے۔ بستانی پھول زیادہ بہتر ہوتا ہے۔

شاخ:

خوب پکی، غیر پژمردہ اور غیر پیچیدہ شاخ بہتر ہوتی ہے یہ اس کی جوانی کا زمانہ ہوتا ہے۔ یہی تمام کیفیات پودے کے تمام اعضاء میں معتبر مانی جاتی ہیں اور جڑوں کو حسب طریقہ خشک کر کے محفوظ کر لیں۔

ثمر:

پھلوں کو خوب پکنے کے بعد پیڑ سے گرنے سے پہلے حاصل کریں۔گیلانی کے مطابق خوب پکے پھل، عمدہ اور اپنی جیسی قوتوں کی تولید کرتے ہیں۔ اگر کسی پھل کو مخصوص فائدے کے لیے پکنے سے پہلے استعمال کرنے کی ضرورت ہو تو ان کو نرم ہونے سے پہلے توڑ لیا جائے۔شروع میں پھلوں کی طبیعت رطوبتوں کو دفع کرتی ہے۔بعض علاقوں میں پھلوں کو پکنے سے پہلے توڑ لیا جاتا ہے جیسے مصر کے علاقے۔ کیونکہ یہاں کے پھل مکمل پکنے کے انتظار میں خشک ہو جاتے ہیں۔ یہ پھل اپنی رقت اور گرم ہوا کی وجہ سے رطوبتوں کو تحلیل کر دیتے ہیں۔ جالینوس نے بتایا کہ مصر کے پھل کثرت رطوبت کی وجہ سے مکمل نہیں پکتے ہیں۔بعض اطباء پھلوں کو مرجھانے اور جھڑنے سے پہلے حاصل کرنا بہتر سمجھتے ہیں اور ضرورت کے وقت کچے یا نیم پختہ پھل کو توڑا جا سکتا ہے۔ کچھ پھلوں کو پوست کے ہمراہ خشک کر لیتے ہیں۔ کچھ کو مقشر یا قتلے بنا کر خشک کرتے ہیں۔ کچھ کو ڈوری میں پرو کر سایہ میں یا احتیاط سے دھوپ میں خشک کرتے ہیں۔ گرد و غبار، نمی، رطوبت، پھپھوندی اور کیڑوں سے محفوظ رکھتے ہیں۔تر و تازہ، گودے دار، وزنی پھل بہتر ہوتا ہے۔عمدہ رنگ، بو، مزہ والا پھل زیادہ قوی اور بہتر ہوتا ہے۔

مسلم پودا:

اذخر، قنطوریون، قیصوم وغیرہ مسلم جڑی بوٹیوں کو اس وقت حاصل کرنا بہتر ہے۔ جب ان کا تخم پختہ ہو گیا ہو، ان میں تر و تازگی باقی ہو اور خشکی و پژمردگی لاحق نہ ہوئی ہو۔اطباء نے مسلم جڑی بوٹیوں کو مکمل نشو نما کے وقت حاصل کرنے کا مشورہ دیا ہے ان کو پتوں اور پھول

کے ہمراہ حاصل کیا جائے۔ بعض نے مسلم جڑی بوٹی کو خوب پکنے اور تروتازگی کے ایام میں حاصل کرنے کا مشورہ دیا ہے۔ جڑی بوٹیوں کو حسب طریقہ خشک کرکے محفوظ رکھیں۔ شیخ فرماتے ہیں کم پیچیدہ جڑ، کم دبلی شاخ، فربہ تخم، زیادہ غذائیت سے بھرپور تخم، لمبے عرصہ تک باقی رہنے والا اور وزنی پھل بہتر ہوتا ہے۔ گیلانی کے مطابق کم سے کم خمیدہ جڑیں، تنے اور شاخیں بہتر ہوتی ہیں۔ یعنی کم گانٹھوں اور کم مروڑدار پیڑ پودے کے اجزاء بہتر اور قوی ہوتے ہیں اور جو اجزاء زیادہ گرہ دار اور زیادہ مروڑ والے ہوتے ہیں وہ کمزور ہوتے ہیں۔ مادہ کی غلظت یا اس میں رطوبت کم نافذ ہونے کی وجہ سے زیادہ گانٹھیں بنتی ہیں جیسے انجیر اور پہاڑی درختوں میں ہوتا ہے۔ کبھی زیادہ گانٹھیں پودے کے جرم کو مضبوط بناتی ہیں جیسے نرکل میں ہوتا ہے۔ فربہ اور مادہ سے پر تخم میں قوت اور حرارت غریزی خوب ہوتی ہے، بلکہ یہ شاخوں، پتوں اور تمام اجزاء میں ہوتی ہے۔

پھلوں کے اجزاء جتنے ٹھوس اور باہم پیوست ہوتے ہیں وہ زیادہ بہتر ہوتے ہیں۔ کیونکہ نرم اور ڈھیلے جسم میں اجزاء کی گرفت کمزور ہوتی ہے اس میں اس کی قوت متصرفہ بھی کمزور ہوتی ہے۔ شیخ فرماتے ہیں مرطوب اور بارش کے ایام کی ہوا کے مقابلہ میں صاف ہوا کے موسم میں حاصل شدہ دوا بہتر ہوتی ہے۔ اس دوا میں رطوبت اور ابخرات کم ہوتے ہیں۔ شارح گیلانی کہتے ہیں کہ شبنم سے مرطوب دوا بہتر ہوتی ہے کیونکہ شبنم کی رطوبت فضلیہ سے ہوا پاک صاف ہوجاتی ہے۔ بھرپور چاندنی کے ایام میں حاصل شدہ دوا میں رطوبت کثرت سے ہوتی ہے۔ شیخ کے مطابق تمام بری دوائیں بستانی دواؤں سے قوی اور چھوٹی جسامت کی ہوتی ہیں اور پہاڑی دوائیں بری سے زیادہ قوی ہوتی ہیں۔ گیلانی اس کی وجہ بتاتے ہیں کہ بستانی دواؤں میں آبی مادہ غالب اور بری میں مغلوب ہوتا ہے۔ کوہی دوا میں بری دوا سے کم رطوبت ہوتی ہے۔ اس لیے یہ سب سے زیادہ قوی ہوتی ہے۔ گیلانی اس کی وجہ یہ بتاتے ہیں کہ زمین میں جتنی رطوبت کم ہوتی ہے پیڑ پودے فضلات سے زیادہ پاک ہوتے ہیں۔ ان کا جرم عفونت اور فساد سے محفوظ رہتا ہے۔ ایسی زمینوں سے حاصل شدہ دوا عفونت وفساد سے محفوظ ہوتی ہے۔ کوہی دوا بری سے اور بری دوا بستانی دوا سے جسامت میں چھوٹی ہوتی ہے۔ یہ امر بستانی دوا کی قوت پر دلالت نہیں کرتا۔ کیونکہ بڑی جسامت ایک نوع میں قوی کی دلیل ہوتی ہے۔ کبھی بڑی جسامت چھوٹی جسامت دار دوا کا تقاضا کرتی ہے۔ جیسے بری دوا زیادہ قوت کی وجہ سے بڑی ہوتی ہے اور کوہی بستانی سے زیادہ بڑی ہے تو یہ کثرت رطوبت سے ہے۔ بعض اطباء لکھتے ہیں اعتدال سے خارج کیفیات والی مفرد مرکب مختلف پودے اکثر ناہموار علاقے اور سخت زمینوں میں پیدا ہونے والے عمدہ اور شدید قوی ہوتے ہیں اور وہاں کی دوائیں بھی قوی ہوتی ہیں جیسے اکثر پہاڑی دوائیں ہموار زمین سے اور بری دوائیں بستانی زمین سے زیادہ قوی ہوتی ہیں۔ اکثر سرد دوائیں گرم ممالک میں اور گرم دوائیں سرد ممالک میں شدید اور قوی ہوتی ہیں۔ کم رطوبت والی دوا زیادہ قوی ہوتی ہے۔ معتدل علاقوں کی دوا زیادہ معتدل ہوتی ہے اور خشک علاقوں کی دوا رطب ہوتی ہے۔ چنانچہ ان کو ان علاقوں اور زمینوں سے حاصل کرنا زیادہ بہتر ہے۔

شیخ اور شراح قانون لکھتے ہیں جن دواؤں پر ہوا کا گزر نہیں ہوتا، ہوا ان کی پیدائش کے مقام کو فضلات اور عفونت سے پاک نہیں کرپاتی اور جن دواؤں کے مقام پیدائش پر سورج کی شعاعیں نہیں پڑتیں وہاں کی ہوا فضلات کو تحلیل اور صاف نہیں کرپاتی۔ تو یہ دوا صاف اور فاسد فضلات سے محفوظ نہیں رہتی ہے۔ دوا کا رنگ واضح، ذائقہ تیز اور بو نمایاں ہو۔ ایسی دوا زیادہ اچھی ہوتی ہے۔ دوا کا مزاج

بھی قوی ہونا بہتر ہے۔ حشائش نبات سے چھوٹی ہوتی ہیں۔ یہاں حشائش سے مطلقاً نباتی دوا مراد ہے۔ یہ دوائیں دو تین سال میں ضعیف ہوجاتی ہیں، مگر کچھ دوا کی مدت بقا دراز ہوتی ہے جیسے خربق سیاہ اور خربق سفید وغیرہ۔

صمغ:

اشق، جاؤشیر، حلتیت وغیرہ مختلف گوندوں کو جمنے کے بعد خشک اور خستہ ہونے سے پہلے حاصل کریں۔ بعض اطباء اس کو کلی جھڑنے کے وقت یا طلوع آفتاب سے پہلے یا غروب آفتاب کے بعد حاصل کرنا بہتر سمجھتے ہیں۔ گوند حاصل کرتے وقت ہوا معتدل اور صاف ہو۔ جو گوند درخت سے خود بخود جھڑتے ہیں اور ریزہ ریزہ ہوجاتے ہیں وہ کمزور ہوجاتے ہیں۔ اکثر گوند خصوصاً فرفیون کی قوت تین سال کے بعد باقی نہیں رہتی۔ قوی گوند لمبے عرصہ تک باقی رہتا ہے۔ پرانا گوند تازہ کے مقابلہ میں کمزور ہوتا ہے۔

عصارہ:

اقاقیا، حضض وغیرہ مختلف عصاروں کو پودوں کے پکنے کے بعد حاصل کرنا بہتر ہے۔ پتوں، پھلوں، جڑوں وغیرہ سے عصارہ کو حاصل کریں۔ عصارہ کو آگ سے نہ پکائیں۔ ہوا اور دھوپ سے خشک کریں۔ گرد وغبار اور کثیف چیزوں کی آمیزش سے حفاظت کریں جیسے عصارۂ ہلیلہ، عصارۂ زرشک۔ ان کو استعمال کے وقت بھی نہ پکائیں مگر سقمونیا کو بریاں کے لیے بغیر استعمال کرنا بہتر نہیں ہے۔

دودھ:

اگر شبرم کا دودھ تازہ حاصل نہ ہو یا یتوع حاصل نہ ہو تو اس کے تازہ پوست کو دھولیں یا خشک پوست کو گرم پانی میں بھگولیں۔ دھوپ میں خشک کرکے غلیظ اور لیس دار بنالیں۔ پھر اس کے پانی کو نکال کر خشک کریں۔ تمام دودھ اور یتوع کو مخصوص مقامات سے اور مناسب وقت میں حاصل کریں۔

حیوانی دوائیں:

حیوانی دوائیں جیسے پتے، سینگ، پنیر مایہ اور دودھ وغیرہ۔ گیلانی کے مطابق حیوانی دوائیں جانوروں کے عام خاص تمام اعضا سے حاصل ہوتی ہیں اور حیوان عام ہے۔ خواہ اس سے غذا حاصل کی جائے یا اس سے دوا حاصل کی جائے۔ صاحب شمس الدرر کے مطابق حیوانی دوائیں جانوروں کے فضلات اور اعضاء سے حاصل ہوتی ہیں۔ جیسے پیشاب، فضلات، پتے، رطوبت، دودھ، انڈے وغیرہ۔ شیخ کے مطابق جوان جانوروں کے اعضاء کو موسم ربیع میں دوائیں استعمال کے لیے حاصل کریں۔

دواؤں کا ذخیرہ کرنا:

دواؤں کی حفاظت بہت ضروری ہے۔ جڑی بوٹی، تخموں، عصارات اور شاخوں کو خوب خشک کریں ان کو صندوق میں رکھیں۔ چوب عرعر یا دردار کو رکھنا زیادہ بہتر ہے۔ تخموں کو جڑی بوٹیوں میں خشک کرلیں اور ان کو آویزاں رکھیں یا ان کو کاغذ میں رکھیں۔ خوشبودار دواؤں کو چاندی، شیشہ یا چینی کے برتن میں بند کرکے رکھیں۔ آنکھ کی دواؤں کو تانبہ کے برتن میں اور چربی کو پتھر کے برتن میں رکھیں۔ ایک معالج کو دواؤں کے تحفظی تدابیر میں سستی اور کاہلی نہیں کرنی چاہیے بلکہ علاج ومعالجہ میں ان چیزوں کی احتیاط بے حد ضروری ہے جانوروں کے

پتے کو تازہ محفوظ رکھنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کی نالی کو دھاگے سے باندھ کر شیشے کے برتن میں رکھیں اور اس میں خوب شہد بھر دیں تا کہ وہ اس میں خوب ڈوب جائے۔ اگر وہاں کی حرارت و رطوبت سے پتہ کے سڑنے کا خطرہ ہو تو شہد کا اچھا قوام بنالیں۔ جانوروں کی چربی اور مغز کی عفونت سے بچانے کے لیے کئی دن تک شہد میں رکھیں اس کے بعد دھو کر خشک کرلیں اور قطعۂ پارچہ میں لپیٹ کر سایہ میں لٹکا دیں ان کو قلعی کے برتن میں رکھنے سے جلدی تعفن لاحق نہیں ہوتا۔ بعض دواؤں کو محفوظ رکھنے کے لیے دوسری دواؤں کے ساتھ ملا کر رکھتے ہیں، جیسے فلفل کے ساتھ کافور، مقناطیس کے ساتھ لوہے کا برادہ، نمک کے ساتھ مرغی کا انڈا اور زنجبیل کے ساتھ ساذج کو رکھے۔ معدنی دوا کو غیر معدنی دوا کے ساتھ رکھنا مناسب نہیں ہے عصاروں اور گوندوں کو قلعی اور چاندی کے برتن میں رکھیں۔ عرقیات کو ٹھنڈا ہونے کے بعد تنگ منھ کی شیشی میں یا شیشی کے برتن میں رکھیں یا جست کے برتن میں رکھیں دواؤں کو تانبے کے برتن میں بھوننا بہتر ہوتا ہے۔ پتوں، جڑوں اور پھولوں کو مرطوب مقامات اور تیز دھوپ سے دور رکھیں۔ قلعی کا برتن روغنیات اور اکثر مفرد و مرکب دونوں کی حفاظت کے لیے بہتر ہے۔

فصل نہم

ادویہ مفردہ کی مدت حیات

یہ بعض مفرد دواؤں کی مدت حیات کے بیان پر مشتمل ہے۔ مفرد دوائیں، معدنی نباتی اور حیوانی تین جنسوں میں منحصر ہیں۔

معدنی دوائیں:

معدنی دواؤں کے مختلف انواع کی مدت حیات، عمدگی، خامی، ترکیبی اجزاء کی گرفتگی، مادہ اور اس کے جوہر کی لطافت کے اعتبار سے مختلف ہوتی ہے جیسے سونا، الماس، یاقوت، زمرد وغیرہ۔ معدنی دوائیں لمبے عرصہ تک فاسد نہیں ہوتیں۔ چاندی کی مدت بقا سونے سے کم ہوتی ہے۔ تانبا، لوہا، اسرب وغیرہ۔ ناقص ترکیب والی معدنی چیزیں لمبے عرصہ تک باقی نہیں رہ پاتیں۔ یہ چیزیں پانی اور مٹی میں دفن کرنے سے جلدی سے فنا اور فاسد ہو جاتی ہیں۔ زنجار کی قوت ناقص ہوتی ہے یہ ایک سال تک باقی رہتی ہے پھر آہستہ آہستہ باطل ہو جاتی ہے۔ سفیداب کی قوت چھ سال تک باقی رہتی ہے۔ مردار سنگ اس سے زیادہ سالوں تک قوی رہتا ہے۔ اقلیمیا، مرقشیشا اور توتیا بھی مردار سنگ کی طرح مدت دراز تک باقی رہتا ہے۔ خوش رنگ، خوشبودار اور چکنا معدنی فادزہر لمبے عرصہ تک قوی رہتا ہے۔ مروارید کی مدت بقا فادزہر معدنی سے کم ہوتی ہے۔ چمکدار، خوش رنگ اور صاف مروارید زیادہ اچھا ہوتا ہے۔ گل داغستانی، گل مختوم وغیرہ مٹیاں، مروارید سے کم عرصہ قوی رہتی ہیں۔ پتھر اور مٹی کو پیسنے سے کچھ عرصہ بعد ان کی قوت ضعیف اور زائل ہو جاتی ہے جو آہستہ آہستہ اپنے درجات کے اعتبار سے عام مٹی اور پتھر کی طرح ہو جاتے ہیں۔ خوشبودار پتھر اور مٹی سے ان کی قوت کی طرف رہنمائی ہوتی ہے۔ بو کے زوال کے بعد تمام پتھر، مٹی کے مانند ضعیف اور خراب ہو جاتے ہیں۔

نباتی دوائیں:

نباتی دواؤں کے اجزاء گیارہ قسم کے ہوتے ہیں: (۱) گوند، (۲) عصارہ، (۳) پھول، (۴) روغن، (۵) دودھ، (۶) پتے، (۷) پھل، (۸) تخم، (۹) شاخ، (۱۰) جڑ، (۱۱) پوست (چھال چھلکا) ہیں۔ گوند تین سال تک قوی رہتا ہے۔ عصارہ اس سے کم قوی ہوتا ہے۔ پھول اور پتے ایک سے دو سال تک قوی رہتے ہیں۔ اکثر دودھ کی قوت دس سال تک باقی رہتی ہے۔ بار دروغن خصوصاً رطب روغن دو تین ہفتہ میں فاسد ہوجاتے ہیں۔ گرم رطب اور یابس روغن ایک سے دو سال تک باقی رہتے ہیں۔ اس کے بعد خراب اور باطل ہوجاتے ہیں۔ بادام، پستہ وغیرہ کثیر روغنی پھل اپنے چھلکے میں ایک سال تک باقی رہتے ہیں۔ چھلکا اتار لینے کے بعد اور غیر روغنی پھل ایک ہفتہ سے کم میں خراب ہوجاتے ہیں۔ کم روغن دار تخم نمی رطوبت، مٹی، ہواوغیرہ سے محفوظ دو سے تین سال تک باقی رہتے ہیں۔ زیادہ روغنی تخم اس سے کم مدت تک باقی رہتے ہیں۔ شاخ، جڑ، پوست کی مدت بقا ان کے سخت، سست اور کمزور جوہر کے اعتبار سے مختلف ہوتی ہے۔ قسط، زرد چوب، درونج دارچینی وغیرہ کے مانند سخت دواؤں کی قوت دس سال تک باقی رہتی ہے۔ خربق اس سے زیادہ طویل مدت تک قوی رہتا ہے۔ چوب چینی، زنجبیل وغیرہ جلدی کرم خوردہ ہونے والی اور رطوبت فضلیہ والی دوائیں ضعیف اور فاسد ہوجاتی ہیں۔ ریشہ اور عروق دار مسہل دوائیں تین سال تک قوی رہتی ہیں۔ اس کے بعد آہستہ آہستہ باطل ہوجاتی ہیں۔

حیوانی دوائیں:

چربی، پتہ، پنیر مایہ، سینگ، کھر، ناخون، بیٹ، گوبر، لید، مینگنی اور خون وغیرہ حیوانی دوائیں ہیں۔ نمک سود چربی کی قوت ایک سال تک باقی رہتی ہے۔ ایسی چربی مرہموں اور بعض دوسرے مرکبات میں استعمال نہیں ہوسکتی۔ پتہ انڈے سے زیادہ لمبے عرصہ تک قوی باقی رہتا ہے اس کو خوب خشک کرلیں اور محفوظ رکھیں۔ پنیر مایہ ایک سے دو سال تک قوی رہتا ہے۔ سینگ، کھر اور ناخون سالہا سال تک قوی باقی رہتے ہیں۔ گوبر، لید اور خون ایک سال تک باقی رہتا ہے اور جند بید ستر کی قوت دو سال تک باقی رہتی ہے۔

فصل دہم

بعض طبی اصطلاحات

یہ فصل اس کتاب میں مستعمل بعض طبی اصطلاحات اور لغات کی تفصیل پر مشتمل ہے جو حروف تہجی کی ترتیب پر درج ہیں:

الف

اجام: اس کے معنی نے زار، نیستان اور نرکل کی کھیتی کے ہیں۔

استنشاق: سیال چیز کو ناک میں کھینچنا۔

اغصان: الف پر زبر یعنی شاخیں۔ اس کا اطلاق درخت اور شاخ دار گھاس پر ہوتا ہے اور اس کا مفرد غُصن ہے۔

اکتحال: کسی چیز کو آنکھ میں سلائی سے لگانا۔

اکلیل: یعنی تاج دوا کی اصطلاح میں اس سے کج، شگوفہ اور پودوں کا پھل مراد ہوتا ہے اس کی جمع اکلہ اور اکالیل ہے۔

انکباب: یعنی دواؤں کے جوشاندہ کی بھاپ پر کسی عضو کو رکھنا۔

اودیه: وادی کی جمع۔ یعنی دریا اور نہر کا کنارہ۔

ب

باقور: بقر کی جمع ہے۔

باکور: پہلا پکا ہوا پھل۔

بتر: کاٹنا۔

بخور: جس کا دھواں لیا جاتا ہے یعنی دھونی۔

بریور: یہ بلغور (دلیا) ہے۔

بشع: بدمزہ یا جس چیز کا ذائقہ تلخی اور قبض سے مرکب ہوتا ہے۔

بصیص: نورانی اور چمکدار۔

بطائح: اس زمین کو کہتے ہیں جس میں پانی جمع رہتا ہے اس کا فارسی نام مرواب (تالاب) ہے۔

بکیر: جوان اونٹ اور با کے زیر کے ساتھ دوشیزہ کے معنی میں ہے۔

بیاره: زمین پر مفروش پودا یعنی بیل۔

بنگ: با پر زبر اس کے معنی درخت کے تنہ کی گانٹھیں۔

ت

تصفیق: پانی کے ساتھ شراب ملانا۔

تصعید: آگ سے کسی چیز کے اجزاء کو بھاپ بنا کر اڑا دینا اور لطیف کو محفوظ کر لیا جانا۔

تعلیق: کسی چیز کو گردن یا کسی عضو میں لٹکانا۔

تکرج: پادر (پھپھوندی)۔ اس کا اطلاق چیز کے مزہ یا بو اور یا دونوں کے تغیر پر ہوتا ہے۔

تکلیس: کسی چیز کو جلانا، سیراب کرنا اور چونا سے استر کاری کرنا اور اس سے مراد بعض دواؤں کو نفوذ کے لائق بنانا ہے۔ نیز دواؤں کے ثقل، کثافت کو جلا کر یا کسی دوسرے عمل سے ختم کرنا مراد ہوتا ہے۔

ث

ثقیل: گراں اور بھاری۔

ثمنش: یہ یونانی لفظ ہے اس سے درخت اور گھاس کے درمیانی پودے مراد ہوتے ہیں۔

ج

جبر کسر: یعنی ٹوٹے عضو کو جوڑنا۔

جرله: سنگلاخ (پتھریلی زمین)۔

جریش: نیم کوفتہ (بلغور یا دلیا)۔

جفاف: خشکی۔

جمد: سردی سے منجمد پانی نیز چیز کا جزو۔

ح

حاد: تیز و تند۔

حشیش: خشک اور خشک شدہ گھاس۔ بعض کے مطابق یہ لفظ اس پودے کے لیے خاص ہے جو اپنے تنہ کے ساتھ زمین پر پھیلتا ہے مگر گھاس اور درخت کے درمیان تک نہیں پہنچتا۔

حکاکه: دو چیزوں کے پیسنے سے جدا شدہ چیز۔

حلاق: بال مونڈنے والا۔

حلیب: تخم وغیرہ کا شیرہ یا تازہ نکلا ہوا دودھ۔

حمل: پودوں کا پھل خواہ پھل کے مشابہ ہو۔

حمول: یہ ایک دوا کی ترکیب ہے جس کو زنانہ شرمگاہ یا مقعد میں رکھا جاتا ہے۔

خ

خاشر: غلیظ اور بستہ۔

خفیف: سبک اور ہلکا۔

خلع: اپنی جگہ سے ہڈی کے سرے کا نکلنا۔

خلیع: ست۔

خمل: پرز (چنٹ)۔ دواؤں میں ان کی ظاہری سطح پر پرز کے مانند چیز کو خمل کہتے ہیں جیسے بہی کے اوپر رُواں ہوتے ہیں۔

د

دابق: ہاتھ میں چپکنے والا۔

دلوک: ہاتھ سے ملنا نیز دانت وغیرہ پر انگلی سے ملے جانے والے منجن مراد ہوتے ہیں۔

ذ

ذرور: خشک سفوف، جس کو عضو پر ملتے یا چھڑکتے ہیں۔

Go to Content Page

ذفر: بدبو۔

ر

رجیع: انسان کا براز (پاخانہ)۔

رخص: رااور خاپر زبر یعنی ناز ونعمت سے پروردہ۔دواؤں میں نازک اور زود شکن کے معنی میں ہے۔

رخو: نرم اور سست۔

رزین: آرام اور پھلدار دواؤں میں مضبوط وزنی اور خوش جوہر کے معنی میں بھی آتا ہے۔

رسوب: رقیق چیز کا تہ نشیں ہونا۔رقیق چیز میں جو چیز ڈالی جائے اور نیچے بیٹھ جائے وہ راسب ہے۔

رمص: آنکھ کا میل۔

ز

زعوفت: بہت ناپسندیدہ ذائقہ یا تلخی اور نمکینی سے مرکب ذائقہ۔

زغب: جانوروں کے بدن کا بال جوسب سے پہلے نکلتا ہے۔یہ ایک قسم کا سخت چھڑا ہے۔دواؤں میں ان کی سطح پر تازہ بال کے مانند نکلے مادہ کو زغب کہتے ہیں جیسے بہی شفتالو پر ہوتا ہے اور اس چیز کو مزغب کہتے ہیں۔

زھر: پھول کی کلی۔

س

ساحل: یہ دریا کا کنارہ ہے۔

سائل: جس کے اجزاء تمام اطراف میں حرکت کرتے ہیں۔خواہ اس کے اجزاء میں اتصال ہو یا نہ ہو۔

سباخ: نمکین زمین۔

سبط: سیدھے غیر گرہ دار بال وغیرہ۔

سحیق: خوب باریک سفوف۔

سنون: دانتوں پر ملا جانے والا سفوف یعنی منجن۔

سھک: گوشت کا بدبودار اور بدن کے پسینہ کا بدبودار ہونا۔

سھل: نرم زمین۔

ش

شامخ: بلند پہاڑ۔

شتر: شین پر زبر اور را کے نیچے زیر۔آنکھ کی پلکوں کو پھاڑنا۔

شدخ: سر ٹوٹنا، کشادگی اور چہرے کی سفیدی۔

شدخ عضل: آپس میں پھٹنا اور عضلات کھنچنا۔
شدق: شین پر زبر یا زیر دال ساکن۔اس کے معنی منھ کے کنارہ کی کشادگی ہے۔شین دال زبر کے ساتھ منھ کے گوشہ کا فراخ ہونا ہے۔
شرف: شین پر پیش اور را کے زبر کے ساتھ کنگورہ۔دواؤں میں ان کے اطراف، زوائد اور خارجی حصوں کو مشرف کہتے ہیں جیسے انار کا سر۔
شطب: شین پر زبر اور طا ساکن۔اس کے معنی جدا ہونا، دور ہونا، چھلکا اتارنا ہے جو دوا اس خوبی کی ہوتی ہے اس کو مشطب کہتے ہیں۔
شمہ: جو چیز بودار ہوتی ہے وہ شمہ ہے۔

ص

صخریہ : پتھریلی زمین۔
صفق: صاد پر زبر اور فا پر زبر وہ پانی، جس کو چمڑے یا نئے مشک پر بہاتے ہیں تو وہ پیلا ہو جاتا ہے اس کے معنی طرف اور کنارہ کے ہیں۔ دواؤں میں اس کے معنی ان کی شکن اور سلوٹ ہیں یا زرد دوا ہو یا وہ کسی کی طرف میلان رکھتی ہو اور سیدھی نہ ہو وہ مصفق ہے۔
صفیق: سخت چھال اور مستحکم چھال و چھلکا۔

ط

طافی: پانی پر تیرنے والا۔
طبیخ: دواؤں کا جوشاندہ جس کے پانی کو استعمال کرتے ہیں۔
طحن: باریک پیسنا ہے۔طاحون چکی کو کہتے ہیں یہ اسم لازم ہے۔
طری: معنی تازہ۔
طلا : رقیق قوام جو عضو پر لگایا جاتا ہے۔
طیب: ساکن خوشبو اور تیز اور یا مشدد کے ساتھ پاکیزہ۔

ع

عصیر: جڑی بوٹیوں کا نچوڑا ہوا رس ہے، جو منجمد ہو جاتا ہے۔
عنقود: پودوں کا غنچہ جمع عناقید ہے۔

غ

غرغرہ: حلق سے آنے والی مختلف آواز ہے یہاں سیال چیز کو حلق میں حرکت دینا اور اگل دینا مراد ہے۔
غض: تروتازہ اور غیر پختہ نباتات۔
غلیظ: کثیف کے معنی میں ہے۔یہ لفظ غذاؤں میں زیادہ مستعمل ہوتا ہے اور لفظ کثیف دواؤں میں استعمال ہوتا ہے۔

ف

فاتر: نیم گرم پانی۔

فتیله: کان، ناک، زخم وغیرہ میں رکھی جانے والی بتی اور دبر کی خاص بتی۔

فرزجه: شرمگاہ اور رحم کی مخصوص بتی۔

فرفیری: نیلا رنگ۔

فسخ: آپس میں جدا ہونا۔

ق

قضبان: غیر تنہ دار گھاس کی شاخیں اس کا واحد قضب ہے۔

قطور: کان وغیرہ میں ٹپکائی جانے والی دوا۔

قنبعه: قاف پر پیش، نون ساکن اور با پر پیش۔ خوشۂ کشت کے قبے۔

ک

کماد: دوا کو گرم کر کے عضو پر رکھنا۔

کیموس: ہضم کبدی سے پیدا شدہ اخلاط کا نام۔

کیلوس: کشکاب (حریرہ) کے مانند ہضم معدہ سے حاصل شدہ غذا کا خلاصہ ہے۔

ل

لحا: پودوں کے باریک ریشے۔

لخلخه: سیال چیزوں کو برتن میں رکھ کر سونگھنا لخلخہ ہے۔

لزاق، لزوق: عضو پر خوب چپکنے والی دوا۔

لطوخ: کسی چیز کو عضو پر لیپنا (لیپ کرنا)، جو طلا سے غلیظ اور ضماد سے رقیق ہوتی ہے۔

لعوق: انگلی میں چپکنے والی دوا۔ یہ رقیق معجون ہے۔

لیف: پودوں کی جڑوں اور ریشوں میں نکلتے ہیں یہ لحا سے باریک ہوتے ہیں۔

لعوق: ماقبل میں گزر چکا۔

م

مائع: سیال۔ رقیق القوام

مبرود: ریتی سے رگڑ کر حاصل شدہ برادہ۔

مروخ: کسی چیز کو عضو پر ملنا۔

مزدات: پریشان، منتشر اور پراگندہ۔

مسبت: خواب آور یہ منوم کا مترادف ہے۔

مسوح: دوا کو عضو پر بلا مبالغہ آہستہ سے ملنا۔

مصول: دوا کو جلا کر راکھ بنا دینا۔

مضغ: چبانا۔

مضمضہ: سیال مادہ کو منھ میں رکھ کر حرکت دینا۔

معقف: تعقیف مصدر کج گردانیدن۔ٹیڑھا، کج اور خمیدہ۔

مفرق: میم پر زبر اور را کے نیچے زیر۔ یہ سر کا تالو یا مانگ کا حصہ ہے یا پھل اور پھول کا غیر ہموار سر جو زائد ہوتا۔

منخول: چھنی ہوئی چیز۔

ن

نبطی: لغت ایک قوم کی زبان مراد ہے یا دواؤں میں خودرو گھاس مراد ہے۔

کازرونی نے مفردات قانون کی شرح میں لکھا ہے کہ نبطی بغدادی کے معنی میں ہے کیونکہ نبطی نبط کی جانب منسوب ہے یہ علاقہ دجلہ کے نچلے حصہ میں واقع ہے ایسا ہی مغنی میں ہے۔

نجم: یہ بیل ہے جو بلا تنہ زمین پر پھیلتی ہے۔

نشارہ: ریتی یا آرا سے ریزہ ریزہ کی ہوئی چیز۔

نشوق: ناک میں دوا کو کھینچنا۔

نطول: جوشاندہ کے پانی کو اعضاء پر بہانے کو کہتے ہیں اور پاشویہ اس کی ایک قسم ہے۔

نفوخ: خشک سفوف کو ناک کھینچنا، سڑکنا۔

نقوع و نقیع: دوا کو پانی میں بھگو کر اس کا صاف کردہ پانی۔

و

وثب: برجستگی۔

وثی: ٹوٹے بغیر ہڈی کا اپنی جگہ سے ہٹ جانا۔

وعر: سخت زمین (خلاف سہل)۔

وقود: آگ جلنا، ایندھن۔

وھن: سستی۔

ہ

ھتک: ریزہ ریزہ کرنا۔

ھش: کسی چیز کے جرم کا سست اور اور معمولی رگڑ سے ریزہ ریزہ ہو جانا۔

ی

یافوخ: سر کا اگلا حصہ (نرمۂ سر)

مقصد دوم

یہ اطباءِ ہند کے مطابق ضروری امور کے بیان پر مشتمل ہے

فصل یازدھم

یہ بدن وغیرہ کے اصول پر مشتمل ہے اور اس کے ذیل میں دس فائدے آتے ہیں

فائدہ اول: یہ فائدہ بدن کے عناصر اور اس کی ترکیب کی کیفیت کے بیان میں ہے۔

اہل ہند عنصر کو تت کہتے ہیں۔اس کا تلفظ تا پر زبر ہے۔تھ او اؤ مفتوح اور الف کے اضافہ کے ساتھ بھی عنصر کے معنی میں ہے۔
عناصر ہندوستانی اطباء کے نزدیک پانچ ہیں:

پہلا: پرتھی ہے اس کا اعراب پا کے نیچے زیر، را ساکن، تا کے نیچے زیر، ھا خفی مخلوط اور یا ساکن۔اس کے معنی زمین اور مٹی کے ہیں۔

دوسرا: آپھا ہے۔اس کا الف پر مد، با اور ھا پر زبر اور الف۔اس کے معنی پانی کے ہیں۔دوسرے عنصر کا نام، جیم پر زبر اور لام ساکن کے ساتھ جل بھی ہے۔

تیسرا: عنصر وایو ہے۔اس کا اعراب واؤ پر زبر، الف، یا پر پیش اور دوسرا واؤ ساکن۔اس کے معنی ہوا کے ہیں۔اس کا نام با پر زبر، الف اور واؤ ساکن کے ساتھ باؤ بھی ہے۔

چوتھا: اگنی ہے۔اس کا اعراب الف پر زبر، گاف ساکن، نون کے نیچے زیر اور یا ساکن۔اس کے معنی آگ کے ہیں۔

پانچواں: آکاس ہے۔اس کا اعراب الف پر مد، کاف پر زبر، الف اور سین ساکن۔اس کے معنی آسمان کے ہیں۔یہاں آکاس سے مراد خلا اور جوف ہے۔ ہر تت کا ایک محل اور متعلق ہوتا ہے۔زمین کا محل قوت شامہ اور اس کا متعلق ہڈی، گوشت، رگ، پوست اور چربی ہے۔پانی کا محل زبان اور اس کا متعلق پسینہ، پیشاب، خون، منی اور منھ کا لعاب ہے۔ہوا کا محل، جلد اور اس کا متعلق بات کہنے اور حرکت کے ذریعہ قبض و بسط ہے۔آگ کا محل، آنکھ اور اس کا متعلق بھوک، پیاس، جلال، جمال اور لالچ ہے۔آکاس کا مکان کان اور اس کا متعلق بے ہوشی، نیند، خاموشی، نسیان اور غم کا غلبہ ہے۔

حاصل کلام ہر عنصر کا محل حواس خمسہ ظاہرہ میں سے ایک سے ہے اور ہر ایک عنصر کی نسبت بعض اعضا اخلاط اور عوارض کی طرف ہوتی ہے۔ ہندوستانی اطباء نے آکاس کو بدن کا جزءِ مقوم قرار دیا ہے۔یہ نظریہ غلط ہے کیونکہ یونانی اطباء کے مطابق بدن کی تقویم کے لیے چار عناصر کافی ہیں جیسا کہ ارکان کی بحث میں دلائل سے ثابت ہو چکا ہے۔بعض اطباء نے ہندوستانی اطباء کی جانب سے اس اعتراض کا دفاع کیا ہے اور کہتے ہیں کہ آکاس سے مراد آسمانی امر یعنی حرارت غریزی ہے۔حرارت غریزی صورت کے اعتبار سے بدن کا جزءِ مقوم ہے۔مگر مادہ کے اعتبار سے جزءِ مقوم نہیں ہے۔حرارت غریزی خارجی نہیں بلکہ داخلی امر ہے۔کوئی مرکب مادہ اور صورت سے خالی نہیں

ہوتا۔لہٰذا یہ چاروں چیزیں مادہ ہیں اور حاصل شدہ صورت حرارت غریزی ہے۔یونانی اطباء نے تت کے مکان اور متعلق کے تقرر پر بھی اعتراض کیا ہے اور اس سلسلہ میں ان کا قول یونانی اطباء کے قول کے مطابق ہے۔

عناصر سے بدن کی ترکیب کی وجہ یہ ہے کہ مرد کی منی قمری ہوتی ہے اور اس میں پانی کا عنصر غالب ہوتا ہے۔عورت کا خون حیض شمسی ہوتا ہے اور اس میں آگ کا عنصر غالب ہوتا ہے جب مرد عورت سے قربت کرتا ہے تو مرد کی حرارت اور آگ ہوا کو اس کے محل سے جاری کرتا ہے اور ہوا متفرق منی کو اس کے مقامات سے اعضاء تناسل کی طرف لاتی ہے اور باہر خارج کرتی ہے۔منی عورت کی شرمگاہ میں گرتی ہے اور عورت کے خون میں مخلوط ہو جاتی ہے۔ہوا اس مادہ کو رحم میں پہنچاتی ہے۔مانع حمل کی عدم موجودگی اور دیگر شرائط کی موجودگی میں رحم میں استقرار کرتی ہے۔منی پانچ عنصر سے مرکب ہے۔ہوا کا عنصر ماں کی غذا سے اس کے تمام مادہ میں پہنچتا ہے۔آگ کا عنصر اس کو پختہ کرتا ہے۔پانی کا عنصر اس کو تر کرتا ہے۔مٹی کے عنصر سے جمود اور سختی حاصل ہوتی ہے۔آکاس کے عنصر سے اس کو ابعاد ثلاثہ یعنی طول، عرض اور عمق حاصل ہوتا ہے۔سماوی عنصر طرفین کے مادہ کے انفصال کے وقت اس کے ساتھ شامل ہو جاتا ہے اور بدن کو وجود حاصل ہو جاتا ہے۔یہاں سماوی عنصر سے روح اور نفس مراد ہے۔تمام مرکبات کا وجود مختلف طریقہ سے ان پانچوں عناصر پر موقوف ہے۔ اس سے پتہ چلتا ہے کہ آکاس موالید ثلاثہ کا جزء مقوم ہے یہی ہندوستانی اطباء کا نظریہ ہے۔

فائدہ دوم: انسان کی خلقت کی کیفیت پر مشتمل ہے

اللہ تعالیٰ نے حضرت آدم اور حوا علیہما السلام کی تخلیق پانچ عناصر سے کی تھی۔مرد کی منی اور عورت کا خون رحم مادر میں جمع ہوتا ہے تو اس میں علقہ (لوتھڑے) کی صلاحیت حاصل ہوتی ہے۔آگ کے عنصر کی گرمی اس میں غلیان پیدا کرتی ہے جس سے صورت بنتی ہے۔ اس میں تہہ بتہہ سات جرم بنتے ہیں۔جیسے دودھ کے ابلنے سے جھاگ بنتا ہے۔پہلے مہینے میں پانی کے مانند منی غلیظ ہوتی ہے اور بچہ کے مادہ کے پردے بنتے ہیں۔دوسرے مہینے میں گرمی، سردی اور ہوا سے مذکورہ مادہ پختہ اور سخت ہو جاتا ہے۔اگر مادہ نرینہ اولاد کا ہوتا ہے تو گول ہوتا ہے۔اگر مادہ لڑکی کا ہوتا ہے تو چوکور ہوتا ہے۔اگر مادہ خنثیٰ (ہجڑا) کا ہوتا ہے تو بالی کے غنچہ کی طرح ہوتا ہے۔تیسرے مہینے میں سر، دو ہاتھ، دو پیر کے مادے نکلتے ہیں اور دیگر اعضاء کے مادے نکلنا شروع ہو جاتے ہیں۔

پہلے کونسا عضو رحم مادر میں بنتا ہے اس میں اطباء کا اختلاف ہے۔بعض کے نزدیک پہلے سر بنتا ہے، کیونکہ یہ ادراک و احساس کا محل اور اشرف عضو ہے اور ہر اشرف کی صورت پہلے بنتی ہے۔بعض کے نزدیک پہلے دل بنتا ہے کیونکہ یہ نفس اور جان کا مقام ہونے کی وجہ سے اشرف ہوتا ہے۔بعض کے نزدیک پہلے ناف بنتی ہے، کیونکہ بچہ کے تمام اعضاء ناف کے ذریعہ ماں سے غذا حاصل کرتے ہیں۔بعض کے مطابق پہلے ہاتھ اور پیر بنتے ہیں کیونکہ جنین کی پرورش محل کی کشادگی پر موقوف ہے اور یہ کشادگی ہاتھ پیر کی حرکت سے حاصل ہوتی ہے۔ بعض اطباء کے مطابق پہلے درمیانی بدن بنتا ہے کیونکہ دیگر اعضاء شاخوں کا درجہ رکھتے ہیں اور درمیانی بدن جڑ و تنہ کا درجہ رکھتا ہے۔حکیم دھنتر کے مطابق ان تمام اقوال میں تعارض ہے۔اگر ان کو تسلیم کرلیا جائے تو ان کے دلائل ظنی ہیں۔تمام اعضاء یکبارگی بنتے ہیں مگر بہت چھوٹے ہونے کی وجہ سے محسوس نہیں ہوتے۔بڑے ہونے کے بعد نظر آتے ہیں جیسے کچے آم میں گودہ اور ریشہ موجود ہوتے ہیں، لیکن چھوٹے ہونے کی وجہ سے نظر نہیں آتے، پکنے کے بعد دکھائی دیتے ہیں۔

چوتھے مہینے میں تمام اعضاء ظاہر ہوتے ہیں، مگر دل بہت چھوٹا ہوتا ہے اسی لیے جنین کی خواہش لذیذ چیزوں کی طرف مائل ہوتی ہے اور جنین کے واسطے سے حاملہ عورت کی طبیعت کا میلان لذیذ چیزوں کی طرف ہوتا ہے۔ اسی وجہ سے عورت کو دو جان والا کہتے ہیں۔ عورت کو حسب خواہش غذا دینی چاہیے۔ اگر عورت کی خواہش کے مطابق غذا نہیں ملتی تو بچہ کے اسی حاسہ میں نقص لاحق ہوجاتا ہے۔ اللہ تبارک وتعالیٰ بچہ میں جو خصلت وعادت پیدا کرنا چاہتا ہے اس کے عین مطابق ماں میں خواہش پیدا کرتا ہے۔

پانچویں مہینے میں جنین کی جسامت میں اضافہ ہونا شروع ہوجاتا ہے۔ چھٹے مہینے میں عقل میں نموشروع ہوتی ہے۔ ساتوے مہینے تمام اعضاء مکمل ہوجاتے ہیں۔ آٹھویں مہینے میں روح میں انتقال حرکت پیدا ہوتی ہے۔ کبھی جنین میں اور کبھی ماں میں منتقل ہوجاتی ہے۔ اسی وجہ سے بچہ آٹھویں مہینے میں پیدا نہیں ہوتا۔ نویں، دسویں، گیارہویں سے اٹھارہویں مہینے تک ولادت کا وقت ہوتا ہے۔ پورے دو سال تک بھی بچہ مادر رحم میں رہ چکا ہے اس کے بعد اس کی ولادت ہوئی ہے۔ مگر لمبے عرصہ تک رحم مادر میں رہنا خطرے سے خالی نہیں ہے۔

جس وقت جنین میں دو مادہ کا اجتماع ہوتا ہے اس وقت جو خلط مادہ میں غالب ہوتی ہے۔ بچہ اسی سے پیدا ہوتا ہے اور اسی خلط غالب کی خاصیت رکھتا ہے۔ چنانچہ اس اعتبار سے لوگ سات قسم کی خوبیوں والے ہوتے ہیں۔ تین خوبیاں بسیط اور چار مرکب ہیں۔ ایک خوبی ہوا کی خاصیت والی ہوتی ہے۔ دوسری خوبی بلغم کی خاصیت والی ہوتی ہے۔ تیسری خوبی صفرا کی خاصیت والی ہوتی ہے۔ چوتھی قسم ہوا اور صفرا کی خاصیت والی ہوتی ہے۔ پانچویں قسم ہوا اور بلغم کی خاصیت والی ہوتی ہے۔ چھٹی قسم بلغم اور صفرا کی خاصیت والی ہوتی ہے اور ساتویں قسم تینوں اخلاط کی خاصیت والی ہوتی ہے۔

پہلی قسم: جس شخص میں ہوا کی خاصیت ہوتی ہے اس کی علامت یہ ہے کہ بیدار رہتا ہے۔ سردی اس کو پسند نہیں آتی۔ اس کی صورت اچھی نہیں ہوتی۔ چور، حاسد اور بدکار ہوتا ہے، گانے بجانے اور رقص وسرود میں دلچسپی رکھتا ہے۔ اس کے پیر کی ایڑیوں میں شگاف ہوتا ہے۔ اس کے ناخون، سر اور داڑھی کے بال ہلکے چھوٹے اور خشک ہوتے ہیں، غصہ ور ہوتا ہے، دانتوں سے ناخون کاٹتا ہے، دانتوں کو چباتا ہے۔ اس میں مستقل مزاجی نہیں ہوتی۔ اس کی دوستی غیر پائیدار ہوتی ہے۔ احسان فراموش ہوتا ہے۔ بدن دبلا، خشک اور کھردرا ہوتا ہے، اس کی رگیں نمایاں ہوتی ہیں۔ بات جلدی جلدی کرتا ہے اور تیز چلتا ہے۔ اس کے دل اور نظر میں ٹھہراؤ نہیں ہوتا۔ بہت بکواس کرتا ہے، مال کا بہت لالچی ہوتا ہے۔ خواب میں آسمان کی طرف اپنے کو اوپر چڑھتا دیکھتا ہے۔ اس کو بادی عوارض بہت لاحق ہوتے ہیں۔ صفرا کی خاصیت والے شخص کی علامتیں یہ ہیں کہ بہت بری بو، نرم بدن اور خوب بالوں والا ہوتا ہے۔ ناخون، آنکھ، چہرہ، تالو، ہونٹ، زبان اور ہاتھ پیر کے تلوے سرخ ہوتے ہیں۔ یہ خوبصورت نہیں ہوتا۔ اس کے چہرے پر شکن اور جھریاں پڑ جاتی ہیں۔ سر اور داڑھی کے بال جلدی سفید ہونا شروع ہوجاتے ہیں۔ بہت رسوا ہوتا ہے۔ گرمی اس کو پسند نہیں آتی۔ بہت جلد غصہ آتا ہے اور جلد ہی غصہ فرو ہوجاتا ہے۔ طاقت اور عمر درمیانی ہوتی ہے۔ عقلمند ہوتا ہے۔ اپنی بات منوانے کا خواہشمند رہتا ہے۔ کارزار حیات میں نیک ہوتا ہے۔ خواب میں سونا، آملہ کا درخت، سرخ بہار دار کنیر کا درخت، جلتی ہوئی آگ، بجلی اور شہاب ثاقب دیکھتا ہے۔ کسی پر رحم نہیں کھاتا اور رحم کرنے والوں کی تعظیم نہیں کرتا جو شخص اس کی تعظیم نہیں کرتا اس سے سختی سے نپٹتا ہے۔ جو لوگ اس کی تعظیم اور تواضع کرتے ہیں ان کے

ساتھ نرمی اور تواضع سے پیش آتا ہے اور اس شخص کو صفراوی امراض زیادہ لاحق ہوتے ہیں۔

بلغم والے شخص کی علامتیں یہ ہیں کہ خوبصورت ہوتا ہے۔اس کو دیکھ کر لوگوں کا دل مائل ہوتا ہے۔اس کا رنگ دوب، گھاس یا گل نیلوفر قمری یا برگ نیم کے مانند تر و تازہ ہوتا ہے۔ میٹھی چیزوں کو پسند اور ان کو کھانے کی خواہش رکھتا ہے۔ ہر شخص کے ساتھ نیکی کرتا ہے۔ کسی کی نیکی کو بھولتا نہیں۔ دوسروں کی برائی کو برداشت کرتا ہے۔ مال کا لالچی نہیں ہوتا۔ مستقل مزاج، دلدار اور طاقتور ہوتا ہے۔ جو سنتا ہے اس کو دیر تک یاد رکھتا ہے۔اس کی محبت استوار اور دیر پا ہوتی ہے۔ یوں ہی دشمنی بھی آنکھیں سفید، آنکھ کا کونا سرخ، سر اور داڑھی کے بال کالی بھڑ کے مانند سیاہ اور شکن دار ہوتے ہیں۔ بدن روغنی ہوتا ہے۔ آواز بجلی، ہاتھی اور غضبناک شیر کے مانند بلند ہوتی ہے۔ خواب میں پانی اور ان تالابوں کو دیکھتا ہے جن میں سرخاب اور بطخ تیرتی ہیں اور جن کے ارد گرد دھان کے کھیت ہوتے ہیں۔ اعضا درست، اچھے اور چکنے ہوتے ہیں۔ طاقتور اور محنتی ہوتا ہے۔ دشوار کاموں پر قدرت رکھتا ہے۔ استاذ کی تعظیم کرتا ہے۔ ماں باپ کی حرمت کا خیال رکھتا ہے۔ علوم اور ادراک میں اچھی فکر رکھتا ہے، جس کو کوئی چیز دیتا ہے۔ بہت غور و فکر کے بعد دیتا ہے۔ کم گو، راست گو اور درست گو ہوتا ہے۔ امراض میں بہت کم مبتلا ہوتا ہے۔

جو شخص ہوا و صفرا سے یا ہوا و بلغم سے یا صفرا و بلغم سے یا ہوا، صفرا اور بلغم سے مرکب ہوتا ہے اس کی علامتیں بھی مرکب ہوتی ہیں اور اس میں امراض بھی مرکب پیدا ہوتے ہیں۔ بعض ہندوستانی حکماء نے انسان میں خلط کے غلبہ کی خاصیت کا انکار کیا ہے، بلکہ پانچ عناصر میں سے کسی عنصر کا غلبہ ہوتا ہے، کیونکہ انسان کا بدن اسی سے مرکب ہے۔ اگر ہوا کے عنصر کا غلبہ ہوتا ہے تو بادی خاصیت پیدا ہوتی ہے۔ آگ کے غلبہ سے صفرا کے غلبہ کی خاصیت اور پانی کے عنصر کے غلبہ سے بلغم کے غلبہ کی خاصیتیں پیدا ہوتی ہیں۔ اگر مٹی کا غلبہ ہوتا ہے تو اس کا بدن سخت اور ٹھوس ہوتا ہے۔ اس میں تحمل، بردباری اور آہستہ کارکردگی ہوتی ہے۔ اگر سماوی عنصر کا غلبہ ہوتا ہے تو انسان میں پاکیزگی، پرہیزگاری اور درازیٔ عمر حاصل ہوتی ہے۔ اس کے کان، ناک، منھ اور آنکھ کے گوشے اور سوراخ کشادہ ہوتے ہیں۔

فائدہ سوم: یہ اعضاء کے بیان اور ان کی تعداد پر مشتمل ہے

اعضاء کثیف اجسام ہیں جو مرد کی منی اور عورت کے خون کی آمیزش سے اور دیگر اخلاط کی آمیزش اور پانچ عناصر کی آمیزش سے بنتے ہیں۔ اس طرح بدن کا وجود حاصل ہوتا ہے۔ اعضاء دو قسم کے ہوتے ہیں، جو عدد میں ایک ایک ہوتے ہیں۔ وہ سر، گردن، پیشانی، ٹھوڑی، پیٹ، پیٹھ اور ناف وغیرہ ہیں، جو اعضا دو دو عدد یا اس سے زیادہ ہوتے ہیں وہ ناک کے سوراخ، کان، آنکھیں، ابرو، رخسار، کندھے، بغل، پستان، خصیہ، پہلو، سرین، زانو، بازو، ران، ہاتھ اور پیر ہیں۔ بیس انگلیاں ہوتی ہیں۔ سرا جہل اور سروت بائیس اور دھمنی (شریان) چوبیس ہیں۔ یہ تینوں رگوں کے اصول کے نام ہیں۔ تہہ بتہہ سات جلد ہوتی ہے، جس کی موٹائی 6.2 جو کی چوڑائی کے برابر ہوتی ہے۔ سات کلا ہوتا ہے۔ سات یا آٹھ اخلاط ہوتے ہیں۔ سات دھاتیں، سات مل دھاتیں، سات صدرک، پانچ سو پر کالۂ گوشت، نو سو پی، تین سو ہڈیاں اور بعض کے مطابق چھ سو ساٹھ ہڈیاں ہوتی ہیں۔ دو بیست اور دس جوڑ جوتے ہیں۔ ایک سو سات خطرناک مقام، تین خلط، تین مل والے خلط، نو گوشے، سولہ کندرا، چار حال، چھ کورچ، چار گوشت کے دستے، سات ورز، چودہ سنکھات، چودہ سنونت اور تذکیر و تانیث کے اعتبار سے کم و بیش تین آنتیں ہوتی ہیں، جیسا کہ ہندی کی تشریح کی کتابوں میں تفصیل سے مذکور ہے۔

فائدہ چہارم: یہ اخلاط کے بیان پر مشتمل ہے۔

خلط ایک سیال مادہ ہے، جس پر بدن کا مقام، درستگی اور فساد مبنی ہے۔ اور اس سے سات دھاتیں حاصل ہوتی ہیں۔ خلط باد، بلغم اور صفرا تین ہیں۔ بعض نے خون کو اخلاط میں داخل مانا ہے۔ ان کے نزدیک اخلاط چار ہیں، مگر اکثر لوگوں کی رائے میں خون روح ہے۔ اس نظریہ سے اکثر لوگ خون کو گوشت کے مانند بدن کا جز قرار دیتے ہیں اور سوداء کو جلا ہوا خون سمجھتے ہیں۔ ان کے مطابق خون، باد کی آمیزش سے سرد اور خشک ہونے کے بعد گہرا رنگ دار ہو گیا ہے جو تلچھٹ کے مانند معلوم ہوتا ہے۔ باد اخلاط میں طبعی اور غیر طبعی اثر کرتی ہے۔ بعض نے سوداء کو باد کے نام سے تعبیر کیا ہے، لیکن یہ قول ضعیف ہے باد، ہلکی، لطیف، زیادہ حرکت والی، تیز روانی والی، دیگر اخلاط کی حامل، اصلی اور مستقل ہوتی ہے۔ کسی دوسرے عنصر سے پیدا نہیں ہوئی۔ اس کا مزاج سرد اور خشک ہوتا ہے۔ صحت و مرض میں دیگر اخلاط سے زیادہ قوی عمل کرتی ہے۔ پلک جھپکتے ہی پورے بدن میں دوڑ جاتی ہے۔ جس سے ملتی ہے اس کا مزاج حاصل کر لیتی ہے۔ یہ گرمی کے ساتھ گرم، سردی سے سرد، خشکی سے خشک اور تری سے تر ہو جاتی ہے۔ اس کا کوئی مزہ نہیں لکھا ہے مگر صرف اتنا کہ کسیلے ذائقہ سے بہت مشابہت رکھتی ہے اس کا اصلی مقام کمر، دبر، ناف، دل، گلو (حلق) اور جوڑ ہے۔

باد کی پانچ انواع ہیں:

پہلی نوع: سانس کو خارج کرتی اور اندر لے جاتی ہے۔

دوسری نوع: روانی کے قابل اجزاء کو دھات، پیشاب اور براز کے مانند رواں رکھتی ہے۔

تیسری نوع: مأکول و مشروب کو اپنے مقام پر پہنچاتی ہے۔

چوتھی نوع: خلط، پیشاب، پاخانہ وغیرہ کو ایک دوسرے سے جدا کرتی ہے۔

پانچویں نوع: تمام بدن میں جاری وساری رہتی ہے اور بدن کی حفاظت کرتی ہے۔ اگر باد میں کسی قسم کا فساد لاحق ہو جائے تو سولہ قسم کے امراض پیدا ہوتے ہیں اور سولہ کو پانچ میں ضرب دینے سے اسّی امراض لاحق ہوتے ہیں۔

بلغم: یہ کیموس اور آبی فضلہ ہے جو پانی سے پیدا ہوتا ہے۔ پختہ بلغم کا ذائقہ شیریں اور رنگ سفید ہوتا ہے۔ یہ وزنی، چکنا اور گوند کے مانند چپکتا ہے۔ کچا بلغم، ہلکا نمکین اور بارد رطب ہوتا ہے۔ بلغم کی پانچ انواع ہیں:

پہلی نوع: جوڑوں کو پیوستہ رکھتی ہے۔

دوسری نوع: بدن کو چکنا کرتی ہے۔

تیسری نوع: زخم کو ٹھیک کرتی ہے۔

چوتھی نوع: جسم کے نقصان کی تلافی کرتی ہے۔

پانچویں نوع: بدن کو قوت، استحکام اور اس کی حفاظت کرتی ہے۔

بلغم پانی کا کام کرتا ہے۔ بلغم کا اصلی مقام کچے غذا کی جگہ ہے۔ نیز کمر سے ناف، سینہ، سر، حلق اور جوڑوں تک رہتا ہے۔

صفرا: یہ خون کا فضلہ ہے۔ یہ آتشی مزاج ہوتا ہے۔ آگ سے پیدا ہوتا ہے۔ یہ رقیق، تیز، حاد، تیز رواں، ہلکا، تیز مزہ اور گندے

گوشت کے مانند بدبودار ہوتا ہے۔اس کا مزاج گرم اور رطب یا خشک ہے۔ کچا صفرا، سبز اور پکا صفرا زرد ہوتا ہے، اس کا ذائقہ کڑوا ہوتا ہے۔نیم پختہ صفرا ہلکا ترش ہوتا ہے۔صفرا کی بھی پانچ اقسام ہیں:

پہلی قسم: وجود کو رنگ اور نکھار بخشتی ہے۔

دوسری قسم: کھانا ہضم کرتی ہے۔

تیسری قسم: معدہ اور آنتوں کو پاک کرتی ہے۔

چوتھی قسم: آنکھ کو روشنی بخشتی ہے۔

پانچویں قسم: عقل اور بدن میں تیزی پیدا کرتی ہے۔اس کا اصلی مقام معدہ، جگر، پتہ، دل، آنکھ اور جلد کے درمیان ہے۔خون کو جگر اور پورے بدن میں پہنچاتا ہے۔گرمی اور سردی میں معتدل ہے۔مزہ شیریں اور چکنا ہوتا ہے یہ ثقیل، سرخ اور کچے گوشت کے مانند بدبودار ہوتا ہے۔

حکیم مطلق نے اپنی حکمت بالغہ سے بلغم کا مقام صفرا کے اوپر رکھا ہے۔کیونکہ بلغم پانی کے مانند اور صفرا آگ کے مانند ہوتا ہے۔جس طرح پانی سے لبریز دیگ آگ پر رکھی جاتی ہے تو پانی آگ کی گرمی کو جذب کرتا ہے اور آگ پانی کو پکاتی ہے۔اسی طرح بلغم صفرا کی آگ کو جذب کرتا ہے اور صفرا کی گرمی غذا کو پکاتی ہے۔

باد کے اضافہ سے معدہ پُر، سخت اور بدن ثقیل ہو جاتا ہے۔طبیعت بادی چیزوں کے کھانے پینے کو پسند نہیں کرتی اور اس سے پیٹ میں درد ہوتا ہے۔بلغم کی کثرت سے بدن میں گرانی، کاہلی، کھانے سے بے رغبتی اور جھاگ بنتا ہے، ناک اور منھ سے پانی آتا ہے۔صفرا کی زیادتی سے رنگ زرد، گرمی، ترش و تیز ڈکار، پیاس اور جوش آتا ہے۔خون کی زیادتی سے صفرا کے مانند گرمی لاحق ہوتی ہے، جن چیزوں سے صفرا میں خرابی پیدا ہوتی ہے ان سے خون میں بھی فساد لاحق ہوتا ہے۔ جب خون سے کسی خلط کی آمیزش ہوتی ہے تو خون دودھ، شربت اور عصارہ۔آگ اور گرمی سے جوش مارنے کے مانند جوش مارتا ہے اور وہ مقام خون کے لیے تنگ ہو جاتا ہے۔ چنانچہ باد کے واسطے سے پورے بدن میں سرایت کر کے امراض پیدا کرتا ہے۔خون کی کثرت سے جسم اور آنکھیں سرخ ہو جاتی ہیں اور رگیں خون سے لبریز ہو جاتی ہیں۔

اخلاط کی کمی کا سبب قے و اسہال کی کثرت، بول و براز کی بندش، ناپسندیدہ غذا، بہت محنت، فاقہ کشی، جماع اور دل کی بے قراری ہے اور اخلاط کی زیادتی کے اسباب اس کے برخلاف ہوتے ہیں۔ چنانچہ باد کی کمی سے انسان سست رہتا ہے، باتیں کم کرتا ہے۔خوشی، آرام اور عقل میں کمی آجاتی ہے۔جو کی روٹی اور مونگ دال کو پسند کرتا ہے۔خشک غذا کو بھی پسند کرتا ہے۔کھانا دیر سے ہضم ہوتا ہے۔منھ کا مزہ، کسیلا، تیز اور کڑوا ہو جاتا ہے اس کی طبیعت مولد ریاح چیزوں کو کھانے کی طرف مائل ہوتی ہے۔بلغم کی کمی سے بدن خشک اور گرم ہو جاتا ہے۔کھانا اور جوڑ تحلیل ہوتے ہیں۔ پیاس میں اضافہ اور کمزوری لاحق ہوتی ہے۔نیند نہیں آتی، گنا، گوشت کا شوربا، دودھ دہی اور شکر سے تیار کردہ چیزوں، گائے اور بکری کے گوشت کو کھانے کا خواہشمند ہوتا ہے۔طبیعت ثقیل اور بلغم پیدا کرتی ہے۔صفرا کی کمی سے بھوک میں کمی، گرمی اور بدن میں بے رونقی لاحق ہوتی ہے۔اس کی طبیعت تل، ماش، کلتھی، ہندی سرکہ، چھاچ اور ترش چیزوں سے تیار

کردہ کھانوں کی خواہش کرتی ہے۔

اخلاط کی کمی وزیادتی اور اپنے محل کو چھوڑ کر غیر محل کی طرف سرایت کرنے سے قسم قسم کے امراض پیدا ہوتے ہیں۔ اخلاط چار چیزوں کی وجہ سے کم وبیش ہوتے ہیں۔ (۱) کھانا پینا، (۲) محنت ومشقت، (۳) وقت اور موسم، (۴) مکان اور سے جگہ یہ کبھی تنہا کبھی دو دو یا تین تین یا چار چار سے مرکب ہوکر بدن میں رواں دواں ہوتے ہیں۔ کبھی پورے بدن میں اور کبھی کم بدن میں اور کبھی ایک عضو میں جمع ہوتے ہیں، جس حکیم اور معالج کو اخلاط کے محل چھوڑنے، جمع ہونے، جوش مارنے اور مقام بدلنے کی شناخت ہوتی ہے۔ وہ حاذق ہے ورنہ حاذق نہیں۔ اگر ایک خلط کا غلبہ ہے تو ایک کا علاج کرے اگر دو یا زیادہ اخلاط کا غلبہ ہے تو جو خلط غالب ہے اس کا علاج کرے یہ تمام امور ایک معالج کے لیے بہت ضروری ہیں۔

فائدہ پنجم: یہ دھاتوں کے بیان پر مشتمل ہے۔

دھات بدن کی اصل اور بنیاد کا نام ہے۔ دھاتوں کی تعداد سات ہیں:

(۱)	رس (کیلوس)	(۲)	رکت (خون)	(۳)	ماس (گوشت)
(۴)	سیدہ (چربی)	(۵)	ہاڑ (ہڈی)	(۶)	مخ (مغز)
(۷)	شکل (منی)				

اطباء کے مطابق غذا معدہ سے تین ہزار پانچ سوگل گزرنے کے بعد رس میں بدل جاتی ہے۔ یہ وقت تینتیس پہر ایک گھنٹہ اور ایک گھڑی کے برابر ہوتا ہے اور یہ وقت چار دن رات اور ساڑھے چار گھنٹہ کے برابر ہوتا ہے۔ یہاں ایک گھڑی بارہ گل کے برابر ہوتی ہے اور ڈھائی گھڑی کے برابر ایک نجومی ساعت ہوتی ہے اور تین ساعت ایک پہر کے برابر ہوتی ہے۔ یعنی غذا معدہ میں ایک سوا اور آدھا گھنٹہ کے بعد رس بن جاتی ہے پھر اتنے ہی عرصہ بعد خون بنتی ہے اور پھر خون سے اتنے ہی طویل عرصہ کے بعد گوشت بنتی ہے۔ پھر اتنے ہی عرصہ بعد منی بنتی ہے۔ غذا سے منی بننے کے مرحلہ تک کا زمانہ تقریباً تیس دن ہوتا ہے۔ پہلے یہ رس دل کے پاس پہنچتا ہے، پھر دل اس کو حسب ضرورت لے کر تلی اور جگر کے پاس بھیجتا ہے۔ پھر یہ اعضاء اپنا حصہ لے کر خون کو دل کی ان رگوں میں بھیج دیتے ہیں، جو دل سے نکلی ہیں۔ اس کے بعد یہ رگیں خون کو پورے بدن میں جاری وساری کرتی ہیں۔ چنانچہ بعض یونانی اطباء اس قول کی تصدیق میں کہتے ہیں کہ اکثر مسخن غذائیں اور دوائیں اس مدت میں اثر کرتی ہیں۔ اگر ان چیزوں کو آج استعمال کیا جائے تو ان کا اثر کم وبیش ایک مہینہ میں مرتب ہوتا ہے۔

رس دو قسم کا ہوتا ہے۔ ایک کچا اور دوسرا پختہ۔ رس دو وجہ سے کچا ہوتا ہے۔ ایک یہ معدہ کی آگ اور حرارت سے نہیں پکتا۔ دوسرے یہ پکتا ہے مگر فم معدہ میں فاسد ہو جاتا ہے اور باد، بلغم، یا صفرا وغیرہ سے مخلوط ان کا مزاج تبدیل کر دیتا ہے۔ کبھی یہ ایک مقام میں محسوس ہو جاتا ہے۔ جب مجاری، عروق اور شریانوں میں پہنچتا ہے تو مختلف قسم کے امراض پیدا کرتا ہے۔ اپنی قوتوں اور کاموں کو انجام نہیں دیتا، جس دھات سے اس کی آمیزش ہوتی ہے۔ اس قسم کا مرض پیدا کرتا ہے۔ حکماء ہند کے اس قول سے یہی دھاتیں مراد ہوتی ہیں کہ فلاں دوا ہفت دھات میں فائدہ کرتی ہے۔

فائدہ ششم: یہ مأ کول ومشروب کے بیان پر مشتمل ہے

آب ودانہ سے جانور وانسان کا وجود وابستہ ہے۔ حسب حاجت غذا کے استعمال سے بدن کی حفاظت اور اصلاح ہوتی ہے اور غذائی بے اعتدالی سے بدن میں فساد لاحق ہوتا ہے۔ چنانچہ حاصل شدہ اور زائل شدہ صحت کی حفاظت کے لیے ضروری ہے کہ پہلے مطبخ پاک صاف ہو۔ ماہر غذا حکیم کی رائے کے موافق کھانے پینے کی چیزوں کا انتخاب کریں، اچھے برتنوں میں کھانا پکائیں۔ ہر کھانے کو مناسب برتن میں رکھیں جیسے روغن ستور (گھی) کو لوہے کے برتن میں، مشروب چیزوں کو چاندی کے پیالہ میں، میٹھے پھلوں کے رس کو سونے کے برتن میں۔ سرکہ ہنڈی اور چھاچ کو پتھر کے برتن میں، دودھ کو کھولا کر ٹھنڈا ہونے کے بعد تانبے کے برتن میں۔ پانی، شربت اور شراب کو مٹی یا شیشہ یا بلور کے برتن میں۔ نمکین، ترش اور تیز مشروب کو بڑے اور اچھے مٹی کے برتن میں رکھیں۔ کھانا کھاتے وقت مأ کول چیزوں کو داہنی طرف اور مشروب چیزوں کو بائیں طرف رکھیں۔ حلوا اور شیرینی کو سامنے رکھیں۔ صاف ستھرے اور خوشبودار مقام پر بیٹھیں اور آراستہ وپیراستہ ہو کر کھائیں۔ کھانے کے وقت طبیعت میں فرحت وانبساط ہو۔ کھانے کی جگہ ہموار ہو، دل کو کھانے پر متوجہ رکھا جائے۔ لقمہ لقمہ بلا وقفہ کھایا جائے تا کہ کھانا یکبارگی ہضم ہونا شروع ہو۔ دل میں کوئی وسوسہ اور غصہ نہ ہو۔ نظر بد سے بچنے کے لیے کھانا اجنبی لوگوں کے سامنے نہ کھایا جائے۔ پہلے میٹھی چیزوں کو درمیان میں ترش اور نمکین چیزوں کو اور بعد میں تلخ وتیز چیزوں کو کھایا جائے۔ بعض لوگوں کو میٹھی چیز کھانے کے بعد کھٹی چیز کھانے کی خواہش ہوتی ہے اور بعض لوگوں کی خواہش اس کے برخلاف ہوتی ہے اور حسب خواہش ہر چیز کو تقدیم وتاخیر سے کھا سکتے ہیں۔ پہلے روٹی کے مانند سخت اور دیر ہضم چیزوں کو کھائیں۔ بعض لوگوں نے سخت چیزوں کو آخر میں کھانے کو بہتر قرار دیا ہے۔ بیچ میں اوسط درجہ کی نرم چیزوں کو اور آخر میں ہلکی چیزوں کو کھائیں۔

آملہ کو شروع، بیچ اور آخر میں کھانے سے فائدہ اور امراض دفع ہوتے ہیں۔ روغن میں بریاں غذاؤں کو کھانے کے بیچ میں کھائیں۔ ان کو شروع یا آخر میں کھانے سے امراض لاحق ہوتے ہیں۔ پہلے کھانے سے بخار، ریاح اور صفرا پیدا ہوتا ہے اور بعد میں کھانے سے صرف بخار لاحق ہوتا ہے اور درمیان میں کھانے سے باد، بخار اور بلغم پیدا ہوتا ہے۔ مگر یہ کم نقصان دہ ہے۔ روغن کنجد سے بریاں کردہ غذائیں پیاس لاحق کرتی ہیں۔ ان سے پیٹ میں گرانی، تیزی اور گرمی لاحق ہوتی ہے۔ صفرا اور ریاح کو دور کرتی ہیں۔ روغن زرد سے بریاں غذائیں ہلکی ہوتی ہیں۔ ریاح، صفرا کو دفع، مقوی اور روشنی بخش ہوتی ہیں۔ پانی سے تیار کردہ غذائیں بخار کو دفع کرتی ہیں۔ روغن زرد میں بریاں چیزوں کو شہد میں ڈالنے سے صفرا اور بلغم ختم ہو جاتا ہے۔ ہندوستانی غذاؤں کے نفع ونقصان ان کے ناموں کے ذیل میں تحریر ہوں گے۔ تل کے تیل سے بدن چکنا ہوتا ہے۔ روغن زرد (گائے کا گھی) بدن کو قوی کرتا ہے۔ دودھ زندگی میں اضافہ کرتا ہے۔ بھاجی ترکاری مؤلد امراض ہے اور گوشت کھانے سے گوشت میں اضافہ ہوتا ہے۔

غذا ایک دن میں دو بار یا دو دن میں تین بار لیں اور کھانا وقت مقررہ پر کھائیں۔ لمبی راتوں کے موسم میں دن کے پہلے پہر کھانا کھائیں اور لمبے دنوں میں ڈھائی پہر گزرنے کے بعد رطب اور شیریں چیزیں کھائیں۔ واضح رہے کہ ایک پہر تین کے برابر ہوتا ہے اور ایک دن میں چار پہر ہوتے ہیں۔ شرح ششرت میں لکھا ہے یہ ترتیب دن میں ایک بار کھانے والے شخص کے لیے ہے جو دن میں دو مرتبہ کھاتا ہے اس کو روزانہ پانچ گھنٹہ گزرنے کے بعد آدھی بھوک یا چوتھائی بھوک کے برابر کھانا چاہیے۔ دوسری مرتبہ ساڑھے دس گھنٹہ

گزرنے کے بعد کھانا کھائیں۔ طب حجت کے مطابق پہلی مرتبہ دن میں پانچ گھنٹہ بعد اور دوسری مرتبہ رات میں پانچ گھنٹہ گزرنے کے بعد پیٹ کا تین حصہ کھانا کھائیں اور ایک حصہ پانی کے لیے چھوڑ دیں۔ بعض کے مطابق دو حصہ کھانے کے لیے ایک حصہ پانی کے لیے اور ایک حصہ ریاح، بلغم اور صفرا کے لیے مقرر کرلیں۔ مقررہ وقت سے پہلے بالکل نہ کھائیں اور مقررہ وقت کے بعد کم کھائیں۔ ہلکی کڑی یا زیادہ کڑی غذا نہ کھائیں۔ بلکہ درمیانی کڑی غذا کھائیں۔ کھانا لذیذ ہو۔ لذیذ کھانا وہ ہوتا ہے جس کو کھانے کے بعد دل کی خواہش باقی رہے۔ غیر پاکیزہ کھانا خس وخاشاک، سنگریزہ، پتھری، مٹی وغیرہ مخلوط کھانا، باسی کھانا، گندہ، جلا ہوا، سخت، ٹھنڈا، نیم پختہ کھانا کھانے سے پرہیز کریں۔ کھانے کے بعد خلال کریں منھ میں خوشبودار چیز دبالیں۔ تھوڑی دیر بیٹھ جائیں، اس کے بعد سوقدم آہستہ آہستہ چلیں۔ پہلے داہنے پہلو پر پھر بائیں پہلو پر لیٹ جائیں۔ ایک کتاب میں لکھا ہے کہ کھانے کے بعد بیٹھا رہنے سے پیٹ بڑا ہوجاتا ہے۔ داہنی کروٹ لیٹنے سے قوت میں اضافہ اور بائیں پہلو پر لیٹنے سے عمر میں اضافہ ہوتا ہے۔

غیر مرغوب وناپسندیدہ کھانا کھانے سے اور کھانے کے بعد زیادہ ہنسنے سے قے لاحق ہوتی ہے۔ کھانے کے بعد ایک جگہ بہت دیر تک بیٹھے رہنا، بہت زیادہ سونا، آگ یا دھوپ میں بیٹھنا، کھانے کے بعد تیرنا اور سواری کرنا برا ہے۔ ہمیشہ ایک ہی غذا، سبزی، غلہ، دال اور بہت ترش چیزیں تناول نہ کریں۔ غذا میں چاول کے استعمال سے کوئی نقصان نہیں ہوتا۔ گیہوں دیر ہضم ہوتا ہے۔ باقی چیزوں میں غذائیت کم اور فضلہ زیادہ ہوتا ہے۔ متواتر گوشت کھانے سے دل سخت، روح میں تکدر اور غلظت لاحق ہوتی ہے۔ روغن اور دودھ بدن کو قوی کرتے ہیں۔ یہ دونوں چیزیں اناج اور گھاس کا خلاصہ ہیں۔ ترکاری اور مختلف میوے حسب ضرورت مزاج اور موسم کی مناسبت سے استعمال کریں۔ کھانا کھانے کے وقت پانی تھوڑا تھوڑا اور آہستہ آہستہ نوش کریں۔ بہترین مشروب بارش کا پانی ہوتا ہے۔ مرغن غذائیں کھانے کے بعد پہلے ہلکا گرم پانی یا کوئی خشک چیز کھائیں پھر ٹھنڈا پانی نوش کریں۔ سردی کے موسم میں سرکۂ ہندی فائدہ مند ہے۔ شہد کھانے کے بعد ٹھنڈا پانی نوش کریں۔ اسی طرح دہی، کھیر، شراب اور زہر خوردہ کھانے کے بعد ٹھنڈا پانی نوش کریں۔ بعض کے مطابق اگر کوئی شخص اناج والا کھانا کھایا ہوتو گرم دودھ کا پانی نوش کریں۔ مٹر مونگ وغیرہ کھانے کے بعد دودھ یا گوشت کا شوربا نوش کریں جو شخص جنگ اور سفر سے اور دھوپ کی گرمی سے بیتاب ہوگیا ہو یا شراب اور زہر کی تکلیف میں مبتلا ہو اس کے لیے بھی دودھ یا گوشت کا شوربا بھی بہترین چیز ہے۔ بہت بولنے والے اور کثرت جماع والے شخص کے لیے دودھ آب حیات کا کام کرتا ہے۔ لاغر شخص کے لیے کھانے کے بعد دودھ اور فربہ شخص کے لیے ٹھنڈے پانی کے ہمراہ شہد بہترین چیز ہے۔ چنا یا ماش کی غذا کے بعد دہی کا پانی اور سرکہ ہندی خوب راس آتا ہے۔ شرابی شخص کو گوشت کھانے کے بعد شراب فائدہ کرتی ہے۔ ہر کھانے کے بعد ٹھنڈا پانی خصوصاً بارش کا پانی اور ان کے عدم موجودگی میں سادہ پانی پینا بہتر ہے۔ بلغمی و بادی امراض میں گرم پانی اور صفراوی وخونی امراض میں ٹھنڈا پانی استعمال کریں۔ کھانے کے درمیان پانی پینے سے بدن برابر اور ہموار رہتا ہے۔ کھانے کے بعد پینے سے کوئی مرض لاحق نہیں ہوتا۔ آہستہ آہستہ کھانا اور درمیان میں پانی پینا اچھی عادت ہے اس سے خوب بھوک لگتی ہے۔ کھانے سے پیشتر پانی پینا زہر ہے۔ بھوک اور پیاس کے وقت پانی سے غرغرہ کرنا اچھا ہے۔ صبح کا پانی ساڑھے چار گھنٹہ کے بعد ہضم ہوتا ہے۔ رات کا پانی تین گھنٹہ کے بعد معدہ سے اتر جاتا ہے۔ پیاس کے وقت کھانا نہ کھائیں۔ بھوک کے وقت پانی نہ پئیں، پہلے سے کھانے کے بعد قے اور دوسرے سے بھگندر لاحق ہوتا ہے۔ یعنی پیاس کے وقت کھانا

کھانے سے تے اور بھوک کے وقت پانی پینے سے بھگندر لاحق ہوتا ہے۔

فائدہ ھفتم: یہ ہندوستانی موسموں کے بیان پر مشتمل ہے

دنیا کی درستگی اور فساد موسموں کی درستگی اور فساد پر مبنی ہے اس لیے اس کے موسم کی تعداد مزاج، مزہ اور ان کے تغیرات تحریر کیے جارہے ہیں۔ زمانہ ذاتی طور پر ایک ہے۔ سورج کی گردش سے دن، رات، مہینے، سال اور جگ بنتے ہیں۔ آنکھ جھپکنے یا سب سے چھوٹا حرف بولنے کے لحہ کو ہندی میں مکھہ کہتے ہیں۔ پندرہ مکھہ کا ایک کاستھا ہوتا ہے۔ تین کاستھا کا ایک کلا ہوتا ہے۔ چوبیس کلا کا ایک مہورت ہوتا ہے۔ تین مہورت ایک دن ورات کے برابر ہوتے ہیں یا ایک دن اور رات میں تین مہورت ہوتے ہیں۔ پندرہ دن کو تقریباً آدھا مہینہ اور بارہ مہینے کا ایک سال ہوتا ہے۔ فصل اور موسم کا ہندی نام رت ہے اور ہر فصل دو مہینے کا ہوتا ہے اور ایک سال میں چھ موسم اور فصل ہوتے ہیں۔ ہندوستان کے شمالی جانب میں دریائے گنگا واقع ہے۔ یہاں کے لوگ موسموں کی شروعات ماگھ کے مہینے سے کرتے ہیں۔ ان کے مطابق ماگھ اور پھاگن کے مہینوں میں ششرت رت ہوتا ہے۔ چیت اور بیساکھ میں بسنت رت ہوتا ہے۔ جیٹھ اور اساڑھ میں کریشمارت رہتا ہے۔ ساون اور بھادوں میں پدورشارت۔ کنوار اور کارتک میں شرورت۔ اگھن اور پوس کے مہینے میں ہمنت رت رہتا ہے۔ دریائے گنگا کے جنوب میں رہنے والے لوگ موسم کی شروعات برکھا سے کرتے ہیں۔ ان کے نزدیک بھادوں اور کنوار کو برکھارت، کارتک اور اگھن کو سردرت، پوس اور ماگھ کو ہمنت رت، پھاگن و چیت کو بسنت رت، بیساکھ اور جیٹھ کو کریکھم رت، اساڑھ اور ساون کو پراوٗرت کہتے ہیں۔ جنوبی ہند والے لوگوں کے تین موسم میں سورج جنوب کی جانب جاتا ہے۔ یہ تین موسم برکھا، سرد اور ہمنت موسم ہیں۔ ان تینوں موسم میں چاند توانا ہوجاتا ہے۔ ترش، نمکین اور شیریں ذائقے ان موسموں میں مستحکم ہوجاتے ہیں۔ سرد موسم میں ترش ذائقہ، برکھا کے موسم میں نمکین ذائقہ اور ہمنت رت میں شیریں ذائقہ خاص طور پر قوی ہوجاتا ہے۔ جانور بھی قوی ہوجاتے ہیں۔ شمالی ہندوستان کے تین موسم ششرت، بسنت اور کریشما میں سورج، شمال کی جانب جاتا ہے۔ ان دنوں میں سورج توانا ہوجاتا ہے۔ تیز، تلخ اور کسیلے ذائقہ قوی ہوجاتے ہیں۔ خاص طور پر تلخ ذائقہ ششرت موسم میں کسیلا ذائقہ، بسنت رت میں اور تیز ذائقہ، کریشمارت میں مستحکم ہوجاتا ہے اور جانوروں کی قوت کم ہوجاتی ہے۔

زمین چاند کی تاثیر سے سرد و رطب اور سورج کی تاثیر سے گرم وخشک ہوجاتی ہے۔ چنانچہ ان دونوں سے ہر چیز کو حیات و نمو حاصل ہوتی ہے۔ ہرلحہ، گھڑی، مہینہ، سال، موسم، دن اور رات میں تغیرات ان ہی دونوں ستاروں پر موقوف ہیں اور دوسرے ستاروں کا بھی اس میں دخل ہوتا ہے۔ برکھارت کی نئی گھاسوں میں قوت نامیہ غالب ہوتی ہے۔ پانی گندلا ہوجاتا ہے۔ اس میں گھاس اور خس وخاشاک شامل ہوجاتے ہیں۔ اس موسم کا پانی اپنی قوت سے بھاری درختوں کو اکھاڑ کر پھینک دیتا ہے۔ نیلوفر شمسی اور قمری میں غنچہ کھلتے ہیں۔ پانی کی کثرت سے زمین کا نشیب وفراز معلوم نہیں ہوتا۔ انواع واقسام کی روئیدگی نکلتی ہیں۔ بجلی کم کڑکتی ہے۔ خوب بارش ہوتی ہے سورج، چاند اور دیگر ستارے اس موسم میں بہت کم دکھائی دیتے ہیں۔ بدن بھیگے بھیگے رہتے ہیں۔ زمین کی تری سے نم ہوا آدمی کے وجود میں پیوست ہوجاتی ہے اور خارجی ہوا چلنے سے بادی امراض پیدا ہوتے ہیں۔

سردرت میں بارش کم اور زمین خشک ہوجاتی ہے۔ سورج کی گرمی میں کمی آجاتی ہے۔ بہت سردی ہونے لگتی ہے۔ ہوائیں تیز چلتی

ہیں۔ کچی گھاسیں پک جاتی ہیں۔ بلند زمین خشک اور نشیبی زمین تر رہتی ہے۔ نیلوفر، پیابانسہ، دوپہریا اور کانس میں شگوفے کھلتے ہیں۔ بدن میں سردی سرایت کر جاتی ہے۔ ماکول و مشروب شیریں ہو جاتے ہیں اور خوب ہضم ہوتے ہیں۔ بدن میں بلغم جمع ہوتا ہے۔

ہنمنت رت میں سرد شمالی ہوا چلتی ہے۔ آسمان صاف ہو جاتا ہے۔ کوے، بھیڑیے، بھینس، بکری، گائے اور ہاتھی مست اور طاقت ور ہو جاتے ہیں۔ اس موسم میں پودہ، برنگ، تیاک کے درخت میں شگوفے کھلتے ہیں۔ پانی، صاف، چکنا اور بھاری ہو جاتا ہے۔ سردرت کے دوسرے آثار بھی ہیں۔

بسنت رت میں سورج گرم ہو جاتا ہے۔ ہلکی اور نرم جنوبی ہوا چلتی ہے۔ سورج کی تیز شعاعوں سے صفراوی امراض پیدا ہوتے ہیں۔ آسمان صاف رہتا ہے۔ آم، موسری، اشوک، نیلوفر وغیرہ کے درختوں میں بہار آ جاتی ہے۔ ان میں پھل آتے ہیں، بلبلیں خوب چہچہاتی ہیں۔

کریکھم رت میں چاند چمکتا ہے۔ پچھم اور دکن کے درمیان واقع کونے کی ہوا خشک ہوتی ہے جو بہت تیز چلتی ہے۔ زمین تنور کے مانند گرم ہو جاتی ہے۔ پانی خشک اور ہلکا ہو جاتا ہے۔ بدن بھی خشک ہو جاتے ہیں۔ اس موسم میں ماکول مشروب چیز کم ہضم ہوتی ہے۔ ریاح اور صفرا جمع ہوتا ہے۔ پتے کمزور اور خشک ہو کر جھڑ جاتے ہیں۔ پرندے اور ہرن وغیرہ پیاس کے مارے ہر طرف بھاگتے پھرتے ہیں۔

پراوٗرت میں پچھوا ہوا چلتی ہے۔ آسمان ابر آلود ہو جاتا ہے۔ بجلی گرتی ہے، بادل گرجتے ہیں، خوب بارش ہوتی ہے۔ زمین سے طرح طرح کی نئی چیزیں پیدا ہوتی ہیں۔ ہر طرف سے لال کیڑے نکلتے ہیں۔ کدت، نیم، کسرا، سال اور کیوڑہ کے درخت میں شگوفے کھلتے ہیں۔

ہندوستانی اطباء نے سال کی طرح دن اور رات میں بھی چھ موسم کو مانا ہے۔ دن کو تین حصوں میں تقسیم کیا ہے۔ پہلا حصہ بسنت رت ہے۔ جو بلغم کا غلبہ رکھتا ہے۔ دوسرا حصہ کریکھم رت ہے جو صفرا کا غلبہ رکھتا ہے۔ تیسرا حصہ پراوٗرت ہے، جو باد اور ریاح کا غلبہ رکھتا ہے۔ رات کو بھی تین حصوں میں تقسیم کیا ہے۔ رات کا پہلا حصہ برکھا ہے جو ریاح اور باد کا غلبہ رکھتا ہے۔ دوسرا حصہ سرد ہے جو صفرا کا غلبہ رکھتا ہے۔ تیسرا حصہ ہنمنت ہے جو بلغم کا غلبہ رکھتا ہے۔

ہندوستانی اطباء نے پروا ہوا کا مزہ شیریں اور نمکین قرار دیا ہے۔ یہ چرب اور بھاری ہوتی ہے۔ گرمی کو ابھارتی ہے سوختہ خون کا اضافہ کرتی ہے۔ بادی لوگوں کے لیے نقصان دہ ہے۔ جماع کی کثرت سے کمزور لوگوں اور کھیروک والوں کو نقصان پہنچاتی ہے۔ بلغم کے غلبہ میں فائدہ کرتی ہے بدن کو قوی اور تر رکھتی ہے۔ زخمی لوگوں، پھوڑے، آبلہ اور زہر خوردہ مریضوں کو نقصان پہنچاتی ہے۔

جنوبی ہوا کا مزہ شیریں اور آخر میں ہلکا کسیلا ہوتا ہے۔ یہ ہوا لطیف ہوتی ہے، گرمی پیدا نہیں کرتی۔ بدن کو فائدہ اور قوت میں اضافہ کرتی ہے۔ آنکھ کو فائدہ اور سوختہ خون کو دفع کرتی ہے۔ ریاح میں ہلکا اضافہ کرتی ہے۔ یہ ہوا سب سے بہتر ہوتی ہے۔

مغربی ہوا (پچھوا ہوا) خشک، سخت، تیز اور غیر چپکدار ہوتی ہے۔ چربی، تری، بلغم اور بدن کو خشک کر کے لاغر کرتی ہے۔

شمالی ہوا چکنی، سرد، نرم، شیریں اور کسیلی ہوتی ہے۔ تینوں اخلاط میں اضافہ کرتی ہے۔ صحت مند کو قوی کرتی ہے۔ بدن میں تری کا

اضافہ کرتی ہے کھیروک کے مریض، لاغراور زہر خوردہ کو فائدہ کرتی ہے۔

ہندوستانی اطباء نے طبعی موسم اور ہوا سے غلہ، پانی، گھاس اور پھلوں کی پیدائش کو بہتر قرار دیا ہے۔ یہ چیزیں کثیر فوائد کی حامل ہوتی ہیں۔ غیر طبعی موسم اور ہوا۔ تمام چیزیں کم فوائد کی پیدا ہوتی ہیں۔ ان سے بڑے نقصانات ہوتے ہیں اور مختلف قسم کے امراض پیدا ہوتے ہیں۔ موسم کی تبدیلی کے بہت سے اسباب ہیں۔ کبھی ہوا زہریلی گھاسوں سے گزر کر بدبودار ہو جاتی ہے اور اس کی مضرت سے خلق خدا کو قسم قسم کی زحمتیں اٹھانا پڑتی ہیں۔ چنانچہ ماہر طبیب ان تمام حالات کا جائزہ لے کر مناسب اور موافق علاج و معالجہ کا بندوبست کرے۔

برکھارت ہوا اور پیشید کی حاکم ہے۔ صفرا اور ہاضمہ کو کمزور کرتی ہے۔ اس موسم میں ہلکا اور ریاح بلغم وصفرا کو دفع کرنے والا کھانا اور ایسی ہی دواؤں کا انتخاب کرنا بہتر ہے۔ ایک سال پرانے اناج سے تیار کردہ غذاؤں کو استعمال کریں۔ مرغن شوربے، مونگ دال، کلتھی، تری، انار دانہ کا سفوف دال اور شوربا میں ملا کر تناول کریں۔ تیتر، لوا اور بٹیر کے کباب، شہد، چھچینڈہ اور کندوری کھائیں۔ مختلف اناجوں کو ایک ساتھ پکا کر کھائیں۔ ایک سال پرانا بارش کا پانی نوش کرنا زیادہ بہتر ہے۔ اس کی عدم موجودگی میں کنویں کا پانی یا پانی کو ابال کر نوش کریں۔ بالا خانہ میں قیام کریں، بدن پر کافور اور صندل کی مالش کریں۔ دھوپ میں چلنا پھرنا، دن میں سونا، محنت، مشقت کرنا خطرناک ہے۔ جماع دو ہفتہ بعد کریں اس موسم میں ہلیلہ نمک سنگ کے ہمراہ کھا سکتے ہیں۔

سردرت میں صفرا کا غلبہ اور مختلف امراض کا ظہور ہوتا ہے۔ اس موسم میں فصد کریں اور دست آور دوا کا استعمال کریں۔ روغن آملہ استعمال کریں۔ تلخ شیریں، کسیلی غذا، گوشت، کباب، شہد، نبات اور شکر تری تناول کریں۔ کھلی فضا والے حوض کا پانی نوش کریں۔ حوض کے پانی کو ابال کر آٹھواں حصہ رہنے کے بعد نوش کرنا زیادہ بہتر ہے۔ گائے کا دودھ، مکھن، چھاچ، روغن کنجد چکنی اور نمکین چیزیں استعمال کریں۔ شکم سیر ہو کر کھانا، متواتر جماع کرنا، دن میں سونا، کھلے آسمان میں سونا اور رقیق چیزوں کو پینا منع ہے۔ شمالی سمت کے مکان میں رہائش خراب ہوتی ہے۔ رات کے پہلے پہر چھت پر رہیں اور رات میں چار پہر تک سوئیں۔

ہنمنت رت میں بلغم اور رطوبتوں میں جمود لاحق ہونے لگتا ہے اور باد قوی ہوتی ہے۔ اس موسم میں کاسر ریاح، شیریں چیزوں، گرم دواؤں، چھاچ اور گرم دواؤں کے ہمراہ مکھن کا استعمال بہتر ہے۔ لیمو کو کالی مرچ اور دار فلفل کے ساتھ اور ہلیلہ کو زنجبیل کے ساتھ کھائیں۔

بسنت رت میں بلغم اور پیشید حاکم ہوتا ہے۔ جس مکان میں سایہ ہو اور اس میں جنوبی ہوا کا گزر ہو اس میں قیام کریں۔ ورزش کم کریں۔ بچوں اور خوبصورت عورتوں کے ساتھ رہیں۔ مباشرت سے پرہیز کریں۔ ہلکی لطیف خشک غذائیں، جو، پرانا گیہوں، جیا تل دیسی جانوروں کا گوشت، شیریں مشروب، نیل گائے، ہرن، بارہ سنگھا، جنگلی گدھا، تیتر، بٹیر اور چکور کے کباب کھائیں۔ کنویں کا پانی نوش کریں۔ شہد میں نیم گرم پانی ملا کر پی سکتے ہیں۔ شہد کے ہمراہ ہلیلہ بھی فائدہ کرتا ہے۔ چکنی، میٹھی، کھٹی تر غذاؤں اور دن میں سونے سے پرہیز کریں۔ نیم گرم پانی سے غسل کریں۔ موسیقی نغمہ اور خوش الحان چڑیوں کی آوازسنیں، صندل اور زعفران کی بدن پر مالش کریں۔

کریکھم رت، صفرا حاکم اور باد پیشید ہے۔ اس موسم میں سایہ دار درختوں کے نیچے آرام کریں۔ کیلے اور نیلوفر کے پتے بچھا کر

لیٹیں۔اس کے اوپر خوشبودار پھولوں کو بستر پر بچھا کر بیٹھیں۔ قصے کہانی اور لطیف حکایتوں سے طبیعت کو خوش رکھیں۔میٹھی، لطیف اور سرد غذائیں، بکری کے بچہ کا شوربا، نبات کا شربت اور مویز کو تناول کریں۔مشروب چیزوں میں خوشبودار پھولوں کو ڈال کر دھوپ میں رکھیں۔ اس کے بعد اس مشروب کو نوش کریں۔ یہ زیادہ بہتر ہوتا ہے۔ کنویں کا پانی نوش کریں، کھٹی نمکین، تیز غذاؤں، ورزش، جماع اور دھوپ میں چلنے سے پرہیز کریں۔

ششرت موسم میں زیادہ تر ہمنت رت والی چیزوں کا استعمال کریں اور ہمنت رت کے مطابق شب و روز گزاریں۔اس موسم میں خشک غذا کھائیں، شہد، مونگ، چاول، تلخ دوائیں کالی مرچ کے ہمراہ ہلیلہ کو تناول کریں اور مغرب کی جانب بہنے والی نہروں اور تالاب کا پانی نوش کریں۔

فائدہ ھشتم: یہ ملکوں اور اقالیم کے بیان پر مشتمل ہے۔

ہندوستانی حکماء کے نزدیک ملک اور اقلیم کا نام دیس ہے۔ان لوگوں نے تمام ممالک کو تین اقسام میں تقسیم کیا ہے۔ایک انوپ دیس، دوسرا جانگل دیس اور تیسرا سادھارن دیس ہے۔

انوپ دیس میں نہروں، حوضوں، تالابوں کے مانند بہت پانی ہوتا ہے۔اس زمین میں کنواں وغیرہ کھودنے سے پانی اوپری سطح سے نکل آتا ہے جیسے دریا کے کنارے واقع بنگال اور کوکن کے علاقے ہیں اور ان علاقوں کی ہوا ہلکی اور سرد ہوتی ہے۔ یہاں درخت، پہاڑ اور رطوبت کثرت سے ہوتے ہیں۔ یہاں کے باشندے بڑے پیٹ والے، نازک اور موٹے ہوتے ہیں۔بلغمی اور بادی امراض میں مبتلا ہوتے ہیں۔

جانگل دیس کی زمین ہموار ہوتی ہے۔ یہاں کے درخت کانٹے دار، چھوٹے اور متفرق ہوتے ہیں۔ پہاڑ کم اور بہت چھوٹے چھوٹے ہوتے ہیں۔ یہاں کے حوض، کنویں، نہر، چشمے بھی چھوٹے ہوتے ہیں اور مارواڑ علاقے کے کنویں بہت گہرے ہوتے ہیں۔ یہاں بارش کم اور ہوا گرم و تیز چلتی ہے۔ یہاں کے اکثر لوگ قدآور لیکن قوی ہوتے ہیں۔ باد اور صفرا کا بہت برا اثر ہوتا ہے۔

سادھارن دیس کی زمین اوسط درجہ کی ہوتی ہے۔ یہاں کی ہر چیز اوسط درجہ ہوتی ہے، جس مخصوص زمین کے خلط کی قوت کسی خاص شخص میں ہوتی ہے۔اگر وہ شخص دوسری زمین میں جاتا ہے تو اس خلط کا غلبہ دوسری زمین میں باقی نہیں رہتا ہے اور اس زمین کی خلط وہاں کی عدم مناسبت سے مختلف امراض پیدا کرتی ہے البتہ وہاں کے موسم میں ڈھلنے کے بعد تمام زحمتوں سے نجات پا جاتا ہے۔

فائدہ نہم: یہ غذاؤں و دواؤں کے ذائقہ، ان سے علاج کے درجات اور دواؤں کے کھانے کے اوقات پر مشتمل ہے۔

تمام قسم کے اعراض حواس خمسہ ظاہری سے حاصل ہوتے ہیں۔ایک نوع خلا میں ہوتی ہے، جس کو حاسہ سمع سے ادراک کیا جاتا ہے اور وہ آواز ہے۔دو قسم کے اعراض ہوا میں ہوتے ہیں۔ایک سابقہ عرض ہے جو بیان ہو چکا ہے۔دوسرا حاسہ لمس سے ادراک کیا جاتا ہے، وہ گرمی اور سردی ہے۔آگ میں تین قسم کے حواس ظاہری ہوتے ہیں دو سابقہ ہوا سے اور تیسرا حاسہ بصر سے ادراک کیا جاتا ہے اور وہ رنگ ہے۔ چار حواس ظاہری پانی میں ہوتے ہیں۔ تین سابقہ اقسام ہیں۔ چوتھا حاسۂ ذوق سے حاصل ہوتا ہے اور وہ مزہ ہے۔مٹی میں پانچ قسم کے حواس ظاہری موجود ہوتے ہیں۔ چار سابقہ حواس ہیں اور پانچواں حاسہ شم سے حاصل ہوتا ہے اور وہ بو ہے۔

اطباء کے مطابق کوئی خالص عنصر نہیں پایا جاتا ہے، بلکہ ہر عنصر ایک دوسرے کے ساتھ مخلوط ہوتا ہے، لیکن وہ غالب عنصر کے نام سے موسوم ہوتا ہے۔ جیسے پانی کا اصلی مزہ میٹھا ہے۔ یہ دوسرے عناصر کے ساتھ مخلوط ہونے کے بعد عناصر کی مقدار کے فرق سے مختلف ذائقے کا ہوتا ہے۔ بسائط کے مزے کی چھ اقسام ہیں جن کو کھٹ رس کہتے ہیں، جس کا اعراب کاف اور ھا خفی پر زبر، ٹا ساکن، را پر زبر اور سین ساکن۔ ہندی زبان میں کھٹ کے معنی چھ اور رس کے معنی مزہ ہے۔ پہلی قسم کا مزہ مدہر ہے جس کا اعراب میم پر زبر، دال اور ھا خفی پر پیش اور را ساکن۔ اس کے معنی شیریں ہے۔ دوسری قسم کا مزہ امل ہے، جس کا اعراب ہمزہ اور میم پر زبر اور لام ساکن۔ یعنی ترش۔ تیسرا لون ہے جس کا اعراب لام پر زبر، واؤ اور نون ساکن یعنی نمکین اور شور۔ چوتھا ذائقہ کٹ ہے جس کا اعراب کاف پر زبر اور ٹا ساکن، یعنی تلخ اور کڑوا۔ پانچواں ذائقہ تکت ہے اس کا اعراب تا کے نیچے زیر، کاف اور دوسرا تا ساکن، یعنی تلخ و تیز۔ اس کو یونانی اطباء حریف (چرپرہ) کہتے ہیں۔ چھٹا ذائقہ کہاری ہے۔ اس کا اعراب دونوں کاف اور ہا پر زیر، الف، را کے نیچے زیر اور یا ساکن، یعنی کسیلا۔

بعض ہندوستانی اطباء کے مطابق ذائقوں کی وضاحت اس طرح ہے کہ غالب پانی اور مٹی والے مادہ کا ذائقہ شیریں ہوتا ہے۔ مٹی اور آگ والے مادہ کا ذائقہ ترش ہوتا ہے۔ پانی اور آگ کے غلبہ والے مادہ کا ذائقہ نمکین ہوتا ہے۔ ہوا اور آگ کے غلبہ والے مادہ کا ذائقہ تیز ہوتا ہے۔ خلا اور کثیر ہوا والے مادہ کا ذائقہ تلخ ہوتا ہے۔ مٹی اور ہوا والے مادہ کا ذائقہ کسیلا ہوتا ہے۔

ہندوستانی اطباء کے مطابق اس عالم کی تمام چیز شمسی یا قمری ہیں اور ان کا مزہ بھی دو قسم کا ہوتا ہے۔ میٹھے، تیز اور کسیلے ذائقے قمری اور سرد ہوتے ہیں۔ کڑوے، کھٹے اور نمکین ذائقے شمسی اور گرم ہوتے ہیں۔ بعض اطباء کے نزدیک تیز مزہ بھی گرم ہے۔

باد سرد اور خشک ہوتی ہے۔ یہ لطیف اور غیر چپکدار ہوتی ہے۔ اس کا کسیلا ذائقہ بھی لطیف اور غیر چپکدار ہوتا ہے اس لیے اپنی سردی سے ہوا کی سردی، اپنی خشکی سے ہوا کی خشکی، اپنی لطافت سے ہوا کی لطافت اور ہوا کی چپچپاہٹ زیادہ کرتی ہے۔ صفرا گرم، خشک، تیز، لطیف اور غیر چپکدار ہوتا ہے اور اس کے اندر دیگر صفات ہوتی ہیں۔ یہ اپنی ہر ایک چیز سے صفرا کو زیادہ کرتا ہے۔ اس لیے تلخہ کو صفرا کا زیادہ کرنے والا کہتے ہیں۔ بلغم، میٹھا، چکنا، ثقیل، سرد اور چپکنے والا ہوتا ہے۔ شیریں مزہ میں بھی یہ اوصاف ہوتے ہیں۔ یہ اپنے ہر ایک وصف سے بلغم کے ہر ایک وصف میں اضافہ کرتا ہے۔ اس لیے اس کو بلغم کا اضافہ کرنے والا کہتے ہیں۔ ترش مزہ آتشی ہوتا ہے اور تلخ و نمکین کا مزہ تیز ذائقہ کے موافق ہوتا ہے۔ ترش ذائقہ خاص طور پر صفرا کو زیادہ کرتا ہے۔ تیز مزہ تیز اوصاف کی مخالفت کی وجہ سے بلغم کو دفع کرتا ہے کیونکہ تیز مزہ کے اوصاف بلغم کے اوصاف کے مخالف ہوتے ہیں۔ اسی طرح جو مزہ خلط کو دفع کرتا ہے وہ مزہ اس خلط کے اوصاف کے مخالف ہوتا ہے۔ اطباء کے مطابق جو مزہ استحکام اور خوشی بخشتا ہے، زندگی کا وجود وابستہ ہوتا ہے اور منھ میں کثافت پیدا کرتا ہے اور بلغم کا اضافہ کرتا ہے وہ شیریں ہوتا ہے۔ جو ذائقہ دانتوں کو کند کرتا ہے۔ منھ سے پانی جاری کرتا ہے اور صفرا کا اضافہ کرتا ہے وہ ترش ہوتا ہے۔ جو ذائقہ منھ سے بلغم خارج کرتا ہے۔ پکے چاول کھانے کی خواہش کرتا ہے، سخت چیزوں اور وجود کو نرم کرتا ہے وہ نمکین ہوتا ہے جو مزہ عورتوں کے دودھ کو روکتا ہے، بے چینی پیدا کرتا ہے، ناک سے پانی جاری کرتا ہے اور سر میں درد پیدا کرتا ہے وہ ذائقہ تیز ہوتا ہے۔ جو ذائقہ منھ کو صاف کرتا ہے، بھوک کھولتا ہے اور بدن پر بال کھڑے کرتا ہے وہ کڑوا ہے۔ جو ذائقہ منھ کو خشک کرتا ہے زبان کو پکڑ لیتا ہے، گلے میں پھنستا ہے، دل کو کھینچتا اور پیچیدہ کرتا ہے وہ کسیلا ہے۔

منافع شیریں: شیریں ذائقہ غذا کا خلاصہ ہے۔خون، گوشت، چربی، ہڈی ،مغز، روح، منی اور دودھ کا اضافہ کرتا ہے۔آنکھ کے لیے مفید ہے۔ بال اور رنگ کو نکھارتا ہے۔ان کو قوی کرتا ہے۔ٹوٹے عضو کو جوڑتا ہے۔خون کو صاف کرتا ہے۔لاغری، پیاس، بے ہوشی اور گرمی کو دفع کرتا ہے۔حواس خمسہ کو تیز کرتا ہے۔ایک قول کے مطابق شیریں ذائقہ سرد ہوتا ہے۔بادوصفرا کو زائل، پانی میں اضافہ اوراعضا کو فربہ کرتا ہے۔

مضار شیریں: کف، پیٹ میں کیڑے، سانس کی تنگی ، بدہضمی ، قے ،منہ میں مٹھاس، آواز میں خرابی ،خنازیر، مثانہ ومقعد میں درد اور کدورت پیدا کرتا ہے۔اس سے مکھی اور چیونٹی لگتی ہے۔

منافع ترش: ترش ذائقہ، گرم اور لطیف ہوتا ہے کھانے کو ہضم کرتا ہے۔آنتوں میں اخلاط پیدا کرتا ہے۔آنتوں کے راستے سے ریاح کو دفع کرتا ہے اور کھانے کی اشتہا میں اضافہ کرتا ہے۔ترش ذائقہ اکثر لوگوں کو مرغوب اور فائدہ مند ہوتا ہے اس کو بدن پر ملنے سے برودت لاحق ہوتی ہے۔

ترش کے نقصانات: یہ پیٹ، حلق اور سینہ میں سوزش، دانتوں کو کند، آنکھوں کو بستہ ،منھ سے پانی، جوڑوں کو سست، ریشوں کو پختہ اور بدن میں ٹوٹ پھوٹ پیدا کرتا ہے۔ بدن پر بالوں کو کھڑا کرتا ہے۔بلغم وصفرا میں اضافہ اور موٹاپا کم کرتا ہے۔ترش ذائقہ کی کثرت استعمال سے خون جلتا ہے گرم امراض اور اعضاء میں سوزش لاحق ہوتی ہے۔

نمکین کے فوائد: یہ آنت کے اخلاط کو صاف، جدا اور ہضم کرتا ہے۔سخت مادہ اور بدن کو نرم کرتا ہے۔ یہ تمام ذائقوں پر غالب رہتا ہے۔ یہ لطیف، مشہی اور ہاضم ہوتا ہے اور آسانی سے براز کو خارج کرتا ہے۔

نمکین کے نقصانات: یہ بلغم، صفرا اور ریاح کی تولید اور قوت باہ کو کم کرتا ہے۔آنکھوں میں درد خون کو فاسد، صفراوی امراض اور پھنسیاں لاحق کرتا ہے اس سے خارش، ورم، منی میں خرابی اور کمی، خون سوختہ اور ترش ڈکار آتی ہیں۔

تیز مزہ کے فوائد: یہ مشہی اور ہاضم ہے قے واسہال کے ذریعہ فاسد اخلاط، ورم، فربہی، کاہلی، بلغم، کیڑے، زہر، جذام اور خارش کو دفع کرتا ہے۔اس کا مزاج سرد، خشک اور لطیف ہوتا ہے۔ پیاس، بے ہوشی ،صفراوی وبلغمی بخار کو دفع کرتا ہے یہ عورتوں اور جانوروں کے خون اور دودھ کو لطیف بناتا ہے۔

تیز مزہ کے نقصانات: یہ جوڑوں کو سست اور دودھ، چربی اور منی کو خشک کرتا ہے اس سے دوران سر رعشہ، پہلو، پیٹھ، ہاتھ اور پیر میں درد لاحق ہوتا ہے۔منھ اور تالو کو خشک کرتا ہے۔گرمی پیدا کرتا اور قوت کو تباہ کرتا ہے ایک قول کے مطابق ریاح میں اضافہ کرتا ہے اس کی کثرت استعمال سے سر درد، گلے میں سختی، خطرہ اور ڈر لاحق ہوتا ہے۔

تلخ کے فوائد: یہ پیپ، چربی، مردار گوشت، بلغم کو کاٹتا ہے۔بھوک، لاغری، خارش، کوتہ اور پیاس پیدا کرتا ہے۔بیہوشی اور بخار کو دفع کرتا ہے۔یہ مصفی شیر، مدر بول اور مخرج براز ہے۔

تلخ کے نقصانات: اس سے گردن اور بدن کی رگیں سخت ہو جاتی ہیں۔ بادی عوارض، سر درد، دوران سر، منھ کا مزہ بدل جاتا ہے۔ ایک قول کے مطابق صفرا اور ریاح میں اضافہ، عورتوں کے دودھ کو کم اور بدن کو دبلا کرتا ہے۔تلخ ذائقہ کی کثرت استعمال سے وہم، خطرہ،

خون میں فساد، ہونٹوں میں خشکی اور اعضاء میں سوزش لاحق ہوتی ہے۔

زمخت کے فوائد: یہ خشک، قابض، حابس اسہال اور مجفف ہے۔ زخموں اور پھوڑوں کو مندمل کرتا ہے اور ان کے گندے وزائد گوشت کو قطع کرتا ہے۔

زمخت کے نقصانات: یہ کسیلا ذائقہ ہے۔ یہ سینہ، دل اور جگر میں درد، پیاس اور نفخ شکم پیدا کرتا ہے۔ اس سے آواز بیٹھ جاتی ہے۔ گردن کی رگیں سخت ہو جاتی ہیں۔ شراسیف میں سختی اور بدن میں شکن پیدا کرتا ہے اور ریاح میں اضافہ کرتا ہے۔

فائدہ: اگر کسی ذائقہ سے نقصان لاحق ہوتا ہے تو اس کے مخالف ذائقہ سے اس کا تدارک کرتے ہیں۔ آپس میں مخالفت کے اعتبار سے ذائقہ کی چند قسمیں ہیں۔ کبھی دو ذائقوں میں حقیقی مخالفت ہوتی ہے، جیسے نمکین ترش کے ہمراہ ہے کبھی دو ذائقے حقیقت اور قوت سے مخالف ہوتے ہیں، جیسے شیریں ترش کے ہمراہ۔ ترش کسیلا کے ہمراہ اور تیز تلخ کے ہمراہ، ترش تیز کے ہمراہ، نمکین تیز کے ہمراہ اور تیز تلخ کے ہمراہ ہوتا ہے۔ کبھی دو ذائقے حقیقت، قوت اور مزہ ہضم میں مخالف ہوتے ہیں، جیسے شیریں، نمکین اور تیز کے ہمراہ، ترش، تلخ یا کسیلا کے ہمراہ، نمکین، تلخ یا کسیلا کے ہمراہ، تیز، کسیلا کے ہمراہ اور کسیلا، تلخ کے ہمراہ ہوتا ہے۔ ہر ایک کی مخالفت کی وجہ فصل دوم کے ذیل میں آئے گی۔

تفصیل: مزہ کے اعتبار سے بعض چیزوں کی وضاحت۔

شیریں: دودھ، روغن ستور (گھی) چربی، دھان، ساٹھی چاول، جَو، گیہوں، ماش، سنگھاڑہ، کسیرو، ککڑی، کھیرا، شیریں کدو، خربوزہ، تربوز، چرونجی، مغز کنول گٹہ، مکھارہ، گل چیغاں (مہوا کا پھل)، انگور، انار، خرما، کھرنی، تاڑ پھل، ناریل، گنا، گل شکری، کنگھی، تخم کنوچہ، بداری کند، گوکھرو، پڑوبہ وغیرہ۔

ترش: اناردانہ، آملہ، لیموں، انباڑہ، کروندہ، چھوٹا بیر، ہر یپا ریوڑی، املی، کمرک، بڑھل، امل بید، دہی، چھاچ، ہندی سرکہ وغیرہ۔

نمکین: سیندھا نمک، پپرہ، سونچر، بانچا، بجی، جوا کھار وغیرہ۔

تیز: ہرد، سہجنا، مولی، کوٹھ، دیودار، ریگا، بابچی کا پھل، تمام قسم کی خوشبوجات، گوگل، سونٹھ، گلہاری، پیلو وغیرہ۔

تلخ: مند، کیرنی، براہمی، ہلدی، دار ہلد، اندرجو، کٹائی، نسوت، بنڈال، ککوڑہ، کریلا، بینگن کریلا، مالتی، سیکنھی، چچیڑہ، ترایمان، کیلی، ارنی، ہلہل، کدھیرنا، بدھارا، مال کنگنی وغیرہ۔

زمخت (کسیلا): ترپھلا، لدھورہ، لودھرا، سالی، جامن، آم، مولسری، تیندو، پکھان بید، غیر پھولدار درختوں کا پھل، پیابانسہ، کچنار، جیونتی، بھٹوہ کشت، پالک، کاشت کے بغیر پانی میں پیدا ہونے والی چیز، مونگ، گل ادو وغیرہ۔

فائدہ: ان چھ ذائقوں سے ستاون قسم کے مرکب ذائقے نکلتے ہیں۔ دو دو ذائقوں کی ترکیب سے پندرہ اقسام، تین تین ذائقوں کی ترکیب سے بیس قسمیں اور چار چار کی ترکیب سے پندرہ قسمیں، پانچ پانچ کی ترکیب سے چھ قسمیں اور چھ چھ کی ترکیب سے ایک قسم حاصل ہوتی ہے، جن کی مجموعی تعداد ستاون ہے۔ یہ تمام مرکب ذائقوں کی اقسام دواؤں اور غذاؤں میں موجود ہوتی ہیں۔ علاج دو طرح سے ہوتا ہے۔ ایک دوا وغیرہ سے اور دوسرا ہاتھ سے ہوتا ہے۔ دوا سے علاج تین درجہ میں ہوتا ہے۔ پہلے درجہ میں نضج مادہ سے پیشتر مرض کو

دفع کرنے کے لیے دوا استعمال کرتے ہیں۔ دوسرے درجہ میں منضج اور مسہل استعمال کرتے ہیں۔ تیسرے درجہ میں غذا وغیرہ کی ضرورت پڑتی ہے۔ بعض کے مطابق دوا سے علاج کا پہلا درجہ یہ ہے کہ انسان کی پیشانی سے مرض کا پتہ لگاتے ہیں اور اس کا علاج کیا جائے۔ علاج و معالجہ کرنا دوسرا درجہ ہے اور مرض دفع ہونے کے بعد دوا کی جاتی ہے تاکہ مرض لوٹ نہ آئے یہ تیسرا درجہ ہے۔

علاج بالید کی آٹھ قسمیں ہیں اور دوا کھانے کے دس اوقات مقرر ہیں:

پہلا وقت: صبح ہے۔ دوا کے معدہ سے اتر جانے کے بعد غذا تناول کریں۔ یہ مشورہ غلبۂ بلغم والے اور قوی و مضبوط لوگوں کے لیے ہے۔

دوسرا: یہ کہ دوا کھانے کے بعد فوراً غذا تناول نہ کریں۔ یہ تجویز ان لوگوں کے لیے مناسب ہے جن کے نچلے احشا میں ریاح ہوتی ہے۔

تیسرے: یہ کہ دوا کھانے کے درمیان کھائیں۔ یہ تجویز ان لوگوں کے لیے ہے جن کی ناف اور معدہ میں ریاح ہوتی ہے۔

چوتھے: یہ کہ دوا فوراً غذا کے بعد کھائیں یہ تجویز پورے بدن میں ریاح رکھنے والے کے لیے ہے۔

پانچویں: یہ کہ پہلے دو تین لقمہ غذا، اس کے بعد دوا پھر اس کے بعد پورا کھانا کھائیں۔ یہ تجویز سینہ میں باد رکھنے والوں کے لیے ہے۔

چھٹے: ہر لقمہ میں دوا ملا کر کھائیں۔ یہ تجویز سر اور گردن میں باد رکھنے والوں کے لیے ہے۔

ساتویں: مریض دوا کو سامنے رکھے اور وقتاً فوقتاً تھوڑی تھوڑی کھائے۔ یہ تجویز زہرہ خوردہ ہچکی اور غثیان والوں کے لیے ہے۔

آٹھویں: دوا اور غذا کو ملا کر کھائیں۔ یہ تجویز کمزور معدہ والے کے لیے بہتر ہے۔

نویں: دوا کو غذا کے اوّل اور آخر میں کھائے یہ رعشہ کے مریض کے لیے مناسب ہے۔

دسویں: سوتے وقت دوا کھائے۔ یہ تجویز کمزور اور لاغر لوگوں کے لیے بہتر ہے۔

فائدہ دھم: یہ دواؤں کے ماخذ کے بیان پر مشتمل ہے آیا کس زمین کی دوا بہتر اور کس زمین کی خراب ہوتی ہے۔

جس زمین میں شکستہ ٹھیکرے، نشیب و فراز، سنسان گھاٹ، مقبرے، بتخانے اور ریت وغیرہ واقع نہ ہوں وہ زمین بہتر ہوتی ہے۔ یہاں کی جڑی بوٹیاں علاج کے لیے اچھی شمار کی جاتی ہیں۔ اس کے بعد جس زمین میں پانی کم گہرائی پر نکلے، مٹی چکنی ہو، گھاس اچھی، بلند، سبز، سیاہ، سرخ یا زرد رنگ پیدا ہو۔ اس زمین سے حاصل شدہ نباتی دوائیں عمدہ ہوتی ہیں۔ کیڑا لگی ہوئی، زہر آلود، جلی، کٹی، دوسری مرتبہ پھل دینے والی، خشک اور پامال شدہ نباتی دوا کو استعمال نہ کریں۔ پتھریلی، سخت، ثقیل اور سیاہ مٹی والی زمین میں مضبوط اور لمبے چوڑے درخت پیدا ہوتے ہیں۔ اس زمین کی کاشت اچھی ہوتی ہے اور اس زمین میں مٹی کا عنصر غالب ہوتا ہے۔ پانی کے غلبہ والے عنصر کی زمین سرد، چکنی اور سفید ہوتی ہے۔ پانی قریب سے نکلتا ہے اس زمین کی گھاس و اناج چکنا اور نرم ہوتا ہے اس میں درخت کثرت سے ہوتے ہیں۔ سخت زمین والے سخت درخت اس زمین میں لگانے سے ہلکے نرم ہو جاتے ہیں۔ عنصر آگ کے غلبہ والی زمین بہت رنگین اور چھوٹی چھوٹی پتھری دار ہوتی ہے۔ اس میں جگہ جگہ زرد درخت ہوتے ہیں۔ اس کی گھاس اور اناج بھی زرد ہوتا ہے۔ عنصر باد کے غلبہ والی زمین خشک اور بہت گڑھوں والی ہوتی ہے۔ اس کا رنگ مٹی کے تودہ کے مانند ہوتا ہے۔ اس زمین کے درخت، خشک اور باریک ہوتے ہیں۔ خلا کے غلبہ والی زمین نرم اور ہموار ہوتی ہے۔ اس زمین کے پانی کا مزہ بارش کے پانی کے مانند ہوتا ہے۔ اس میں بہت بڑے درخت پیدا ہوتے ہیں جن کی لکڑی مضبوط نہیں ہوتی۔ اس میں بلند اور سیاہ رنگ کے پہاڑ ہوتے ہیں۔

دوائیں بہتر زمین سے اس طرح حاصل کریں کہ پراورت میں جڑ، برکھارت میں پتے، سردرت میں چھال، ہمنت رت میں نئی شاخ کو توڑیں۔ کریشمارت میں سخت شاخ کو برسات میں درختوں کی چھال کو، سردرت میں درختوں کو جڑ کو، ہمنت رت میں پتیوں کو اور شثرت میں پھولوں کو حاصل کریں۔ دواؤں کے شیرہ کو پکانے سے فوائد میں اضافہ اور نہ پکانے سے فوائد میں کمی آجاتی ہے۔

شثرت میں وید نے کہا ہے کہ بعض چیزیں قمری اور بعض چیزیں شمسی ہوتی ہیں۔ قمری چیزوں کو سردرت کے موسم میں اس وقت حاصل کریں جب چاند خوب قوی حالت میں ہو اور شمسی چیزوں کو کریشمارت میں اس وقت حاصل کریں جب سورج پورے شباب پر ہو۔ اگر چاند قوی ہو اور اس دوران پانی کے غلبہ والی زمین سے قمری چیزوں کو حاصل کریں تو وہ چرب، سرد اور شیریں ہوتی ہیں اور اگر سورج قوی ہو اور اس دوران آگ کے غلبہ والی زمین سے شمسی چیزوں کو حاصل کریں تو وہ سخت، ترش، خشک اور گرم ہوتی ہیں۔ اگر پانی اور مٹی یا صرف ایک چیز کے غلبہ والی زمین سے اسہال اور قے کی دواؤں کو حاصل کیا جائے تو بہت فائدہ مند ثابت ہوتی ہیں۔ اگر دواؤں کو آگ اور ہوا یا ان میں سے ایک کے غلبہ والی زمین سے یا آگ اور مٹی یا ہوا اور پانی کے غلبہ والی زمین سے قے اور اسہال کی دواؤں کو حاصل کیا جائے تو زیادہ فائدہ مند ثابت ہوتی ہیں۔ غلبۂ خلا والی زمین کی دوائیں معتدل، مفید اور قوی موثر ہوتی ہیں۔

زمین میں چھ قسم کے ذائقے موجود ہوتے ہیں اور زمین کی ہر روئیدگی میں چھ مزے ہوتے ہیں، لیکن غالب مزہ سے اس کو منسوب کیا جاتا ہے۔ پانی کا مزہ ظاہر نہیں ہوتا۔ اطباءنئی اور مزے دار دواؤں کو مفید شمار کرتے ہیں۔ مگر شہد، روغن ستور، قند، دار فلفل باؤبڑنگ، نئی دستیاب نہ ہو تو یہ دوائیں ایک سال سے زیادہ پرانی نہ ہوں۔ دواؤں کی شناخت جنگل میں رہنے والے لوگوں سے اور سیاحوں سے حاصل کرنی چاہیے۔ کیونکہ یہ لوگ جڑی بوٹیوں میں کافی شغف رکھتے ہیں۔ اس مسلم درخت کے حاصل کرنے کا کوئی معین وقت نہیں ہے، جس کے پتے، چھال، جڑ، پھل پھول اور تمام اجزاء استعمال میں آتے ہیں، جیسے درخت پلاس وغیرہ۔ جس دوا کا رنگ، بو مزہ برقرار رہتا ہے۔ وہ پرانی نہیں سمجھی جاتی۔ جانوروں کا گوشت، خون، اون ناخون وغیرہ۔ حالت صحت میں حاصل کریں، دودھ، پیشاب اور براز کو چارہ ہضم ہونے کے بعد حاصل کریں۔ دواؤں کو پتھر، مٹی، شیشہ کے برتن میں یا چمڑا کے مشکیزہ میں محفوظ رکھیں۔ ہندی اطباء نے چند اصولوں کو طے کیا ہے کہ مطلق درخت سے اگر بڑا درخت مراد ہو تو وہاں اس کی جڑ کو حاصل کرتے ہیں اور جس جگہ اس کا تعین مذکور نہیں ہوتا وہاں اس کا پانی دواؤں میں شامل کرتے ہیں۔ اگر دوا کے کھانے کا وقت متعین نہ ہو تو اس سے صبح وشام سمجھا جائے اور مرکبات کے نسخوں میں اگر وزن کا تذکرہ نہ ہو تو وہاں مساوی وزن مراد ہوتا ہے۔

فصل دواز دھم

یہ اوزان، بعض دواؤں کے مصلح و مضر اور بعض دیگر مقولات پر مشتمل ہے

علاج و معالجہ کے ذیل میں دونوں کے وزن کا خیال خاص اہمیت کا حامل ہے۔ اطباء کو اس کی رعایت رکھنا بے حد ضروری ہے۔ میں نے اوزان کا تذکرہ اکسیر اعظم کے خاتمہ میں تفصیل سے کیا ہے۔ یہاں بھیشجا کلپ، شارنگدھر وغیرہ بعض ہندوستانی کتابوں کے حوالہ سے چند ہندی اوزان کا ترجمہ پیش کیا جا رہا ہے۔ ہندوستانی حکماء سورج کی شعاعوں میں اڑنے والے باریک ذرات سے وزن

متعین کرتے ہیں۔ان کے نزدیک اس ذرہ کو پرمان کہتے ہیں۔چار پرمان ایک انو کے برابر ہوتا ہے۔دوانو ایک سرشا (رائی کے دانہ) کے برابر ہوتا ہے۔دوسرشا ایک تل کے دانہ کے برابر ہوتا ہے۔دوتل ایک کا کنیا کے برابر ہوتا ہے۔دو کا کنیا ایک راجیت کے برابر ہوتا ہے۔دوراجیت ایک درہی (دھان) کے برابر ہوتا ہے۔دودرہی ایک پوا (جو) کے برابر ہوتا ہے۔دو پوا ایک کنج (گھچی) کے برابر ہوتا ہے۔دو کنجا، ایک ولا کے برابر، تین کنجا ایک چنا کے برابر، چار کنجا ایک چنا کے برابر اور پانچ کنجا ایک ماہہ کے برابر ہوتا ہے۔آٹھ ماہہ سے ایک تشک (ایک ہون) بنتا ہے۔تین تشک سے ایک شانہ بنتا ہے۔چار تشک سے ایک کرشا بنتا ہے۔چار کرشا ایک پل کے برابر ہوتا ہے۔دو پل سے ایک پرسوت بنتا ہے۔دو پرسوت کے برابر ایک کڑب ہوتا ہے۔چار کڑب کے برابر ایک پرستھ ہوتا ہے۔چار پرستھ کے برابر ایک ادھک ہوتا ہے۔چار ادھک سے ایک درون بنتا ہے۔چار درون سے ایک واہہ بنتا ہے اور چار واہہ ایک چکرا کے برابر ہوتا ہے۔

شارنگدھر کتاب میں ذرہ کو ترسرین کہتے ہیں۔ترسرین میں تیس جز ہوتے ہیں اور ایک جز کا نام پرمان ہے۔چھ ترسرین ایک مریخ کے برابر ہوتا ہے۔چھ مریخ ایک راجکا کے برابر ہوتا ہے اور راجکا تل کا دانہ ہے۔تین راجکا ایک پیلی سرسوں کے برابر ہوتا ہے۔آٹھ سرسوں ایک جو کے برابر ہوتا ہے۔چار جو ایک رتکا (حبہ) کے برابر ہوتا ہے۔چھ حبہ ایک ماشہ کے برابر ہوتا ہے اور چار ماشہ ایک ٹانک کے برابر ہوتا ہے۔ٹانک کا دوسرا نام شان اور ہرن ہے۔دو ٹانک سے ایک کول بنتا ہے۔دو کول سے ایک کرکھ بنتا ہے۔کرکھ کا دوسرا نام برالید بھی ہے۔دو کرکھ ایک سکت کے برابر ہوتا ہے۔دو سکت ایک پل کے برابر ہوتا ہے۔پل کا دوسرا نام مشت ہے۔دو پل سے ایک پرسرت بنتا ہے دو پرسرت سے ایک انچل بنتا ہے۔انچل کا دوسرا نام کرپ بھی ہے۔دو کرپ سے ایک مانگھ بنتا ہے۔اس کا نام سراوہ بھی ہے۔دو مانگھ ایک پرستھ کے برابر ہوتا ہے۔چار پرستھ ایک ادھک کے برابر ہوتا ہے۔ادھک کا نام کنس اور پاتر بھی ہے۔چار ادھک سے ایک دون بنتا ہے۔دون کا دوسرا نام ارمن اور کلس بھی ہے۔دو دون سے ایک سورب بنتا ہے۔دو سورب سے ایک درون بنتا ہے۔درون کا دوسرا نام کون بھی ہے۔چار درون سے ایک واہہ بنتا ہے۔چار واہہ سے ایک چکرہ بنتا ہے۔سو پل سے ایک تلا بنتا ہے۔دو ہزار پل سے ایک بھار بنتا ہے۔

بعض کے مطابق بارہ سرشب کی مقدار ایک جو کے برابر ہوتی ہے۔دو جو ایک کنج کے برابر ہوتا ہے۔آٹھ کنج یا سات کنج ایک ماہہ کے برابر ہوتا ہے۔چار ماہہ ایک ٹانک کے برابر ہوتا ہے۔چار ماہہ ایک کدیان کے برابر ہوتا ہے۔دو ماہہ ایک کرشتھ کے برابر ہوتا ہے۔چار کرشتھ ایک پل کے برابر ہوتا ہے۔چار پل ایک کرو کے برابر ہوتا ہے۔چار کرو ایک پرنتھا کے برابر ہوتا ہے اور اس کے بعد مذکورہ بالا سلسلہ ہے۔

جس دوا کی مقدار کم وبیش ایک کرو تک ہو خواہ تر، خشک ہو یا سیال اس کو اتنی ہی مقدار میں لیں، جس دوا کی مقدار ایک پرستھا یا اس سے زیادہ آخر وزن تک ہو تو خشک دوا کو اتنی ہی مقدار میں لیں۔رطب اور سیال کو اس سے دوگنا لیں۔تمام مریضوں کو ہر وقت یکساں دوا استعمال نہیں کرنی چاہیے، بلکہ ماہر طبیب، مریض کے جسم، قوت، بھوک، عمر، موسم، علاقہ وغیرہ کا خیال رکھتے ہوئے کم وبیش استعمال کرسکتا ہے۔

ہندوستانی اطباء کے مطابق کوئی چیز ہر لحاظ سے مفید یا مضر نہیں ہوتی، بلکہ ایک اعتبار سے نفع بخش اور دوسرے اعتبار سے نقصان دہ ہوتی ہے۔ چنانچہ دافع ریاح دواصفرا کا اضافہ کرتی ہے اور دافع صفرادوا بلغم کا اضافہ کرتی ہے۔ بعض اطباء کے مطابق تمام چیزیں تین طرح کی ہوتی ہیں۔ ایک نوع کی چیزیں ہر لحاظ سے مفید ہوتی ہیں، جیسے پانی، روغن ستور، دودھ، پکا ہوا چاول وغیرہ۔ دوسری نوع کی چیزیں ہر لحاظ سے نقصان دہ ہوتی ہیں جیسے شورہ، زہر وغیرہ۔ تیسری نوع کی چیزیں ایک اعتبار سے فائدہ مند اور دوسرے اعتبار سے نقصان پہنچاتی ہیں۔ یہاں چیزوں کے نفع نقصان کی نسبت صحت مند بدن کی طرف ہے۔ ورنہ مریض کو مرض کے لاحق ہونے کی وجہ سے بہت سی چیزیں ہر لحاظ سے فائدہ مند ثابت ہوتی ہیں یا بہت سی چیزیں ہر لحاظ سے نقصان پہنچاتی ہیں، لیکن مریض کو فائدہ ہوتا ہے۔ لہٰذا معالج دواؤں کے استعمال کے وقت ان تمام چیزوں کا بخوبی خیال رکھے۔

مندرجہ غلے اور اناج ہر لحاظ سے فائدہ مند ہیں۔ چاول، گیہوں، جو، سیاہ ہرن، چیتل (چیتا)، لوا، بٹیر وغیرہ کا گوشت، مونگ، موٹھ، مسور، چنا، ارہر وغیرہ کی دال، سریال، بتھوا، جیونتی، چولائی کی سبزی، گائے گھی، سیندھا نمک، انار دانہ، آنولا وغیرہ۔ ہر لحاظ سے نقصان دہ چیزیں مندرجہ ہیں جیسے پزوبہ، چھتری، کونپل بانس، امباڑہ، کلتھی، کھل، دہی (جغرات)، روغن کنجد، خشک سبزی، بکرا اور بھیڑ کا گوشت، شراب، جامن کا پھل، سوسمار (گوہ)۔ ان تمام چیزوں میں سے کسی کو دودھ کے ہمراہ کھانا نقصان دہ ہے۔ پوکھر مول کی سبزی اور کنگنی، دودھ اور شہد کے ہمراہ۔ بگلا کا گوشت ماش کے ہمراہ، شراب ہندی سرکہ کے ہمراہ، سبزی اور دہی کو ایک ساتھ، کنویہ کی سبزی فلفلین کے ساتھ، نالی کی سبزی مرغ کے گوشت کے ہمراہ، دہی اور شہد گرم پانی کے ہمراہ، کھچڑی اور کھیر شراب کے ہمراہ، سہال کنجد ہندی سرکہ کے ہمراہ، سبزہ کنوائی قند کے ہمراہ، کسی مچھلی کو کسی شیرینی کے ہمراہ، مولی کو شہد یا دودھ کے ہمراہ، جامن اور آم کا پھل، خار پشت (سیاہی)، خنزیر، سوسمار کا گوشت اور مچھلی کو کسی دودھ کے ہمراہ، خاص طور پر چلچم مچھلی کو دودھ کے ہمراہ، کیلا یا تاڑ کے پھل کو دودھ یا دہی یا چھاچ کے ہمراہ، بڑھل کے پھل کو دودھ کے ہمراہ، دہی، لہسن، روٹی اور ماش کو شہد کے ہمراہ، روغن ستور اور فاختہ کے گوشت کو روغن تلخ میں بریاں کرنا، تیتر یا مور، لوا اور سوسمار کے گوشت کو روغن بیدانجیر کے ہمراہ یا بیدانجیر کے ایندھن سے پکا کر کھانا نقصان دہ ہے۔ دس دن کانسے کے برتن میں رکھا ہوا روغن ستور کا استعمال ممنوع ہے۔

شہد کو گرمی کے موسم میں گرم چیزوں کے ہمراہ ممنوع ہے، جس برتن میں مچھلی یا سندھی (سونٹھ) پکائی گئی ہو یا ادرک کو بریان کیا گیا ہو، کنوبیا کی سبزی پکائی گئی ہو اور پوئی کی سبزی کنجد کے ہمراہ پکائی گئی ہو اس میں شہد کھانا ممنوع ہے۔ ہلدی کے پانی سے مختلف قسم کے گوشت کو بھگونے کے بعد ہلدی کی لکڑی کے ایندھن سے پکا کر کھانا ممنوع ہے۔ سرسوں کے تیل سے گوشت کو دودھ یا شہد کے ساتھ کھانا نقصان دہ ہے۔ پختہ بڑھل کو دودھ یا شہد کے ہمراہ کھانا نقصان کرتا ہے۔ مساوی مقدار میں شہد اور پانی، مساوی مقدار میں روغن ستور اور روغن کنجد اور مساوی مقدار میں پانی خصوصاً بارش کے پانی کو روغن کنجد یا روغن ستور یا شہد کے ہمراہ کھانا نقصان دہ ہے۔ مچھلی، مولی، سیاہ ماش، شہد، دودھ، ساق نیلوفر، کلتھی، پکا ہوا ساگ، باقلا، مولی گاجر کے مانند مختلف ترکاریاں اور مختلف دودھ کی پیوسی کو ہر قسم کے دودھ کے ہمراہ کھانا منع ہے۔ پالتو مرغے کا گوشت، دہی کے ساتھ، مچھلی بھونے ہوئے تیل کو فلفل دراز کے ساتھ اور مساوی مقدار میں شہد اور روغن کو کھانا منع ہے یہ تمام ممنوع چیزیں ایک ساتھ یا ایک کیلوس میں متبدل ہو اور دوسری اس کے بعد استعمال کی جائے، ممنوع ہے۔

ہندوستانی اطباء کے اقوال

یہ لوگ دوا کے جواہر کے درپ، مزہ کو رس، قوت کو بیرج، مخالف مزہ کو بپاک اور مخالف قوت کو پربھا کہتے ہیں۔ ان میں سے علاج میں کون زیادہ موثر اور قوی ہے وہ درج ذیل ہے۔ بعض کے مطابق جوہر قوی تاثیر کا حامل ہے کیونکہ جوہر قائم اور دائم رہتا ہے اور دیگر چیزیں زائل ہو جاتی ہیں، جیسے کچے آم کا مزہ ترش، رنگ ہرا اور مزاج گرم ہوتا ہے۔ پکے آم کا مزہ ہلکا کسیلا مائل بہ شیریں۔ رنگ پیلا اور مزاج ہلکا سرد ہوتا ہے، لیکن اس کا جوہر دونوں حالت میں اپنی جگہ باقی اور ثابت رہتا ہے۔ تمام چیزوں کے جوہر کا یہی حال ہے۔ اگر چہ پانی میں ترشی یا نمکین کو ملانے سے اس کا مزہ بدل جاتا ہے۔ پھر بھی اس کا جوہر قائم رہتا ہے۔ اس سے ثابت ہوتا ہے کہ ہندوستانی حکماء کے نزدیک جوہر سے ہیولیٰ اور صورت مراد ہے اور جوہر کا ادراک پانچوں حواس سے کیا جاتا ہے۔ باقی چیزوں کو حواس خمسہ میں سے ایک سے ادراک کیا جاتا ہے جیسے مزہ کو قوت ذائقہ سے، کیفیات کو قوت لامسہ سے اور مخالف اثرات و کیفیات وغیرہ کو علامتوں سے محسوس کرتے ہیں۔ ان میں سے ہر ایک چیز صفت و تابع ہے اور جوہر موصوف اور متبوع ہوتا ہے۔ اطباء دونوں کی ذات میں علاج و معالجہ کے لیے کوٹنے، چھاننے، معجون بنانے اور کھلانے کے مانند عمل کرتے ہیں۔ یہ سب عمل دواؤں کے جوہر کے بغیر ممکن نہیں۔ اطباء علم طب میں علاج کی غرض سے دواؤں کے جواہر کو نام سے مخصوص کرتے ہیں جیسے فلاں دوا فلاں مرض میں دیتے ہیں۔ یا ایک جوہر میں چند اجزاء ہوتے ہیں اور جوہر کا ہر جز خاص مرض کو دفع کرتا ہے جیسے برگ نیم فلان مرض اور فلان پھول اور فلان پوست وغیرہ فلان مرض کے لیے ہے تو یہ سب اقوال دوا کے جوہر پر دلالت کرتے ہیں۔

بعض اطباء کا قول ہے کہ مزہ قوی تاثیر کا حامل ہے جیسے فلان مزہ، فلان خلط میں فائدہ کرتا ہے یا فلان مزہ فلان خلط کو دفع کرتا ہے یا فلان مزہ فلان خلط کی تولید کرتا ہے یہ سب اقوال مزہ کی قوی تاثیر پر دلالت کرر ہے ہیں۔

بعض ہندوستانی اطباء کا قول ہے کہ بیرج قوی تاثیر کا حامل ہے، بیرج سے مراد کیفیات ہیں۔ بیرج سرد اور گرم دو قسم کا ہوتا ہے کیونکہ ہر چیز قمری یا شمسی ہوتی ہے۔ بعض ہندوستانی اطباء کے مطابق بیرج کی آٹھ اقسام ہیں:

(۱) رم (۲) سر (۳) چرب (چکنا) (۴) خشک

(۵) چکنائی (۶) کھردری (۷) تیز (۸) تیز کے برخلاف کا نام مرو ہے

کیفیت متبوع اور مزہ تابع ہے۔ متبوع تابع پر غالب ہوتا ہے۔ اپنے غلبہ کی وجہ سے تاثیر کرتا ہے۔ مزہ کی جانب تاثیر کی نسبت اصلی نہیں بلکہ عرضی ہوتی ہے۔ جیسے پنجمول کلاں سے پہلے کسیلا مزہ اور بعد میں تلخ مزہ محسوس ہوتا ہے۔ یہ دونوں مزے ریاح کی مدد کرتے ہیں، لیکن پنجمول کلاں بیرج (کیفیت) کی گرمی سے ریاح کو دفع کرتا ہے۔ کلتھی کسیلی اور بادانگیز ہے۔ اپنی گرمی سے ریاح کو دفع کرتی ہے۔ پیاز تیز اور بادانگیز ہے، لیکن اپنی چربی سے ریاح کو دفع کرتا ہے۔ گنے کا شیرہ میٹھا اور ریاح کو زائل کرتا ہے مگر اپنے مزاج کی سردی سے ریاح کو زیادہ کرتا ہے۔ دار فلفل کے تیز مزہ سے صفرا پیدا ہوتا ہے، مگر اپنی کیفیت کی نرمی اور سردی سے صفرا کو دفع کرتا ہے۔ بعض سبزیوں کا ذائقہ تلخ ہوتا ہے، مگر اپنی گرمی سے صفرا میں اضافہ کرتی ہیں۔ مولی تیز ہوتی ہے مگر اپنی سردی سے بلغم میں اضافہ کرتی ہے۔ کھٹہ

(لیموکی ایک بڑی قسم) ترش ہوتا ہے۔مگر اپنی خشکی سے بلغم کو دفع کرتا ہے۔شہد شیریں ہوتا ہے،لیکن اپنی خشکی سے بلغم کو دور کرتا ہے۔آملہ ترش ہے،مگر صفرا کو قطع کرتا ہے۔سیندھا نمک نمکین ہے لیکن اپنی سرد کیفیت سے صفرا کو دفع کرتا ہے اسی طرح دیگر دواؤں کا حال ہے۔

بعض اطباء کا قول ہے کہ ہضم کا مزہ قوی موثر ہوتا ہے،کیونکہ مزے سے ہاضمہ اچھا اور بہتر ہوتا ہے اور ہضم کا مزہ بھی بہتر ہوتا ہے۔یہ فائدہ کرتا ہے اگر ہضم کا مزہ یا مزہ کا ہضم اچھا نہ ہو تو نقصان کرتا ہے۔ہضم کا مزہ ہر چیز کے اصلی مزہ کے موافق ہوتا ہے۔چیزیں چھ ہیں اور مزہ بھی چھ ہوتے ہیں۔بعض کے نزدیک ہضم کے مزہ کی شیریں، تیز، ترش تین نوع ہیں۔برخی کے نزدیک ہضم کے مزہ کی دو نوع ہیں۔ایک شیریں اور دوسرا تیز کیونکہ تمام چیزیں پانچ عناصر سے مرکب ہیں۔مٹی اور پانی ثقیل اور دیگر تین عناصر لطیف ہوتے ہیں،جس چیز میں پانی اور مٹی کا غلبہ ہوتا ہے۔اس کے ہضم کا مزہ ثقیل اور شیریں ہوتا ہے اور جس چیز میں کسی ہلکے عنصر کا غلبہ ہوتا ہے۔اس کا مزۂ ہضم بھی تیز اور ہلکا ہوتا ہے۔

ہندوستانی اطباء کا قول ہے کہ جس دوا کا مزہ ریاح کو دفع کرتا ہے وہ خشک، سرد اور ہلکی ہونے کے وقت ریاح کو دفع نہیں کرسکتی، بلکہ اپنی خشکی، سردی اور سبکی سے ریاح کا اضافہ کرتی ہے۔دوا کا تلخ مزہ تیز، گرم اور لطیف ہوتا ہے جو صفرا کو دفع نہیں کرسکتا، بلکہ ان تینوں چیزوں کی وجہ سے صفرا کا اضافہ کرتا ہے۔جس دوا کا مزہ دافع بلغم ہوتا ہے۔وہ چرب، ثقیل اور سرد ہونے کے بعد بلغم کو دور نہیں کرسکتا بلکہ ان وجہوں سے بلغم میں اضافہ کرتا ہے۔ان تمام اقوال سے پتہ چلتا ہے کہ کیفیت عام تاثیر کی حامل ہوتی ہے۔

ششرت نے ہر چیز کا مرجع اور مدار جوہر کو مانا ہے اور اس کے مطابق یہ امر امتحان سے ثابت ہو چکا ہے کیونکہ بپاک (مزہ، مخالف) بے کیفیت نہیں ہوتا۔کیفیت بے مزہ نہیں ہوتی اور مزہ بے جوہر نہیں ہوتا۔چنانچہ اصلی چیز جوہر ہے۔حاصل کلام یہ لوگ ماہرین فن ہیں، چیزوں کے افعال وخواص کو تجربہ اور امتحان کے بعد تحقیق کر کے لکھا ہے۔یونانی اطباء نے اس مقام میں بہت اچھی بحث کی ہے۔ان کے مطابق ہر ماکول ومشروب چیز صرف کیفیت سے بدن میں اثر کرتی ہے۔یہ مطلق دوا ہے یا صرف مادہ سے اثر کرتی ہے۔یہ مطلق غذا ہے یا صرف صورت نوعیہ سے اثر کرتی ہے۔یہ ذوالخاصہ ہے یا مادہ اور کیفیت سے ایک ساتھ اثر کرتی ہے۔یہ غذائے دوائی ہے یا ایک ساتھ مادہ اور صورت نوعیہ سے اثر کرتی ہے۔یہ غذائے ذوالخاصیت ہے یا ایک ساتھ کیفیت اور صورت نوعیہ سے اثر کرتی ہے۔یہ دوائے ذوالخاصیت ہے اور یا مادہ، کیفیت اور صورت نوعیہ سے ایک ساتھ اثر کرتی ہے۔یہ غذائے دوائی ذوالخاصہ ہے اس کی تفصیل ماقبل میں گزر چکی ہے۔

صاحب خلاصۃ المفردات نے لکھا ہے کہ جو تناقض مفرد دواؤں کی تاثیرات کے درمیان ہندی اور یونانی کتابوں میں ملتا ہے جیسے انھوں نے شیریں ذائقہ کو سرد اور ترش ذائقہ کو گرم لکھا ہے یا کافور کو گرم اور مشک کو سرد لکھا ہے وغیرہ۔یہ اختلاف ظاہری طور پر اس وجہ سے ہے کہ ہندی کتابیں قدیم ہیں یہ لوگ ان کی تاریخ تالیف حضرت آدم علیہ السلام سے پہلے بتاتے ہیں یہ لوگ وید، دھنتر کے زمانہ کو ست جگ میں مانتے تھے اور وید دھنتر ہندوستانی اطباء کا سرخیل اور پہلا طبیب ہے اور اس موجودہ وقت کو کلجگ مانتے ہیں۔وہ زمانہ چالیس لاکھ سال سے زیادہ لمبے عرصہ پر محیط تھا اور آدم علیہ السلام کی تخلیق کے بعد دوسری تخلیق مان لی جائے تو سابقہ لوگوں کے مزاج کے مطابق شیریں ذائقہ کا مزاج سرد اور ترش ذائقہ کا مزاج گرم ہوسکتا ہے۔واللہ اعلم

مصنف تذکرۃ الہند نے ہندوستانی اطباء کے قول کی اس طرح تاویل کی ہے کہ شیریں ذائقہ کا مزاج بدن کو حسب ضرورت سے کم گرمی اور سخونت پہنچاتا ہے۔لہٰذا اس امر اضافی کی وجہ سے انھوں نے شیریں کا مزاج سرد قرار دیا ہے۔ جالینوس نے اس مفہوم میں بہت سی چیزوں کو سرد قرار دیا ہے۔بعض نے شیریں کو اسی مفہوم میں سرد مانا ہے کہ کیلوسیت کی حالت میں گرم اجزاء جلدی تحلیل ہو جاتے ہیں اور اس کے بارد اجزاء باقی رہ جاتے ہیں۔

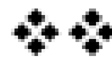
شیرینی مولد بلغم ہے۔شیرینی کھانے والے کے پیٹ اور آنت میں کیڑے پیدا ہوتے ہیں۔کیڑوں کا مادہ بلغم ہوتا ہے اور بلغم پانی کا مزاج رکھتا ہے تو اس کا مادہ بھی ویسا ہونا ضروری ہے۔اس لیے شیریں سرد ہے۔شیرینی صفرا میں مستحیل ہوتی ہے اور صفرا کا اضافہ کرتی ہے اس کو کھانے سے اکثر صفراوی امراض پیدا ہوتے ہیں اور اس سے بلغمی امراض پیدا نہیں ہوتے۔اس خیال سے شیرینی کی سردی پر اعتراض نہیں کیا جاسکتا ہے۔اس کی دو وجہ ہے ایک یہ کہ شیرینی اگر چہ سرد ہوتی ہے، مگر اپنی شدید لطافت سے غالب خلط کی طرف مستحیل ہو جاتی ہے جیسے بہت سی چیزوں کا مزاج سرد اور تر ہوتا ہے، مگر صفرا میں مستحیل ہوتی ہیں اس کی مثال ماء القرع، آب انار ہندوانہ ہے۔ یہ چیزیں سرد رطب، مطفی اور مسکن ہیں۔صفرا میں مستحیل ہوتی ہیں۔لہٰذا شیرینی کے صفرا کی جانب مستحیل ہونے سے اس کی برودت میں کوئی شک باقی نہیں رہتا اور اس پر اعتراض وارد نہیں کیا جاسکتا۔ دوسری وجہ یہ ہے کہ اگر شیرینی سے بلغم بنتا ہے تو اللہ کے حکم سے طبیعت اس کو حسب ضرورت لینے کے بعد اس کو صفرا کی طرف بھیج دیتی ہے۔صفرا بلغم پر قہر برپا کرنے کے بعد اپنی حالت پر باقی رہتا ہے۔یہ جس غذا پر وارد ہوتا ہے اس کو اپنے مزاج میں ڈھال لیتا ہے اور صفراوی امراض پیدا کرتا ہے۔اگر راستہ پاتا ہے تو معدہ اور آنتوں کی طرف بہہ جاتا ہے۔اس سے غثیان، قے، اسہال وغیرہ لاحق ہوتا ہے، بہر حال شیریں بارد ہوتا ہے۔

ہندی اطباء کے مطابق ترش ذائقہ صفرا کا اضافہ کرتا ہے۔ یہ ناری اور گرم ہوتا ہے اس کی دلیل یہ ہے کہ اکثر لوگ ترش چیزوں کو معفن خون مانتے ہیں اس لیے خون کی عفونت سے صفرا پیدا ہوسکتا ہے۔ جالینوس کا بھی یہی خیال ہے۔اکثر طبی مباحث عقلی ہیں ہندی اور یونانی اطباء کے اقوال کے درمیان کافی موافقت پائی جاتی ہے۔ ہندوستانی اطباء کے بعض اقوال یونانی اطباء کے برخلاف ہیں، جیسے ہندی اطباء شیرینی کا مزاج سرد اور ترشی کا مزاج گرم قرار دیتے ہیں۔اس طرح کے اقوال کا دارو مدار ان کے ایک قاعدہ کلیہ پر ہے، ہر مطعوم چیز دو حالت کی ہوتی ہے۔ایک حالت میں مطعوم چیز معدہ میں طبخ و ہضم کے بعد عروق ماساریقا میں نافذ ہوتی ہے، پھر وہ اگر گرم ہے تو بارد اور اگر بارد ہے تو گرم ہو جاتی ہے۔ دوسری حالت میں مطعوم چیز اپنی اصلی کیفیت پر باقی رہتی ہے اس کی حرارت و برودت میں کوئی تغیر واقع نہیں ہوتا۔ان کے نزدیک مآل اور حال دونوں معتبر نہیں جیسے فلفل، زنجبیل، قرنفل، زیرہ، بادیان، الائچی وغیرہ گرم دوائیں ہیں۔ بچھناک قاتل گرم زہر ہے ان کو معمولی مقدار میں کھانے سے طبیعت پر حرارت غریزیہ کے ذریعہ غالب ہو جاتی ہیں۔ یہ چیزیں اچھی طرح ہضم ہوتی ہیں۔صرف عمل ہضم سے اس سے ناری اور ہوائی اجزاء جلدی سے تحلیل ہو جاتے ہیں۔اس کے ارضی اور باقی اجزا عروق ماساریقا میں چلے جاتے ہیں۔ معتدل برودت کا اثر ظاہر ہوتا ہے۔شروع میں گرم اور آخر میں سرد ہو جاتی ہے۔اس نظریہ سے بعض گرم دواؤں کو بارد یا معتدل کہنا روا ہے۔اگر اس کو کھانے سے طبیعت متاثر ہو اور اس کو ہضم نہ کر سکے تو ماساریقا میں پہنچنے کے بعد بھی گرم ہوتی ہے۔اس نظریہ سے کافور کو گرم مانا جاتا ہے۔اطباء کے مطابق اگر چیز معدہ میں اچھی طرح ہضم ہو جائے اور صاف شفاف کیلوس ماساریقا

کو پہنچ جائے تو اس کے ارضی اور آبی اجزاء جدا ہو جاتے ہیں اور اس کے ناری اور ہوائی اجزاء کیموس کی حالت باقی رہتے ہیں اور اس کا اثر زائل نہیں ہوتا۔ اس طرح ہر چیز عمل طبخ کے دوران شیریں ہوتی ہے اور ہضم ہونے کے بعد ترش ہو جاتی ہے۔ اطباء اس کو ترش کے زمرہ میں شمار کرتے ہیں۔ شیرینی کا اثر تھوڑی دیر پکنے کے بعد ظاہری ہو جاتا ہے اور کیموس ترش ہو جاتا ہے۔ اس کی خاصیت بدن میں ہمیشہ ظاہر ہوتی ہے، جیسے سفید شکر اور پرانی قند پکنے کے دوران شیرین ہوتی ہے۔ پھر اس میں برودت کے لوازم رونما ہوتے ہیں اس کے بعد کیموس بنکر ترش اور گرم ہو جاتی ہے۔ گڑ اس کے برخلاف ہوتا ہے۔

حکماء ہند کے نزدیک دوا اور غذا میں حال اور مآل دونوں کا اعتبار ہوتا ہے۔ حال کا اثر جلدی زائل ہوتا ہے اور مآل کا اثر دیر تک باقی رہتا ہے۔ اس دلیل سے حکماء ہند گرم زہروں کو گرم بخاروں میں استعمال کرتے ہیں۔ بقراط کے مطابق مضر دوا کو کم مقدار میں استعمال کرنا نافع دوا کو کثیر مقدار میں استعمال کرنے سے بہتر ہے۔ یہ لوگ جس وقت گرم زہروں کو معمولی مقدار میں استعمال کرتے ہیں تو اس پر انسانی طبیعت غالب آجاتی ہے اس کو دوسری صورت نوعیہ بخشتی ہے اور زہر کے اثر کو ختم کر دیتی ہے۔ طبیعت اس سے متغیر اور متاثر نہیں ہوتی۔ وہ زہر دوا بن جاتا ہے۔ گرم بخاروں کو دور کرتا ہے۔ یہ فی الحال گرم مگر آخر کار بارد ہوتا ہے۔ اس نظریہ سے طبیعت زہر سے مانوس ہو جاتی ہے تو زہر سے نقصان نہیں پہنچتا۔

ہندوستانی اطباء کے مطابق رسائن کے معنی بدن کی کیمیا کے ہیں۔ رسائن ان دواؤں اور ترکیبوں کے ساتھ خاص ہے جو صحت کی حفاظت، عمر کو دراز، قوتوں اور اعضاء رئیسہ کو قوی کرتی ہیں۔



باب الف ممدودہ

اس باب میں بارہ فصلیں ہیں

فصل ۱: الف ممدودہ اور با پر مشتمل ہے

آب

اس کے اعراب الف ممدودہ اور 'با' ساکن ہیں۔ یہ فارسی لفظ ہے۔ اس کو یونانی میں اور، اورد، اور اورز، ترکی میں سو، عربی میں ماء، انگریزی میں واٹر اور ہندی میں پانی کہتے ہیں۔ ہندوستانی عوام اس کو جل، نیر اور امرت کہتے ہیں۔ یہ رطب اور رقیق مادہ ہے۔ چار بنیادی عناصر میں سے ایک عنصر اور جمادات، نباتات اور حیوانات یعنی موالید ثلٰثہ کا ایک جز ہے۔ پانی مقام، ہوا، بہاؤ اور ذائقہ کے اعتبار سے مختلف ہوتا ہے۔ نیز پانی کی ترکیب بھی اس کے خفیف، ثقیل، صاف اور مکدّر رہونے کے اعتبار سے۔ نیز پانی کے جلد یا دیر میں نفوذ کرنے اور بطوء انحدار اور ہاضمہ کی تقویت اور ضعف کے لحاظ سے مختلف ہے۔ پانی کے حصول کے ذرائع بارش، چشمہ، ندی، نالا، کنواں، پگھلا ہوا برف اور اُولا ہیں۔ پانی دو حالت میں دستیاب ہے ایک جاری پانی، دوسرا ٹھہرا ہوا پانی ہے۔ بارش کا پانی اور جاری پانی، نہروں کے پانی کی طرح ہے۔ بارش اور چشمے کے پانی نہر کے پانی جیسا ہے اور ٹھہرا ہوا پانی تالابوں اور حوضوں کے پانی کی طرح ہے اور ان ہی کے حکم میں کنواں اور بند نالی کا پانی شامل ہے۔ پانی کی مذکورہ اقسام کے احوال الگ الگ تحریر کیے جارہے ہیں۔ سب سے پہلے مطلق پانی کے نفع، نقصان اور مزاج کو بیان کیا جاتا ہے۔ ہلکے اور لطیف پانی کی علامت یہ ہے کہ ذائقہ میٹھا، صاف، جلد نفوذ کرنے والا، ہاضم، مشہی اور ہلکا ہوتا ہے اُسے پینے سے بدن میں پھرتی آتی ہے، پیٹ میں نفخ، قراقر اور ثقل لاحق نہیں ہوتا۔ خارجی طور پر تسخین اور تبرید سے بہت تیزی سے گرمی اور سردی کو قبول کرتا ہے یعنی جو پانی زیادہ جلدی گرم یا سرد ہو جاتا ہے وہ اس پانی سے زیادہ خفیف اور لطیف ہے جو زیادہ دیر میں گرم یا سرد ہوتا ہے دوسری علامت یہ ہے کہ روئی یا کپڑے یا پاک صاف مٹی کے دو حصے برابر مقدار میں لیں اور وہ دو مختلف پانی بھی برابر مقدار میں لیں، جن کی خفت و لطافت اور ثقل و کثافت معلوم کرنا مطلوب ہو۔ اس میں مذکورہ بالا چیزوں میں سے کسی ایک کو تر کریں اور اچھی طرح خشک کرنے کے بعد وزن کریں جو وزنی ہو وہ پانی زیادہ ثقیل ہے۔

مزاج: مطلق شیریں پانی کا مزاج بارد اور رطب ہے کوئی چیز رطوبت میں اس کا مقابلہ نہیں کرسکتی۔ اس لیے پیاس، معدہ اور جگر کے ورم حار میں جس قدر راحت و سکون اس سے حاصل ہوتا ہے اتنا کسی دوسری سیال چیز سے نہیں ہوتا۔ بعض لوگوں کے مطابق اس کا مزاج دوسرے درجہ میں بارد اور ایک قول کے مطابق تیسرے درجہ میں بارد اور چوتھے درجہ میں رطب ہے۔ پانی اپنے بسیط ہونے کی وجہ سے بدن حیوان کے تغذیہ کی صلاحیت نہیں رکھتا ہے۔ بلکہ نباتی اور حیوانی غذاؤں کو رقیق کر کے بدرقہ کا فعل انجام دیتا ہے۔ باریک رگوں اور بدن

کی گہرائی میں اخلاط کا نفوذ کرتا ہے۔ بدن کی رطوبت کو قائم رکھتا ہے۔ روح کو فرحت بخشتا ہے۔ ورم حار اور حدت کو تسکین دیتا ہے حار معدہ اور جگر کی حرارت کی تیزی کو ختم کرتا ہے۔ لیس دار اور گاڑھے اخلاط کو صاف کرتا ہے۔ ان کو نرم اور رقیق کر کے قابل اخراج بناتا ہے اس طرح ان کے اندفاع میں معاون ہے۔ دواؤں اور غذاؤں کے ہضم، نضج، جذب، استحالہ، اندفاع اور فعل وانفعال میں معاون ثابت ہوتا ہے۔ نیز دواؤں اور غذاؤں میں اثر اندازی اور اثر پذیری کی تاثیر پیدا کرتا ہے۔ مذکورہ فوائد حاصل کرنے کے لیے مناسب مقدار میں مناسب وقت میں پانی پینا شرط ہے ورنہ بے اعتدالی سے اعصاب، معدہ، اندرونی اعضا وجگر میں کمزوری اور سستی لاحق ہوتی ہے۔ رخسار اور بدن کی رنگت خراب ہوجاتی ہے۔ نسیان، کند ذہنی، غنودگی اور حواس میں گرانی رہتی ہے۔ نزلہ زکام لاحق ہوجاتا ہے۔ ہاتھ پیر اور آنکھوں کے نیچے سوجن پیدا ہوجاتی ہے۔ خون میں خرابی استسقاء اور اس طرح کی دوسری بیماریاں لاحق ہوجاتی ہیں۔

بے اعتدالی کئی طرح کی ہوسکتی ہے جیسے شکم سیری اور آسودگی کے وقت، معدہ سے غذا اترنے سے پہلے، کھانا کھانے سے پہلے یا کھانے کے دوران یا کھانے کے فوراً بعد یا ورزش اور شدید نقل وحرکت کے بعد، بیدار ہونے کے بعد، حمام اور جماع کے بعد، سونے اور ناشتے کے دوران، کھڑے ہوکر، بہت مستعد ہوکر، اور اوندھے منھ لیٹ کر، بہت زیادہ اور زیادہ ٹھنڈا پانی پینا اور اس طرح کی دوسری صورتیں یہ سب بے اعتدالی میں داخل ہیں، لیکن گرم علاقوں میں، طاعون اور وبا کے زمانے میں گرمی کے موسم میں مضبوط اور حار مزاج لوگوں میں، ان لوگوں میں جن کا قلب معدہ اور جگر حار ہو اور نیز قوی دماغ لوگوں میں مذکورہ شرائط کی پابندی ضروری نہیں بشرطیکہ وہ اسے اپنا معمول نہ بنائیں اور صرف حسب ضرورت ہی استعمال کریں۔ بیک وقت کثیر مقدار میں پانی نہیں پینا چاہیے۔ بلکہ تھوڑا تھوڑا کم سے کم تین بار اور تین سانسوں میں پئیں۔ پھر بھی مذکورہ حالتوں اور مذکورہ لوگوں کے علاوہ بے اعتدالی کرنا یقیناً نقصان دہ ہے اور زیادہ تر مذکورہ مرضوں کے لاحق ہونے کا اندیشہ رہتا ہے۔ تر وتازہ میوہ جات اور سبزیاں کھانے کے بعد پانی پینے سے غلیظ اور ناپختہ مواد پیدا ہوتے ہیں اور نفخ شکم، ریاح اور قراقر شکم کی شکایت ہوجاتی ہے ایسا مسلسل کرنے سے گوشت خورہ لاحق ہوجاتا ہے۔ صحت مند مزاج لوگوں کو ٹھنڈا اور مناسب مقدار میں پانی پینا راس آتا ہے۔ یہ پانی بہترین ہوتا ہے، بھوک میں اضافہ اور معدہ کے ریشوں کو مضبوط بناتا ہے، ورم اعصاب اور ورم احشا کے مریضوں میں اس کا استعمال نقصان دہ ہے۔ اس کے افعال وخواص کا بیان ہندوستانی اطباء کے حوالے سے پانی کے ذیل میں آئے گا۔

آب بسیار سرد

بہت ٹھنڈا پانی، جما ہوا پالا یا برف کا پانی اور ان دونوں سے مخلوط پانی اور اولے کا پانی خاص طور پر آب سرد میں شامل ہے۔ اولے کا پانی سب سے زیادہ خراب ہوتا ہے۔ ٹھنڈا پانی اگرچہ قوی اور گرم مزاج لوگوں کو موافق آتا ہے، قوت ہاضمہ، قوت جاذبہ، قوت ماسکہ اور قوت اشتہا کو قوی کرتا ہے۔ جگر کی حرارت اور حدت نیز گرم بخاروں میں مفید ہے، لیکن عموماً حرارت غریزی کو بجھاتا اور اعصاب کو ضعیف کرتا ہے۔ قبض شکم اور منی کی تحریک میں سکون دیتا ہے۔ سدہ بارد، سر درد، سینہ اور پھیپھڑے کے امراض اور کمزور احشا کے لیے نقصان دہ ہے۔ نزلہ زکام سبب ہے، کھانسی، سر درد، استسقاء، استرخاء، رعشہ، ترہل (گوشت کا ڈھیلا پن)، قولنج، ضعف باہ وغیرہ لاحق ہونے کا اندیشہ رہتا ہے۔ بے وقت اور مسلسل بکثرت استعمال کرنا خاص طور پر نقصان دہ ہے۔ نمک شورہ سے سرد کیے ہوئے پانی کا نفع اور نقصان آب سرد جیسا ہے۔

مصلح: اس کا مصلح مصطگی، عود، مدر جوارشات وغیرہ ہیں۔

آب نیم گرم

ہلکا گرم پانی، ملین ہے اور ڈکاریں لاتا ہے۔ معدہ میں کھانے کو فاسد کرتا ہے۔ استسقاء، تلی کے امراض اور دماغ کی جانب بخارات کے صعود کا باعث ہے۔ اس کا بکثرت استعمال معدہ کے مزاج کو فاسد کرتا ہے۔ حلق، کوا (لہات) اور سینہ کے ورم اور مرگی میں مفید ہے۔ معدہ کا تنقیہ کرتا ہے، مسہل دوا کے فعل میں تحریک پیدا کرتا ہے۔ دست، قے اور رقیق بلغم کو پگھلانے میں معین و مددگار ہے۔ سوداوی پیاس اور نمکین بلغم میں تسکین دیتا ہے۔ ناشتہ کے وقت قلیل مقدار میں ہلکے گرم پانی کا استعمال معدہ کو صاف کرتا ہے۔

آب فاتر

یہ پانی معتدل سردی و گرمی کے لحاظ سے معتدل ہے۔ سینہ، کمزور معدہ، سینے اور مرگی کے مریض کے احشا کے ضعف کے لیے بہتر ہے۔ حلق، لہات اور سینہ کے ورم میں مفید ہے اور بدن کی خارش میں سکون دیتا ہے۔

آب بسیار گرم

بہت گرم پانی معدہ کے ریاح اور نفخ کو تحلیل کرتا ہے۔ مالیخولیا، بارد سر درد، پھنسیوں، حلق کے ورم، دیافراغما، پھیپھڑے اور سینہ کے ارد گرم کے زخموں میں مفید ہے۔ معدہ کو صاف کرتا ہے۔ سوداوی پیاس اور بلغم شور کو رفع کرتا ہے۔ معدہ کو فاسد مادہ سے پاک اور مسہل دوا کے اثر میں اضافہ کرتا ہے۔ رقیق بلغم اور غلیظ مواد کو پگھلاتا ہے۔ مدر بول، مدر حیض اور مسکن الم ہے۔ بدن کی خارش میں فائدہ کرتا ہے۔ اس کا بکثرت استعمال معدہ کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس سے معدہ میں استرخاء اور ہضم میں فساد لاحق ہوتا ہے۔ فم معدہ کے مقام پر کھانے کو بے جان کر دیتا ہے۔ اس سے دق اور بدن میں لاغری آتی ہے۔ اس کا مصلح بارد قابض چیزیں ہیں۔ گرم پانی آشوب چشم میں مبتلا آنکھ، ورم، پھنسی اور مزمن زخموں کو دھونے کے لیے مفید ہوتا ہے۔ ان امراض کے زمانہ انتہاء میں یہ عمل خاص طور پر مفید ہے۔

آب باراں

بارش کا پانی اس کو عربی میں ماء المطر اور ھندی میں مینھ کا پانی کہتے ہیں، جو پانی جتنا زیادہ لطیف، خفیف، صاف، سریع النفوذ، سریع الانحدار وغیرہ ہوتا ہے وہ سب سے بہتر سمجھا جاتا ہے اور وہ صرف بارش کا پانی ہے۔ لہٰذا بارش کا پانی سب سے بہتر ہے۔ بعض اطباء کے مطابق بارش قابض ہوتا ہے۔ چنانچہ شیخ الرئیس نے اسہال کی بحث میں یہ تدبیر بتائی ہے کہ اسہال کے مریضوں کو بارش کا پانی استعمال کرنا ضروری ہے، کیونکہ اس میں قوت قابضہ ہے۔ بارش کا پانی سب سے زیادہ لطیف ہونے کی وجہ سے بہت تیزی اور جلدی سے عفونت کو قبول کرتا ہے۔ یہ سینہ اور آواز کے لیے نقصان دہ ہے، جن لوگوں کو بارش کا پانی پینے کی عادت نہیں ہے۔ ان کو یہ نزلہ زکام اور کھانسی وغیرہ میں مبتلا کر دیتا ہے۔ اس کو باہر رکھنے سے بہت جلدی کیڑے پیدا ہوجاتے ہیں۔ اس کے اصلاح کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ پکالیا جائے یا گرم پتھر یا گرم لوہے کو اس میں ڈالا جائے۔ موسم گرما اور موسم خریف کی بارش کا پانی بہترین ہوتا ہے۔ بعض کے مطابق موسم سرما کی بارش کا پانی سب سے بہترین ہوتا ہے کیونکہ ان ایام میں سورج کی تپش کم ہوتی ہے اور آسمان کی طرف لطیف بخارات صعود کرتے ہیں۔ یہ موسم کا فرق مقام اور علاقوں کے اعتبار سے مختلف ہوتا ہے، اس لیے تمام پر ایک حکم نافذ نہیں ہوسکتا۔

آب مقطر

آب مطہر، جو قرع انبیق کے ذریعہ عرق کے طور پر کشید کیا جاتا ہے یا مٹکا، گھڑا، مسام دار کوزہ یا نرم پتھر کے برتن سے قطرہ قطرہ چھان لیا جاتا ہے۔ یہ بارش کے پانی جیسا ہوتا ہے۔

آب چشمھائے جاری

رواں چشموں کا پانی۔ عربی میں ماءالعیون کہتے ہیں۔ ان گہرے جاری چشموں کا پانی آب مقطر سے کم لطیف، عمدہ، شیریں، صاف شفاف، خوش ذائقہ اور خوشبودار ہوتا ہے۔ جن کے زمین کی مٹی بالکل صاف یا سرخ چھوٹی چھوٹی لال پتھریاں اس کی سطح پر پھیلی ہوں یا بالکل پتھریلی زمین سے رواں ہو اور ان کی اوپری سطح کھلی ہوتا کہ شمالی ہوا کا ان کے اوپر سے گزر ہو، سورج، ستاروں کی شعاعیں ان پر پڑتی ہوں تا کہ ان کی بھاپ اور بخارات تحلیل ہو جائیں۔ ایسے چشمے ہوا کی روانی، حرکت اور لہر سے لطیف اور صاف ہوتے رہتے ہیں۔ جس چشمہ کا پانی پہاڑ اور دامن کوہسار سے بلندی سے زیریں جانب بہتا ہے اور اس میں تمام مذکورہ خوبیاں موجود ہوں وہ بہت عمدہ ہے۔

آب نھرھائے جاری

یہ بہتی نہروں کا پانی ہے۔ عربی میں اس کا نام ماءالانھارالجاریہ ہے۔ اس پانی میں جاری چشموں کی نسبت کم اچھائی اور کم نفع ہوتا ہے۔ ان رواں نہروں کا پانی زیادہ اچھا ہوتا ہے، جن کا سرچشمہ دوری اور بلندی پر واقع ہوتا کہ پانی تیزی سے رواں ہو۔ ان کی مٹی صاف ہو۔ کسی پتھریلی یا سرخ کنکریلی زمین سے نکلی ہوں۔ ان کی بالائی سطح کھلی ہوتا کہ ان پر شمالی ہوا کا گزر ہو۔ ان کا پانی میٹھا صاف ستھرا اور گہرا ہو۔ مغرب اور جنوب سے مشرق اور شمال کی طرف رواں ہوں۔ لوگوں کے مطابق دریائے نیل کے پانی میں یہ تمام خوبیاں موجود ہیں۔ اگر ان نہروں کا پانی بالو والی زمین سے گزرے اور تیز بہاؤ سے صاف ستھری مٹی سے مکدر ہو جائے اور کسی برتن میں رکھنے کے بعد بہت جلدی صاف ہو جائے اور اس میں اتنی بھی تلچھٹ باقی نہ رہے کہ دوبارہ معمولی تلچھٹ تہ نشین ہو، تو یہ پانی بھی عمدہ ہے۔ ایسا پانی جیحون، سیحون، دجلہ، فرات وغیرہ جیسی بیشتر ندیوں کا ہوتا ہے۔ گنگا، جمنا، کرن اور سوہن ندیوں کے پانی میں بھی اکثر مذکورہ خوبیاں ہیں۔ جس جاری پانی میں یہ خوبیاں موجود نہ ہوں یا اس کا مزہ اور بو تبدیل ہو گئی وہ خراب پانی ہے۔

آب ایستادہ

ٹھہرا ہوا پانی۔ عربی میں اس کا نام ماءالراکد ہے۔ یہ درجہ بندی میں جاری نہروں کے پانی کے بعد آتا ہے اور ان سے کم فائدہ مند ہے مگر یہ شرط ضروری ہے کہ عریض اور گہرے اور وسیع تالابوں کے پانی کے مانند زمین پاک، صاف، شفاف، شیریں، خوش ذائقہ ہو اور اس کی بالائی سطح کھلی ہو اور اس پر شمالی ہوا کا گزر رہتا کہ اس میں لہروں کو پیدا کرے اور اس کے اطراف پیڑ پودے اور گھاس سے خالی ہوں جو ٹھہرا ہوا پانی ان شرطوں کے برخلاف موجود ہوتا ہے جیسے چھوٹے تالاب اور کم گہرے گڈھوں کا پانی ہے تو ایسا پانی ردی اور ثقیل ہوتا ہے اور مذکورہ امراض کے لاحق ہونے کا سبب بنتا ہے۔ برف اور منجمد پالے کا پگھلا ہوا پانی بھی ٹھہرے پانی کے حکم میں داخل ہے۔ ٹھہرا پانی خواہ کتنا لطیف ہو، لیکن اعصاب اور احشا کے لیے نقصان دہ ہے۔ نزلہ زکام اور کھانسی پیدا کرتا ہے اسی طرح حوضوں، کنووں اور باؤلی کا پانی بھی ردی ثقیل اور نفخ پیدا کرنے والا ہوتا ہے۔ اس سے ردی امراض لاحق ہوتے ہیں۔ جب اس پانی میں جونک، کیڑا اور کائی پیدا ہو جاتی

ہےتو یہ گاڑھا اوراس کے مزے وبو میں تبدیلی آجاتی ہے۔نیز اس کی اوپری سطح ڈھکی ہوتو یہ پانی خاص طور پر بہت خراب شمار ہوتا ہے۔

آب نَےُ زارھا و برنج زارھا

نزکل اور دھان کے کھیتوں کا پانی۔عربی میں اس کا نام ماءالاجام والبطائح ہے(نزکل کے مقام اور دھان کے کھیتوں کا پانی)۔ زہریلےخراب درختوں کے نیچے یا کثافت دار ردی زمینوں کے اوپر، یا تلخ وکھارے مقامات سے بہنے والا پانی، ٹھہرے پانی کے مقابلے میں بہت زیادہ خراب ہوتا ہے اوراس پانی سے معدہ جگر اور ہضم میں کمزوری، بھوک کی کمی، اخلاط میں تعفن، بدن میں سدہ،سوئے ہضم، سوءالقنیہ، استسقاء، تلی کے امراض، یرقان، زلق الامعاء، بواسیر، دوالی، اورام رخو، رخسار پر زردی، بدن میں بھاری پن، بدن کے اندرونی اعضاء میں زخم، حمی، ربع، عرق مدنی، پنڈلیوں میں زخم، لاغر پنڈلیاں، جرب وحکہ، قوبا، جنون، موتیا بند وغیرہ فاسد بیماریاں لاحق ہوتی ہیں۔سردی کے موسم میں اس پانی سے ان امراض کا خطرہ بڑھ جاتا ہے۔ان امراض کے علاوہ عورتوں میں استقرار حمل میں دشواری، شکم مادر میں جنین میں نفخ اور ورم کے ساتھ پیدائش اور حمل کاذب کا اندیشہ رہتا ہے۔بدہضمی ہو جاتی ہے اور بچوں کے فوطوں میں ورم آجاتا ہے۔اس کے علاوہ بہت مشکل امراض لاحق ہوتے ہیں۔

آب کدر و غلیظ فاسد

مکدر، گاڑھا اورخراب پانی۔عربی میں اس کو طرخوم، طلحوم اور طلخوم کہتے ہیں۔یہ پانی دست کے مریضوں کے لیے فائدہ مند ہے، لیکن گردہ مثانہ میں پتھری اور سدہ پیدا کرتا ہے اور غذا کو فاسد کرتا ہے۔یہ ٹھہرے پانی کی طرح ہے۔اس کا مصلح مدرات کا استعمال ہے۔ غلیظ پانی بھاری ہوتا ہے اوراس سے اکثر مذکورہ امراض لاحق ہوتے ہیں۔اس کا مصلح لہسن اور پیاز ہے۔پھٹکری وغیرہ سے اس کو صاف کیا جاتا ہے،جس کا بیان آئندہ آئے گا۔

آب چاہ و کاریز

یہ کنواں اور بند نالی کا پانی ہے۔عربی میں اس کو ماءالبیر والقناۃ کہتے ہیں۔یہ پانی ثقیل، مولد نفخ اور دیر سے نفوذ کرتا ہے۔یہ ٹھہرے پانی کے ذیل میں مذکور اوصاف سے متصف وسیع عریض پاک صاف تالابوں کے پانی سے زیادہ ثقیل ہوتا ہے۔ان بہت وسیع اور گہرے کنوؤں کا پانی عمدہ ہوتا ہے،جن کے پانی کا چشمہ شمال اور مغرب کی طرف سے ہو۔ان کا پانی شیریں، صاف شفاف اور ہلکا ہو اوران سے بہت پانی کھینچا جاتا ہو اوران بند نالیوں کا پانی بہتر ہوتا ہے،جن کا سرچشمہ بہت دوری اور بلندی پر واقع ہو اوران میں پانی بہت کثیر مقدار میں ہو۔شیریں، صاف اور ہلکا ہو اور بہت تیزی سے بہہ رہا ہو۔جن کنوؤں اور نالیوں میں یہ خوبیاں نہیں ہوتیں یا پانی بد ذائقہ، بدبودار، کڑوا، کھاری اور متعفن ہوتا ہے یا طویل مدت سے اوپر سے بند اور رکا ہوا اور خراب ہوتو ایسا پانی گھٹیا ہوتا ہے اوراس سے اکثر مذکورہ امراض لاحق ہوتے ہیں۔

آب مدبر

یہ مضرت سے خالی پانی ہے،جو استسقاء میں استعمال ہوتا ہے۔پانی کی مضرت دور کرنے کے متعدد طریقہ ہیں۔ایک طریقہ یہ ہے کہ چار کلو دو سو گرام بارش کا پانی اور چار سو بیس گرام سرکہ کو باہم ملا کر اتنا پکایا جائے کہ اس کا دو تہائی ختم ہو کر ایک تہائی باقی رہ جائے۔دوسرا

طریقہ یہ ہے کہ بیالیس کلو پانی میں آٹھ سو چالیس گرام تیز انگوری سرکہ کو ملالیا جائے اور جب ایک تہائی باقی رہ جائے تو باریک مسام دار مٹکا یا پتھر میں رکھ کر قطرہ قطرہ کشید کرلیا جائے اور تنگ منھ کے کوزے میں بھر کر پیا جائے۔ تیسرا طریقہ یہ ہے کہ جھاؤ کی لکڑی کا برادہ اور کوری اینٹ کو پانی میں ایک دن رات بھگویا جائے پھر صاف کر کے گرمی کے موسم میں استعمال کریں۔

فائدہ: خراب، ردی، گدلے پانی کی اصلاح ترویق کے عمل سے کی جاتی ہے۔ اس میں پانی کو پھاڑ کر صاف کرلیا جاتا ہے۔ عمل تعریق سے یا مٹکا، صراحی اور باریک مسام دار پتھر میں رکھ کر قطرہ قطرہ حاصل کرلیا جاتا ہے۔ اس کا طریقہ یہ ہے کہ غیر صاف شدہ پانی کو برتن میں بھرلیا جائے اور اس کو قدرے اونچی جگہ رکھا جائے۔ اس سے متصل دوسرا خالی برتن قدرے نشیب میں رکھا جائے، پھر پاک صاف سوتی کپڑے کی بھیگی بتی کا ایک سرا پانی والے برتن میں اور دوسرا سرا خالی برتن میں ڈال دیا جائے تو تمام پانی صاف ہو کر خالی برتن میں قطرہ قطرہ آجائے گا۔ غیر صاف شدہ نمکین، کڑوا، بدمزہ، بدبودار اور غلیظ پانی کی تعریق کا طریقہ یہ ہے کہ پاک صاف دھوپ میں خشک شدہ مٹی کو پانی میں ملالیا جائے اور ایک دو مرتبہ میں عرق کے طور پر کشید کیا جائے۔

چند دانہ مغز بادام کو کوٹ کر شیرہ کشید کر کے گندے پانی میں ملانے سے اس کی صفائی ہو جاتی ہے۔ نیز گندا پانی پاک صاف خالص قدرے لوہا یا پھٹکری ڈالنے سے صاف ہو جاتا ہے۔ اسی طرح چند دانہ نرملی کا شیرہ پانی میں ملانے سے صفائی ہوتی ہے۔ نرملی ایک ہندوستانی پھل کا تخم ہے اور نرملی کو ہندی میں کتک پھل بھی کہتے ہیں۔ خراب پانی میں قدرے سرکہ ملا کر پکانے یا عرق کشید کرنے سے خرابی دور ہو جاتی ہے۔ یہ عمل گرمی کے موسم میں پانی کی صفائی میں بہت مؤثر ہے۔ نیز لہسن، پیاز، سرکہ اور کاہو مجموعی طور پر یا سردست جو دستیاب ہو کو کھانے سے ہر قسم کے خراب پانی کی اصلاح ہوتی ہے اور پانی کی تبدیلی کے وقت بھی ان مذکورہ چیزوں کو کھانے سے اصلاح ہوتی ہے۔ سفر کے دوران مختلف خراب پانی کی مضرت سے بچنے کی تدبیر یہ ہے کہ اس پانی میں اپنے علاقے کی تھوڑی سی مٹی کو ملالیا جائے اور صاف کرنے کے بعد اس پانی کو پینے سے مختلف پانی کی اصلاح ہوتی ہے۔ نیز اس کی اصلاح پکانے، لوہے سے داغنے یا ترش ربوب، سرکہ اور سکنجبین ملانے سے ہوتی ہے۔ سفر کے دوران ایک منزل کے پانی کو دوسرے منزل کے پانی میں ملا کر اصلاح کرتے ہیں۔ اگر گزشتہ منزل کا پانی اچھا ہو تو یہ عمل خاص طور پر پانی کا مصلح ہے اور مذکورہ تدابیر سے بھی پانی کی اصلاح کی جاسکتی ہے۔ جس پانی سے شدید پیاس لاحق ہوتی ہے اس کی اصلاح کے لیے کھٹی چھاچ پیتے ہیں یا ترش چھاچ میں حاصل کردہ شیرہ تخم خرفہ بھی اس کا مصلح ہے۔ اس پانی میں سرکہ اور ترش ربوب ملانے سے پیاس کی شدت کم ہو جاتی ہے یا ایسا پانی پینے کے بعد منھ میں آلو بخارا یا انار دانہ رکھنا مفید ہے۔

آب دریائے شور

سمندر کا کھارا پانی: عربی میں اس کو ماء البحر کہتے ہیں۔ ہندی میں سمندر کا پانی۔ یہ گرم اور خشک ہے۔ اس کا مزہ کڑوا، نمکین اور تیز ہوتا ہے۔ اس کے افعال وخواص جالی، محلل، جاذب، ملین، مسہل بلغم وصفرا اور ناشف رطوبت ہیں۔ یہ بارد سر درد میں مفید ہے۔ یہ خون کو فاسد اور جرب وحکہ پیدا کرتا ہے۔ اس پانی کا نیم گرم نطول پستان کے اورام، اعصابی درد، سردی کے موسم میں اعضاء کے شقاق جرب وحکہ اور قوبا کے لیے فائدہ مند ہے۔ گنجے سر کو مسلسل اس سے دھونے سے فائدہ ہوتا ہے۔ جوئیں مر جاتی ہیں اور یہ جلد کے نیچے جمے ہوئے خون کو تحلیل کرتا ہے۔ رعشہ، فالج اور خدر جیسی بارد اعصابی بیماریوں میں اس سے غسل کرنا فائدہ مند ہے۔ اس کے بھپارہ سے استقاء

میں فائدہ ہوتا ہے۔ پیٹ میں مروڑ اور ہیضہ کے فاسد مادہ کے لیےاس کا حقنہ کیا جاتا ہے۔ زہریلے جانوروں کی گزیدگی، سرد امراض اور استسقاء کے لیے کھارے پانی کا آبزن مفید ہے۔ کھارا پانی معدہ کے لیے نقصان دہ ہےاوراس سے قبض، آنتوں میں خراش وزخم اور پیشاب میں جلن ہوسکتی ہے۔ اس کی اصلاح کے لیے مرغ و ماہی کا شوربا اور چکنی مرطوب غذاؤں کو استعمال کرنا چاہیے یا اس میں صمغ عربی، گل ارمنی، روغن بادام، مناسب لعاب، پاک صاف مٹی، بھنے ہوئے جَو کے ستو ملالیں اور صاف کرنے کے بعد نوش کریں۔ خرنوب، حب الآس اور زعرور ڈالنے سے بھی کھارا پانی صحیح ہوجاتا ہے۔

آب حمات

اس کے اعراب حاومیم مفتوح، الف خالی اور تا ساکن ہے۔ عربی میں اس کو ماءالحمات کہتے ہیں۔ یہ ان گرم چشموں کا پانی ہے، جن میں بورق، پھٹکری، زاج، گندھک، نوشادر کے اثرات ہوتے ہیں۔ ان تمام کا مزاج گرمی خشکی کی طرف مائل ہوتا ہے۔ یہ قوی محلل، قابض اور جوں کی تولید کو روکتا ہے۔ اس کو قدرے پینے سے تے رک جاتی ہے۔ بورق آمیز پانی مرطوب معدہ بہت مناسب ہے۔ کیونکہ یہ اس کی رطوبت کو جذب کرلیتا ہےاور پھٹکری آمیز پانی نفث الدم اور اسقاط سے حفاظت، بواسیر وحیض وغیرہ کے سیلان خون کے لیے مفید ہے۔ اس کا کثیر مقدار میں استعمال بہت نقصان دہ ہے۔ صحت مند لوگوں میں اس سے بخار بھڑ کنے کا اندیشہ رہتا ہے۔ اس کے تمام افعال گندھک آمیز پانی کے مانند ہیں۔

مصلح: اس کے لیے ملینات اور سمندر کے کھارے پانی کے مصلحات کو استعمال کیا جاتا ہے۔

آب کبریتی

وہ پانی جو گندھک کی کان اور زمین سے حاصل ہوتا ہے۔ یہ گرم اور خشک ہے۔ اس کے افعال وخواص مسخن اور مجفف ہیں۔ جگر وتلی کے ورم اوران کے دردوں میں فائدہ مند ہےاور سخت ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ اس کا آبزن اوراس سے غسل فالج، رعشہ، خدر وغیرہ بارد اعصابی امراض، جرب، قوبا، بہق، جلدی کی کھرنڈ، جوڑوں کے باردرد، اعصاب کی گانٹھ، پتھرائی آنکھ، بارد ریاح، درندوں کے کاٹنے کے زخم، سعفہ، جگر، رحم وزانو کے درد وغیرہ امراض کے لیے فائدہ مند ہے۔ یہ قوت باصرہ، معدہ اور آنت کو کمزور کرتا ہےاور مسخن جگر ہے اس کا مصلح چکنا شوربا اور بارد مرطوب چیزیں ہیں۔

آب زفتی وقیری

زا مکسور، فا ساکن، تا مکسور، اور آخر میں یائے نسبتی ہے۔ قیری کے اعراب، قاف مکسور، یا ساکن، را مکسور اور آخر میں یا نسبتی ہے۔ عربی میں ماءالزفتی وماءالقیر ی کہتے ہیں۔ یہ پانی زفت یا قیر کی کان سے حاصل ہوتا ہے۔ اس کا مزاج گرم اور خشک ہے۔ اس کو پینے سے بدن کے سدّے کھل جاتے ہیں۔ یہ بدن میں تسخین پیدا کرتا اور رخسار کے رنگ کو خوبصورت بناتا ہے۔ یہ آنکھ اور پرانے زخموں کے لیے نقصان دہ ہے۔ قیری پانی سے اس میں زیادہ نقصان ہوتا ہےاور اس سے آنتوں میں زخم اور گرم امراض لاحق ہوتے ہیں۔ اس کا مصلح چکنی مرطوب غذائیں ہیں۔ صمغ عربی اور گل ارمنی کو مناسب لعابوں اور روغن بادام کے ہمراہ یا دوسری مناسب دواؤں کے ہمراہ کھانے سے بھی اصلاح ہوتی ہے۔

آب معدن فلزات

یہ پانی تانبا، لوہا، سیسہ قلعی وغیرہ کے کان سے نکلتا ہے اس کا مزاج ان دھاتوں کے مزاج کے قریب ہوتا ہے، جن کی کانوں سے حاصل ہوتا ہے۔ اس کے استعمال سے پیشاب، حیض اور ولادت میں دشواری ہوتی ہے اور دست آنا شروع ہو جاتے ہیں۔ بعض سے معدہ میں خشکی اور قبض لاحق ہوتا ہے اور قولنج ہو جاتا ہے۔ تانبے کے پانی کو عربی میں ماءالنحاس کہتے ہیں۔ خواہ اس کی کان سے حاصل ہو یا جلتے ہوئے تانبے کو اس میں بجھایا گیا ہو۔ اس سے کلی کرنا اس سے قطور اور غسل کرنا سوءمزاج گردہ، قولنج، قلاع دہن، ورم لہات، کان کے درد اور کمزور اعضا کی تقویت کے لیے فائدہ مند ہے۔ یہ باطنی اعضاء میں نقصان کرتا ہے۔ اس کا پینا بہت خطرناک ہے۔ اس کا مصلح زفتی پانی کی اصلاح والی چیزیں ہیں۔ لوہے کا پانی خواہ معدن سے حاصل ہو یا گرم لوہے کو پانی میں ٹھنڈا کیا گیا ہو۔ اس کو عربی میں ماءالحدید کہتے ہیں۔ یہ معدہ کی تقویت، گردہ کے امراض، نفث الدم، تلی کے امراض، استسقاء، اشتہا کی تقویت، قولنج، قوت باہ اور زیادہ تر بارد امراض کے لیے مفید ہے۔ اس سے غسل کرنا بھی ان مرضوں میں مفید ہے جن کا ذکر گندھک آمیز پانی میں ہو چکا ہے۔ عربی میں رصاص کے پانی کا نام ماءالرصاص ہے۔ یہ وہ پانی ہے جو سیسہ یا قلعی کی کان سے حاصل ہوتا ہے یا پھر جس میں سیسہ یا قلعی کو پگھلا کر ڈالا گیا ہو۔ اس سے قولنج ہو جاتا ہے اور یہ حابس بول ہے۔ سیسہ کا پانی قلعی کے پانی سے زیادہ خراب ہوتا ہے۔ سونے اور چاندی کے پانی کو ماءالذھب اور ماءالفضہ کہتے ہیں۔ یہ بھی دل، دماغ، معدہ، جگر اور باہ کی قوت، مالیخولیا، خفقان اور مردانہ عضو خاص کی ایستادگی کے لیے فائدہ مند ہے اور قبض پیدا کرتا ہے۔ حاصل کلام کانوں کے پانی سے پیشاب میں دشواری لاحق ہوتی ہے۔

آب تلخ

یہ عربی میں ماءالمر کہلاتا ہے۔ اس کا مزاج گرم اور خشک ہے۔ افعال وخواص غلیظ اخلاط کا ملطف، مقطع بلغم اور مفتح سدد ہے۔ سرد مزاج لوگوں کے لیے نقصان دہ ہے۔ خون کو فاسد کرتا ہے۔ چکنی چیزیں، شہد اور شکر میں پانی گھول کر پینا، نیز پکا ہوا دودھ اور چنے کا پانی ہے۔ کڑوے پانی اور مضرت سے مشکوک ہر پانی سے پہلے ان مذکورہ چیزوں کے استعمال سے اصلاح ہوتی ہے۔ اسے پکانا اور مقطر کرنا بھی مصلح ہے۔

آب شور

اس کو عربی میں ماءالملح اور حراق کہتے ہیں۔ یہ نمکین پانی ہے، جو نمک کی کان سے حاصل ہوتا ہے یا اس میں نمک ڈال کر تیار کرتے ہیں یا نمکین چشموں سے نکلتا ہے۔ اس کا مزاج گرم اور خشک ہے۔ اس کے نقصانات کھارے سمندر کے پانی جیسے ہیں، جو بیان ہو چکے۔ یہ شروع استعمال میں مسہل ہے۔ مسلسل استعمال کے بعد قبض پیدا کرتا ہے کیونکہ یہ رطوبت کو جذب کر لیتا ہے۔ اس کا مصلح، شیریں اور چکنی چیزیں، بھنے ہوئے جَو کے آٹا کی آمیزش، برف اور خالص پاک صاف مٹی ہے۔ بعض کے مطابق یہ نمک کے مانند اثر کرتا ہے۔

آب خاکستر

یہ راکھ کی آمیزش والا پانی ہے۔ اس کو عربی میں ماءالرماد اور یونانی میں قونیا کہتے ہیں۔ یہ وہ پانی ہے جس میں راکھ ڈال کر کئی مرتبہ پکا کر صاف کر لیا جائے۔

اس کا مزاج گرم، خشک ہے یا اس کا مزاج راکھ کے مزاج کے ہم آہنگ ہوتا ہے، جو راکھ گرم نباتی دودھ اور گرم پیڑ پودوں سے حاصل ہوتی ہے وہ زیادہ گرم اور خشک ہوتی ہے۔ یہ دریائے شور کے پانی کا بدل ہے اور اس کا صرف خارجی استعمال ہوتا ہے۔ شیخ کے مطابق انجیر کی لکڑی اور نباتی دودھ کی راکھ کا پانی سب سے زیادہ قوی ہے۔ باقی تمام راکھ کے پانی میں صفائی اور خشکی کی تاثیر ان دونوں سے کم ہوتی ہے۔ حاصل کلام آب خاکستر جالی، مجفف، محرق، معفن اور میل کو صاف کرنے والا ہوتا ہے۔ یہ صابن کے مقابلہ میں میل کو زیادہ صاف کرتا ہے۔ سوا دو گرام خوب صاف شدہ آب خاکستر کا داخلی استعمال اندرونی اعضا میں خشونت پیدا کرتا ہے۔ سانس کی نلی اور معدہ سے لیس دار رطوبت کو صاف کرتا ہے۔ قے، غثیان اور مرطوب اسہال کو روکتا ہے۔ روغن بادام سے اس کی خشونت دور ہوتی ہے۔ اس کا سولہ گرام داخلی استعمال پیٹ میں جمے ہوئے خون اور رتیلا کے زہر کے لیے مفید ہے۔ جو شخص کافی بلندی سے گر جائے اس کے لیے بھی فائدہ مند ہے۔ فالج اور اعصابی درد کے لیے اس کا نطول کیا جاتا ہے۔ آنتوں کے مزمن زخموں کے لیے اس کا حقنہ کرتے ہیں۔ زخموں پر اس کا طلا اور قطور ان کو صاف کرتا ہے۔ یہ زائد گوشت کو کاٹ کر ختم کر دیتا ہے اور ان کو خشک کرتا ہے۔

آب دھن

یہ تھوک ہے۔

آب کُمّہ

اس کا اعراب الف ممدودہ، با ساکن، کاف مضموم، میم مشدد اور ہا۔ یہ کالا گاڑھا پانی ہے، جو ہندوستان اور چین کے علاقوں میں دستیاب ہوتا ہے۔ بعض نے اس کو خاکستری رنگ کا پانی قرار دیا ہے، جو نہایت بدبودار ہوتا ہے۔ اس کو ایک خاص قسم کی مچھلی کے پیٹ سے حاصل کیا جاتا ہے اور یہ جمہ مچھلی ہے۔ یہ چین اور ہرمور کے سمندر میں دستیاب ہے۔ یہ پانی پتہ کی تھیلی کی طرح ایک بند تھیلی میں ہوتا ہے، جس کو عربی میں ماء الجمہ کہتے ہیں۔ یہ تیسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔ آٹھ سو چھتر ملی گرام آب کمہ پینے سے ٹوٹی ہڈی جڑ جاتی ہے۔ بعض نے بتایا کہ اگر نو گرام اس طرح نوش کیا جائے کہ دانتوں کو نہ چھوئے تو کوئی بھی ٹوٹا ہوا عضو ایک دن رات میں ٹھیک ہو جاتا ہے۔ یہ عروق کے کھنچاؤ اور اعصاب کی چوٹ کے لیے بھی مفید ہے۔ مسوڑوں کے ورم میں اس کا طلا اور کلی کرنا فائدہ مند ہے۔ جلد کے نشان، زخم، جرب و حکہ کو رفع کرنے کے لیے اس کا طلا بہت تیزی سے فائدہ کرتا ہے اور یہ مجرب ہے۔ بعض کے مطابق چونسٹھ گرام تین دن تک خوردنی استعمال چوٹ موچ اور ٹوٹی ہڈی کے لیے مفید ہے۔

آبار

اس کے اعراب الف ممدودہ، با مفتوح، الف خالی اور را ساکن ہے۔ شیخ الرئیس کے مطابق آبار اور آنک دونوں سیاہ رصاص یعنی اسرب ہیں۔ صاحب کامل وغیرہ کے مطابق یہ محرق رصاص ہے۔ اس کا نام یونانی یا رومی زبان میں امالیقون ہے۔ ہندی میں سیسی کی بنگ، ناگ بھسم اور ناگ رس کہتے ہیں۔

مزاج: یہ دوسرے درجہ میں سرد اور خشک ہے۔

افعال و خواص: جالی، مجفف اور محلل ہیں۔

مواقع وترکیب استعمال: مغسول آبار کا سرمہ آنکھوں کے زخم کو مندمل اور اس کے گرم ورم کے لیے مفید ہے۔ اس کا ذرور پستان کے زخم، بواسیر، مردانہ عضو تناسل اور خصیہ کے زخم، اعصابی زخم، پرانے اور سرطانی زخم میں مفید ہے۔ نزف الدم اور سیلان رطوبت روکتا ہے۔ روغن گل کے ہمراہ اس کا طلا مقعد کے زخم اور بواسیر کے زخم میں فائدہ مند ہے۔ سرکہ کے ہمراہ تیار کردہ طلا محلل ورم اور استسقاء کے لیے مفید ہے۔

حاصل کلام اس کے زیادہ تر افعال توتیا کی طرح ہیں۔

مقدار خوراک: آٹھ سو چھپتر ملی گرام۔

بعض کے مطابق اس کا خوردنی استعمال منع ہے، کیونکہ یہ مہلک ہے۔ اگر اس کو کوئی کھالے تو علاج کے لیے روغن، دودھ اور چکنے شوربا جات سے قے کرائی جاتی ہے۔

مضر: یہ اندرونی اعضا میں نقصان پہنچاتا ہے اور دردِ سر پیدا کرتا ہے۔

مصلح: روغن کدو اور یا بنفشہ ہے اور بعض کے مطابق روغن گل ہے۔ یہ آنتوں کے لیے مضر ہے۔ اس کا مصلح ملین حقنہ ہے۔

بدل: اسرنج ہے۔

بعض لوگوں کے مطابق سرمہ اور آبار کو اگر گندھک کے ساتھ محرق کیا گیا ہو، اس کے غسل کی ضرورت نہیں ہے۔ ورنہ مغسول کر لینا چاہیے۔ سوختہ کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اسرب کو لوہے کے برتن میں خوب گرم کیا جائے۔ اتنی حرکت دی جائے کہ زرنیخ کی طرح رنگین ہو جائے۔ ابوریحان نے فرمایا کہ یہ طریقہ گندھک شامل کرنے سے زیادہ بہتر ہے اس کے خواص کا بیان ہندوستانی اطباء کے مطابق سیسہ کے ذیل میں آئے گا۔

آب پنیر

یہ ماء الجبن ہے۔

آب گوشت

یہ ماء اللحم ہے۔

آپٹا

اس کے اعراب الف ممدودہ، پا ساکن، ٹا مفتوح، اور الف خالی ہے۔ اس کو استرابھی کہتے ہیں۔ سنسکرت میں آری پوداور تیوتس یعنی نرم چھال، تیجھن توک (تیز ذائقہ چھال)، یمل پترک (اونٹ کے پیر کی طرح، سدھوپشپی (ایسا پھول جس سے شراب کی بو آتی ہے)، آپیتا (ہلکا زردی مائل)، آری (عمدہ خاندان)، اسمنتکا (کرشن جی کے گلے کے ہیرے جواہرات)، پاروتیجا (اس کا پھول سرخی مائل)، مدھوہیت (شہد کی طرح میٹھا)، رگت پشپک (لال پھول)، مدھوپشپک (ایسا پھول جس سے شراب یا شہد کی بو آتی ہے)، کنجر (ہاتھی جیسا مقوی)، سوپشپی (عمدہ پھول)، مجاوا، سنی (تاڑی کی بو والا)، پاروتی (پہاڑ پر پیدا ہونے والا) اور دہانگی (منی پیدا کرنے والا) کہتے ہیں۔ یہ ایک درخت ہے، جو پتھریلی اور سخت زمین میں پیدا ہوتا ہے۔ اس کی شاخیں بہت گھنی ہوتی ہیں۔ پتے اونٹ کے پیر جیسے کٹے

ہوئے بڑی انگلی کے ناخون کے برابر یا اس سے قدرے بڑے ہوتے ہیں۔ پھول تین پنکھڑی دار جس کے بیچ میں ریشے ہوتے ہیں۔ شہد جیسا میٹھا اور تاڑی کی بو آتی ہے۔ پھل ایک پھلی میں ہوتا ہے جو باقلے کی پھلی کے مشابہ اور املی کی پھلی کے مانند ٹیڑھی ہوتی ہے۔ کچا پھل ملنے سے کھیرے کی بو آتی ہے۔ پھر اس کے بعد اس سے ایک قسم کی خوشبو پھیلتی ہے۔ آپٹا کی ایک قسم کا پھول سرخ ہوتا ہے۔ اس کی چھال اور شاخ نرم ہوتی ہے اور اس سے بندوق کا فتیلہ تیار کیا جاتا ہے۔ اس کی آگ جلدی نہیں بجھتی۔

مزاج: یہ بارد اور مرطب ہے۔ بعض کے نزدیک پہلے درجہ میں گرم اور تیسرے درجہ میں خشک ہے۔ پھول پہلے درجہ میں گرم اور رطب ہے۔ بعض لوگ معتدل اور بعض لوگ سرد مانتے ہیں۔ پھول کڑوا، تیز اور کسیلا ہوتا ہے۔ پیڑ و تنے کی چھال اور پتہ کسیلا ہوتا ہے۔ یہ بلغم، صفرا، کھانسی، اور یہ خارج کرم شکم اور ہاضم۔

مواقع و ترکیب استعمال: ایک گرام سے تین گرام تک تنے کی چھال ٹھنڈے پانی کے ہمراہ سیلان رحم کے لیے مجرب ہے۔ پھول امراض چشم میں مفید ہے۔ قوت بینائی میں اضافہ کرتا ہے۔ پشت کی ریاح اور مثانہ کی سردی کو دفع کرتا ہے۔ یہ بھوک لگانے والی شراب کے نسخوں میں فرحت ونشاط اضافہ کرتا ہے۔ صرف پھول سے شراب بھی تیار ہوتی ہے۔ بعض کے مطابق یہ حابس اسہال ہے۔ صفرا وخون کے فساد، زہر، پیٹ کے کیڑے، جلد کی سوزش وگرمی، خروج، مقعد خون حیض اور بواسیر میں فائدہ مند ہے۔ پھل سے صفرا کی تولید اور پھول سے بلغم میں اضافہ ہوتا ہے۔

آپتا گپتا

اس کے اعراب الف ممدودہ، پا ساکن، تا مفتوح، الف خالی، گاف مضموم، دوسرا پا ساکن، دوسرا تا مفتوح اور آخر میں الف خالی ہے۔

آب جَو جوشانیدہ

یہ ماء الشعیر ہے۔

آنج

یہ زعرور ہے۔

آب دارو

یہ مومیائی ہے۔ رازی نے یہ نام دوسری دوا کا بھی رکھا ہے۔

آب دنداں

یہ امرود کی ایک قسم، انار کی ایک قسم اور ایک قسم کے حلوے کا نام بھی ہے۔

آبست

اس کے اعراب الف ممدودہ، با مفتوح، سین اور تا ساکن ہے۔ مغربی زبان میں یہ ترنج کے گودے کا نام ہے۔ اس کا بیان ترنج کے ذیل میں آئے گا۔

آبق

الف ممدودہ، با مکسور، اور قاف ساکن ہے۔ کیمیا گروں کی اصطلاح میں یہ سیماب ہے۔

آبکامہ

یہ فارسی لفظ ہے۔ عربی و نبطی زبان میں مری، سریانی میں اوریا موریا، رومی میں کولوغورس اور ہندی میں کانجی اور کار کہلاتا ہے۔ آبکامہ میں آبی رطوبت اور حریف ذائقہ غالب ہے اور مری سخونت دار اور غلیظ ہوتی ہے۔ یہ بہت قدیم دوا ہے اس کے موجد کلد انیون کے اطباء ہیں اس کا مادہ فوذج ہے۔ بہترین آبکامہ وہ ہوتا ہے جس سے جو کا آٹا اور جنگلی پودینہ ملا کر گرمی کے موسم میں خمیر تیار کیا جائے اور پھر گولا بنا کر تنور میں پکا لیا جائے، پھر اس کو فوذج و نمک دونوں ایک ایک حصہ اور بادیان چوتھائی حصہ کے ساتھ ملا لیا جائے۔ سرد مزاج لوگوں کے لیے تخم کرفس، دارچینی، قرنفل وغیرہ کا اضافہ کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد پانی میں اس کا خمیر تیار کر کے بیس دن دھوپ میں خشک کر لیں اور روزانہ خوب گھوٹیں اور اس پر پانی چھڑکیں تا کہ خوب سیاہ اور عفونت دار ہو جائے، پھر پانی میں حل کر کے صاف شدہ کو شیشہ کے برتن میں محفوظ کر لیں اور کئی دن تک دھوپ میں رکھیں اور روزانہ خوب چلائیں۔ اب استعمال کے لیے تیار ہے۔

مزاج: شیخ کے مطابق یہ تیسرے درجہ تک گرم اور خشک ہے بعض کے مطابق دوسرے درجہ تک گرم خشک ہے۔ اس میں گرمی سے زیادہ خشکی ہوتی ہے۔ جو دوسرے درجہ کے آخر تک ہے۔ بعض نے پہلے درجہ میں گرم اور تیسرے درجہ میں خشک قرار دیا ہے۔

افعال و خواص: یہ غلیظ اخلاط کو صاف کرتا ہے۔ مفتح سدد، منقی بلغم، ملین شکم، منشف رطوبت اور مجفف بدن ہے۔

مواقع و ترکیب استعمال: چیچک کی ابتدا میں آنکھوں میں اس کو سرمہ یا قطور کے طور پر استعمال سے آبلہ اور پھنسیاں نہیں نکلتیں اور اگر پھنسیاں نکل آئی ہوں تو ان کو زائل کرتا ہے، یہ مجرب ہے۔ اس کا غرغرہ کوّا اور لبّہ کے ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ دماغ کے بلغم کو خوب جذب اور تحلیل کرتا ہے۔ ذائقہ کے نقص کو رفع کرتا ہے۔ منھ کو خوشبودار بناتا ہے۔ معدہ و جگر میں گرمی پیدا کرتا ہے۔ معدہ اور آنتوں کی رطوبتوں کو خشک اور جذب کرتا ہے۔ یہ مسہل، ہاضم اور مشہّی ہے، کھانوں کے استعمال سے ہونے والے نقصان کی اصلاح کرتا ہے۔ خصوصاً ان کی چکنائی کی۔ چکنے، غلیظ غذا کو لطیف بناتا ہے۔ یہ قولنج کے دوروں، پیٹ کے کیڑوں اور لزج اخلاط کو خارج کرنے، فاسد فضلات کے ادرار، ورک کے درد اور عرق النساء کے لیے فائدہ مند ہے۔ اس کے حقنہ سے قولنج، آنتوں کے زخم اور خراش، وجع الورک اور عرق النساء میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کا نطول معفن قروح خبیثہ عفونت دار زخموں کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ مچھلی اور نمکین گوشتوں سے تیار کردہ آبکامہ خبیث زخموں کو پھیلنے سے روکتا ہے۔ آبکامہ میں قدرے نمک ملا کر کئی دن تک مسلسل پینے سے بدن دبلا ہو جاتا ہے اور یہ مجرب ہے۔ یہ پاگل کتے کے کاٹنے میں مفید ہے۔ علامہ رازی کے مطابق مری (آبکامہ) نمک جیسا عمل کرتا ہے۔ البتہ مری نمک سے زیادہ قوی اور لطیف ہے۔ یہ قبض رفع کرتا ہے۔ معدہ کی لزوجت کو قطع اور لطیف غذاؤں کو پارہ پارہ کرتا ہے۔ اس سے پیاس لگتی ہے۔ معدہ وجگر میں گرمی پیدا ہوتی ہے۔ مری کی سب سے قوی قسم نفط والی ہے۔ ناشتہ کے وقت قدرے پینے سے پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں۔ یہ معدہ میں غلیظ بلغم کو جمع نہیں ہونے دیتا، بلکہ ایسے قطع کرتا ہے، اس لیے اس قولنج کے مریض کے لیے فائدہ مند ہے جس کے کیڑے پیدا ہو گئے ہوں۔ یہ اتنا شدید اور قوی اشتہا آور ہے کہ کھانا زیادہ کھا لیا جاتا ہے اور بدہضمی لاحق ہونے کا خطرہ رہتا ہے۔

مضر: یہ سینہ، کھانسی، بواسیر، خارش داد اور جذام کے مریضوں کے لیے نقصان دہ ہے۔

مصلح: لعاب، چربی اور شیرینی کھانے سے اور بار بار حمام کرنے سے مضرت دفع ہوتی ہے۔ عوام کے درمیان مری فوذج (یعنی سرکہ میں محلول کیا ہوا آبکامہ کا مادہ جسے سرکے میں حل کر کے دھوپ میں پکا کر اور استعمال میں لاتے ہیں) کے مقابلہ میں آبکامہ زیادہ مشہور ہے۔ اس میں قوت مسہلہ کمزور اور قوت مفتحہ غالب ہے۔ یہ آنتوں کے لیے مضر ہے۔ اس لیے حقنوں میں اس کا استعمال ممنوع ہے۔ اصفہان میں سرکے کے عوض دودھ میں حل کیا جاتا ہے اور اسے گومہ کہتے ہیں۔ اس کے افعال وخواص کا بیان اطباء ہند کے حوالے سے کانجی کے ذیل میں آئے گا۔

آبگون

یہ نشاشتہ ہے۔ آبگون گیہوں کے مغز کو بھی کہتے ہیں۔

آبگینہ

اس کے اعراب الف ممدودہ، با ساکن، گاف مکسور، یا ساکن، نون مفتوح اور آخر میں ھا ساکن ہے۔ یہ فارسی لفظ ہے، آبگینہ شیشہ ہے۔ عربی میں اس کا نام زجاج، یونانی میں درسومارس، قنطوریدس اور قطرنا ہے۔ ہندی میں کانچ کہتے ہیں۔ اس سے آئینے تیار ہوتے ہیں۔

اقسام: یہ معدنی اور مصنوعی دو قسم کا ہوتا ہے۔ معدنی آبگینہ مصنوع کے مقابلے میں زیادہ سفید اور صاف شفاف ہوتا ہے۔ اس کی کانیں اکثر مقامات میں دستیاب ہیں، جو آبگینہ شیراز کے قرب وجوار میں تبریز کے علاقے میں دستیاب ہے۔ وہ کالے رنگ کا ایک پتھر ہے۔ بعض کے مطابق یہ حبش کے علاقوں کا پتھر ہے اور بلور کی اقسام میں سے ہوسکتا ہے۔ چنانچہ ارسطاطالیس کی رائے یہی ہے۔ ہندوستان کے بعض پہاڑی علاقوں میں بھی پتھروں سے دستیاب ہوتا ہے۔ آبگینہ حاصل کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ پتھر اور سجی کو خوب باریک پیش کر کوزے میں بھر لیا جائے اور کئی دن تک تیز آگ میں رکھا جائے تاکہ اچھی طرح پگھل جائے اس کے بعد سنگ مغنیسا کو باریک پیس کر اس پر چھڑکا جائے تاکہ اس کی تلچھٹ تہ نشیں ہو جائے اور اس وقت حسب خواہش جو بنانا چاہیں تیار کریں اور اپنی پسند کے مطابق لال، پیلا، ہرا، آسمانی وغیرہ رنگ ملالیں۔ رومی آبگینہ سب سے بہتر ہوتا ہے، جو بہت صاف شفاف اور سفید ہوتا ہے۔

مصنوعی آبگینہ ریت، چھوٹی کنکری اور سجی سے تیار کیا جاتا ہے۔ انگریزی ملکوں میں زیادہ تر یہی طریقہ رائج ہے۔ انگریزی شیشے عموماً ریت اور سجی کو باہم پگھلا کر تیار کیے جاتے ہیں اور یہ زیادہ سفید اور صاف شفاف ہوتے ہیں۔ ارسطو نے بلور پتھر کو معدنی زجاج کا ہم جنس قرار دیا ہے جو آپس میں جمع ہونے کے بعد خوب پک کر اچھے رنگ میں ڈھل گیا۔ حاصل کلام آبگینہ آگ کی گرمی سے بہت تیزی سے پگھل جاتا ہے اور بہت جلدی ٹھنڈی ہوا سے جم جاتا ہے۔

مزاج: یہ پہلے درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔ بعض کے مطابق دوسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔ سجی اور پتھر کی کنکری سے تیار شدہ مصنوعی آبگینہ زیادہ گرم، قابض اور لطیف ہوتا ہے۔

افعال وخواص: آبگینہ، مقطع محلل، جالی اور سوزش دار ہے۔ محرق آبگینہ مجفف ہے اور اس میں سوزش نہیں ہوتی۔

موافق و ترکیب استعمال: آبگینہ کا سفوف روغن چنبیلی میں طلا کرنے سے بال اگتے ہیں۔ اگر سفوف کو ہم وزن مہندی میں ملا کر بالوں پر ضماد کیا جائے تو بال جھڑنا بند ہو جاتے ہیں۔ اس سے سر کو دھونے سے سر کی بھوسی اور روسی صاف ہو جاتی ہے۔ آبگینہ بینائی کو تیز کرتا اور آنکھ کے جالے کو ختم کرتا ہے۔ اس کو ملانے سے جالی سرمے کے افعال قوی ہو جاتے ہیں۔ محرق آبگینہ اور اس کی راکھ غبار کے مانند خوب باریک پیس کر آنکھوں میں سرمے کے طور پر استعمال کرنے سے موتیا بند، جرب، سبل اور آنکھ کی صفائی میں فائدہ ہوتا ہے۔ محرق آبگینہ کو منجن کے نسخوں میں شامل کرنے سے دانت خوب صاف ہوتے ہیں۔ یہ مفتت حصات ہے۔ مثانہ کی پتھری توڑنے والی دواؤں میں شامل کیا جاتا ہے۔ محرق آبگینہ کا باریک سفوف ساڑھے تین گرام، رقیق اور پرانی سفید شراب کے ہمراہ کھانے سے مثانہ کی پتھری بہت جلدی ٹوٹ جاتی ہے اور گردہ مثانہ کی کمزوری، پیشاب کی سوزش اور تلی کے امراض کے لیے فائدہ مند ثابت ہوتا ہے۔

مضر: احشا کے لیے نقصان دہ اور آنتوں میں زخم پیدا کرتا ہے۔

مصلح: کتیرا ہے۔

مقدار خوراک: پونے دو گرام سے ساڑھے تین گرام تک۔

بدل: زبرجد ہے۔ محرق آبگینہ کا بدل پتھری توڑنے کے مقصد سے حجر الیہود ہے۔ سوختہ کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ بجی ایک سو پانچ گرام کو چار سو بیس گرام پانی میں اچھی طرح ملا لیں اور آبگینہ کو گرم کریں۔ جب خوب سرخ ہو جائے تو مذکورہ محلول میں ڈالیں یہ عمل کئی بار کریں تاکہ خوب ٹکڑے ٹکڑے ہو جائے اس کے افعال و خواص کا بیان ہندوستانی اطباء کے مطابق کانچ کے ذیل میں آئے گا۔

آبلوج

فارسی میں قند مکرر کو کہتے ہیں۔

آبنوس

لفظی تحقیق: اس کے اعراب الف ممدودہ، با مکسور، نون مضموم، واؤ اور سین ساکن ہے۔ یہ یونانی لفظ ابانسق کا معرب ہے۔ بعض کے مطابق اس کا نام یونانی زبان میں سیفا فیطوس ہے اور دیگر لوگوں نے اس کا نام ساسم اور ساسب بتایا ہے۔ رومی زبان میں ایکسپلین کہتے ہیں۔ فارسی اور ہندی میں آبنوس با ساکن سے مشہور ہے۔ گیلانی قانون کے مفردات کی شرح کے ذیل میں فرماتے ہیں کہ اطباء کا یہ خیال بڑا عجیب و غریب معلوم ہوتا ہے کہ یونانی میں آبنوس کا نام ابانوس ہے۔ کیونکہ ہندی میں بھی اس کو اسی نام سے جانا جاتا ہے۔ جبکہ یہ درخت یونان اور اس کے قرب و جوار میں نہیں ہوتا۔ تو نام یونانی اس کا نام میں کہاں سے آیا۔ عموماً چیزوں کا نام اسی زبان میں رکھا جاتا ہے، جہاں وہ پائی جاتی ہیں۔ دوسرے علاقے کے لوگ اسی نام سے جانتے ہیں اور اسی کو استعمال کرتے ہیں۔

ماہیت: آبنوس ایک کالی اور سخت مشہور لکڑی ہے۔ توڑنے سے اس میں ریشے نہیں نکلتے۔ اس کا درخت اخروٹ کے درخت کی طرح بہت بڑا ہوتا ہے۔ یہ ہندوستان میں بکثرت پیدا ہوتا ہے۔ اس کے پتے صنوبر کے پتے کی طرح قدرے چوڑے ہوتے ہیں، جو کسی موسم میں نہیں جھڑتے۔ پھل انگور کے مانند زردی اور سرخی مائل ہوتا ہے۔ کم میٹھا اور بہت کسیلا ہوتا ہے۔ یہ میزان (شمسی سال کا ساتواں مہینہ) کی شروعات میں پکتا ہے اور توڑ لیا جاتا ہے۔ اس کا تخم اور پھول مہندی کے تخم اور پھول کی طرح ہوتا ہے۔ علامہ گیلانی کے مطابق

یہ صرف پہلے اور دوسرے اقلیم میں دستیاب ہے، لیکن اس کتاب کے مؤلف نے تیسرے اقلیم میں بھی اس کو دیکھا ہے۔ بقول علامہ موصوف اس درخت کا تنا موٹا ہوتا ہے، مگر زیادہ لمبا نہیں ہوتا۔ تنے پر ٹکڑوں میں ابھری ہوئی چھال ہوتی ہے، جو زردی مائل ہوتی ہے۔ تنے سے باریک باریک بہت سی شاخیں نکلتی ہیں۔ان میں جنگلی تلسی کی پتی کے مشابہ زرد رنگ کی باریک پتیاں ہوتی ہیں اور پھول زیتون کے پھول سے مشابہ باریک اور سفید ہوتا ہے۔ دیسقوریدوس نے شمشاد کی لکڑی کو اس کے مشابہ قرار دیا ہے، لیکن ان کا یہ قول فہم سے بہت دور ہے۔

اقسام: آبنوس حبشی اور ہندی دو قسم کا ہوتا ہے۔ حبشی آبنوس بہت اچھا اور زیادہ مضبوط ہوتا ہے۔ یہ قطعاً سفید نہیں ہوتا ہے۔ یہ ہندی آبنوس کے مقابلے میں بہت زیادہ سیاہ سخت چکنا اور وزن دار ہوتا ہے۔ ہندی آبنوس سفیدی آمیز ہوتا ہے۔ بعض نے اس کی تین قسمیں شمار کی ہیں۔ پہلی قسم سفیدی اور زردی آمیز ہوتی ہے۔اس کو زنگبار کے علاقوں اور جزیروں سے حاصل کیا جاتا ہے۔ یہاں کے باشندے اس کو میکوا کہتے ہیں۔ دوسری قسم سرخی اور سفیدی آمیز ہوتی ہے۔ جو لک کی سرخی اور صندل کی لکڑی کی سفیدی کے مانند ہوتی ہے اور اس کا تخم فلفل کے دانہ کے مشابہ ہوتا ہے۔ آبنوس ہندی کی تیسری قسم نہایت سیاہ ہوتی ہے اور اسے چبانے سے ہچکی آتی ہے۔ ہندی آبنوس کئی رنگوں سے مرکب ہوتا ہے۔ کچھ لوگوں نے شیشم کی لکڑی کو آبنوس ہندی کی ایک نوع قرار دیا ہے۔ بعض کے مطابق آبنوس کا درخت ہندی میں تمال کہلاتا ہے۔ مالوہ اور گونڈوانہ کے علاقے میں اس کے پھل کو تیندو کہتے ہیں۔ حقیقت میں آبنوس کا درخت ان دونوں کے علاوہ ہوتا ہے، لیکن مشاہدہ سے یہ ثابت ہے کہ جو کالی لکڑی پرانے تیندولی درخت کے خلا سے نکلتی ہے اس کو مالوہ کے باشندے آبنوس کہتے ہیں۔اس کا رنگ آبنوس کی لکڑی کے مشابہ ہوتا ہے۔ حاصل کلام اصلی اور غیر اصلی آبنوس کے درمیان فرق صرف اتنا ہے کہ اس کا ذائقہ ہلکا سوزش اور خراش دار اور زبان میں کھچاوٹ پیدا کرتا ہے۔اس کی تر و تازہ لکڑی جلانے سے خوشبو آتی ہے۔ خشک شدہ آبنوس کی لکڑی استعمال کی جاتی ہے۔ اطباء حضرات کے استعمال میں عموماً حبشی آبنوس آتا ہے۔اس کے بعد ہندی آبنوس کو استعمال کرتے ہیں، جو نہایت کالا ہوتا ہے۔ اتنا سخت اور چکنا ہوتا ہے کہ جانور کے سینگ کے مانند خراد کر کے برادہ کی شکل میں استعمال کیا جاتا ہے۔ لکڑی کو توڑنے سے اس کا اندرونی حصہ بہت ٹھوس دکھائی دیتا ہے۔اس کا سفوف ہلکا یا قوتی رنگ کا ہوتا ہے۔ اعلیٰ معیار کا آبنوس وہ سمجھا جاتا ہے، جو بہت سیاہ چمکدار، چکنا، وزن دار، سخت اور ہموار ہوتا ہے، جس میں رنگین نشان اور لکیریں نہیں ہوتیں۔ اس کو آگ پر جلانے سے خوشبو آتی ہے۔اس کا مزہ سوزش اور قبض والا ہوتا ہے۔ پانی میں ڈالنے سے تہہ نشیں ہو جاتا ہے۔ جالینوس کے مطابق آبنوس کی لکڑی پانی میں بہت جلدی گھس جاتی ہے اور خستہ پتھروں اور عصارہ کے مانند ہو جاتی ہے۔

مزاج: شیخ بوعلی سینا کے مطابق یہ دوسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔انطا کی نے اس کو تیسرے درجہ کے اول میں گرم اور دوسرے درجہ کے آخر میں خشک قرار دیا ہے۔

افعال و خواص: آبنوس مسخن، ملطف، مجفف، محلل اور جالی ہوتا ہے۔ یہ اگرچہ گرم ہے مگر خون کی حدت کو بجھاتا ہے۔ منقی اور قابض ہوتا ہے۔اس کو پانی سے پتھر پر گھس کر پرانے زخموں میں لگانے سے فائدہ ہوتا ہے اور آگ سے جلے ہوئے چھالے کو تحلیل کر دیتا ہے۔ جلے ہوئے عضو پر روغن گل یا انڈے کی سفیدی کو ملنے کے بعد اس کے سفوف کو چھڑکنے سے فائدہ ہوتا ہے۔اس کا ذرور قروح خبیثہ

میں مفید ہے ان کو بہت جلدی خشک اور مندمل کرتا ہے۔ تلوار چھری وغیرہ کے تازہ زخموں کے جریان خون اور فصد کے وقت ورید اورشریان کے نزف الدم کوروکتاہے، جوکسی تدبیر سے بند نہ ہورہاہو۔بعض نے اس کا یہ اثر بالخاصہ قرار دیا ہے۔ یہ نہایت قوی حابس خون دوا ہے۔ قابض اور منشف فعل کی وجہ سے زخموں کی پرانی رطوبت کو خشک کرتی ہے۔ اس کا محرق مغسول برادہ زیادہ لطیف ہوتا ہے۔ قروح مزمنہ اور جرب میں مفید ہے اوراس سے تمام افعال کی تاثیر میں اضافہ ہوجاتا ہے۔ سرکہ میں پکا کر طلا تیار کیا جاتا ہے، جوخنازیر کوتحلیل کرنے میں بے مثال ہے۔ یہ آنکھ کے مزمن امراض اور شعرزائد (پڑبال) کی بہت مؤثر اور نفع بخش دوا ہے۔ اس کا سرمہ بینائی کو قوی اور آنکھ کی حفاظت کرتا ہے۔ آنکھ کی پتلی کوصاف کرتا ہے اور پلکوں کے بال کو اگاتا ہے۔ یہی تمام مذکورہ فوائد آبنوس کی جلی ہوئی لکڑی کو بطور سرمہ استعمال کرنے سے حاصل ہوتے ہیں۔ پانی سے پتھر پراس کو گھس کرآنکھ میں لگانے سے آنکھ کی جھلی اور جالے میں فائدہ ہوتا ہے۔ سیلان رطوبت کو بند کرتا ہے۔ رتوندھی اور آنکھ سے دھندلا دکھائی دینے میں مفید ہے اورآنکھ کے اس زخم کوٹھیک کرتا ہے، جو یونانی میں فلوقطس کہلاتا ہے۔ اس کو مناسب دواؤں میں ملا کرآنکھ میں لگانے سے پرانے زخم اور مزمن فاسد مواد اور پھنسیوں میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگراس کی لکڑی سے سل بٹہ تیارکرلیا جائے اوراس پرشیافہ کو گھس کر استعمال کیا جائے تواس کا فعل بہت قوی اور مؤثر ہوجاتا ہے۔ کبھی اس کے برادہ کوشراب حبوشی میں ایک دن رات بھگولیتے ہیں اوراس کو باریک پیس کرشیاف تیار کرتے ہیں۔ بعض لوگ پہلے خشک برادے کو پیس لیتے ہیں، پھرریشمی کپڑے سے چھان کر مذکورہ طریقہ سے بھگوتے اور تیار کرتے ہیں۔ بعض لوگ شراب کے عوض پانی استعمال کرتے ہیں۔ دیسقوریدوس نے بھی ایسا ہی بیان کیا ہے۔ برادے کوتوے یا کوزے میں گل حکمت کرکے محرق کرلیا جاتا ہے اور مغسول کرنے کے بعد راکھ کو آنکھوں میں سرمے کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔ اس سے آنکھوں کے مزمن قروح خشک ہوجاتے ہیں۔ نیز آشوب چشم اور جرب وحکہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ آنکھ کے اردگرد چھالے نہیں ہونے دیتا اور دمعہ میں مفید اور مجرب ہے۔ آبنوس کو بارتنگ کے پتوں کے رس میں پیس کرناک میں ٹپکانے اور پیشانی پر طلا کرنے سے نکسیر میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کی راکھ شہد کے ہمراہ کھانے سے غلیظ مواد لطیف ہوجاتے ہیں۔ ریاح اور نفخ معدہ کو تحلیل کرتا ہے۔ معدہ کی رطوبت کو جذب کرتا ہے اوراس کے گولے میں مفید اور سدّوں کوکھولتا ہے۔ آبنوس محرق مدربول ہے۔ سکنجبین کے ہمراہ مسلسل تناول کرنے سے گردے اور مثانہ کی پتھری کو توڑتا ہے۔ اگر بانجھ عورت حیض سے فراغت کے بعد آبنوس کا برادہ روزانہ پانی اور شہد کے ہمراہ سات دن تک ساڑھے چار گرام استعمال کرلے اور پھر جماع میں مشغول ہوتواللہ کی مدد سے استقرار حمل کا امکان بڑھ جاتا ہے۔

مقدار خورک: ساڑھے دس گرام تک ہے۔

مضر: معدے کے لیے نقصان دہ ہے۔

مصلح: آبنوس کا مصلح شہد یا صمغ عربی یا شاہسفرم ہے۔

مضر: یہ گرم آنکھ کے لیے بھی نقصان دہ ہے۔

مصلح: اوراس کا مصلح شیاف ابیض ہے۔

بدل: کنار (بیر) کی خشک لکڑی ہے۔ صاحب عمدہ اور ابن ماسویہ کے مطابق اس کا بدل کچی کی کھجور ہے۔ آبنوس کے بغیر تخم کے خشک

پھل کا سفوف پانی کے ہمراہ کھانے سے دست، سیلان رطوبت رحم اور مرد عورت کی ودی مذی اور منی میں امساک لاحق ہوتا ہے۔

آبوس

یہ الف ممدودہ اور بغیر اس کے ابوس بھی پڑھا جاتا ہے۔ یہ سبز توتیا ہے۔

آپھو

اس کے اعراب الف ممدودہ، پا اور ہا مختفی مضموم اور واؤ ساکن۔ ہندی میں افیون کو کہتے ہیں۔ یہ ہندوستان کے اطباء کے نزدیک گرم اور خشک ہے اور مرطوب امراض میں مفید ہے۔ زعفران کے ہمراہ افیون کا سعوط نزلہ کے انصباب کو روکتا ہے۔ اس کا طلا تازہ زخموں اور ورموں کے لیے فائدہ مند اور درد میں سکون دیتا ہے۔ اس سے سینہ کے بلغمی فضلات خارج ہوتے ہیں۔ منی اور بدن کی قوت میں اضافہ کرتا ہے۔ مالوہ کا آپھو سب سے بہتر ہے۔ اس کی چار قسمیں ہیں:

پہلا: سفید ہوتا ہے، جس کو ہندی میں جھارک کہتے ہیں۔ یہ ہاضمہ کو قوی کرتا ہے۔

دوسرا: کالا ہوتا ہے۔ ہندی میں اس کا نام مارن ہے۔ یہ مہلک زہر ہے۔

تیسرا: پیلا ہوتا ہے۔ اس کو ہندی میں دھارن کہتے ہیں۔ یہ سرد امراض اور عمر دراز لوگوں کے لیے مفید ہے اور ایسے لوگوں میں جوانی کی قوت پیدا کرتا ہے۔

چوتھا: کئی رنگوں سے مخلوط ہوتا ہے۔ ہندی میں اس کا نام سارن ہے اور یہ دست آور ہے۔

آپھو کی تمام اقسام، مجفف، قابض، دافع بلغم، مولد صفرا اور مزید نفخ ہیں۔ یہ کھانسی، دست، پیٹ کے درد، کثرت بول، بدن کے درد اور سفر کی تھکان میں مفید ہے اور عورتوں کی صحت کا محافظ ہے۔

مصلح: آپھو کا مصلح سونٹھ اور شیرۂ ادرک ہے۔ یونانی اطباء کے مطابق اس کے افعال وخواص کا بیان افیون کے ذیل میں آئے گا۔

آبیکہ

یہ کمافیطوس ہے۔

آپیتا

یہ آپٹا ہے۔

آبیل

بعض کے مطابق یہ ایک جڑ ہے جو حندقوقا کے مشابہ اور رطبہ کی شکل کی ہوتی ہے۔ یہ موسم بہار میں پیدا ہوتی ہے اور اس کی شاخیں بہت گھنی ہوتی ہیں اور اس کے تخم گاجر کے تخم کے مشابہ ہوتے ہیں۔ صاحب تحفہ کے مطابق یہ ایک پودا ہے، جس کی جڑ شلجم کے مشابہ اور خوش ذائقہ ہوتی ہے۔ پتا اسپست کے مانند اور اس میں کثیر شاخیں ہوتی ہیں۔ تخم گاجر کے تخم کی طرح ہوتا ہے۔ یہ دریا اور نہروں کے کنارے پیدا ہوتا ہے۔

مزاج: یہ دوسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔ مدر بول اور تلی کے امراض کے لیے بہت مجرب ہے۔
مقدار خوارک: سات گرام تک ہے۔

آبی

یہ بہی کا فارسی نام ہے۔

فصل ۲: یہ الف ممدودہ با تا پر مشتمل ہے

آت

یہ گھوڑا ہے۔

آٹا

یہ ہندی لفظ ہے۔ فارسی میں آرد ہے نیز آٹا ہندی میں اس میوہ کو کہتے ہیں، جس کی شکل صنوبر کے پھل کے مشابہ ہے اور دکن میں پتھر پھوڑی کو بھی اس نام سے موسوم کیا جاتا ہے۔

آت جو

یہ سلت ہے۔

آتش

اس کے اعراب الف ممدودہ تا اور شین ساکن ہے۔ یہ فارسی لفظ ہے۔ نیز اس کا نام فارسی میں کاغ، عربی میں نار اور ہندی میں آگ ہے۔ گیلانی نے فرمایا کہ اطباء نے جس اعتبار سے آب کی انواع کو دواؤں کے ذیل میں تطفلاً ذکر کیا ہے۔ اسی طرح آگ کو بھی ذکر کرنا چاہیے۔ آتش جوہر فعال ہے جو جسموں کے امراض مزمنہ میں مفید ہے۔ یہ ایک دوا ہے اس کا مزاج گرم خشک ہوتا ہے۔ یہ منضج اور ملطف ہے درد، ورم اور قروح سے ماؤف مقامات کو داغنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اس کا تفصیلی بیان جزئی امراض کے ذیل میں تحریر ہے۔

آتش خوارہ

یہ کبک (چکور) ہے۔

فصل ۳: الف ممدودہ ثا اور جیم پر مشتمل ہے

آثرون

یہ سماق ہے۔

آچار

الف ممدودہ اور بغیر الف ممدودہ بھی پڑھا جاتا ہے۔ یہ سرکہ میں آلودہ ترش قسم کی غذا ہے۔

آجر

اس کے اعراب الف ممدودہ، جیم مضموم اور را ساکن ہے۔ یہ یونانی لفظ ہے، مگر عربی میں بکثرت مستعمل ہے۔ آجر اینٹ کو کہتے ہیں۔

آچھی

اس کے اعراب الف ممدودہ، چا اور ہا مختفی مکسور، اور یا ساکن ہے۔ یہ زکل کی ایک قسم ہے، جس کا نام بترلو ہے۔

آچین

اس کے اعراب الف ممدودہ، چا مکسور، یا اور نون ساکن ہے۔ یہ ہندوستانمیں گلاچین کے نام سے مشہور ہے۔ اس کو باغوں میں لگایا جاتا ہے۔ یہ ایک بھاری بھرکم درخت ہے، جس کے پتے چوڑے اور دراز ہوتے ہیں، جو آم کے پتے سے زیادہ بڑے اور دبیز ہوتے ہیں، پھول سفید اور خوشبودار اور پانچ پنکھڑی والا ہوتا ہے، جو نچلی پھول نیچے دونوں طرف سے نکلتی ہیں۔ آچین کے پتے سرخ ہوتے ہیں، جو موسم خزاں میں خوب جھڑتے ہیں۔ موسم بہار کی ابتداء میں پہلے پھول نکلتے ہیں اس کے بعد پتے آتے ہیں۔ یہ گرم اور خشک ہے۔ درخت کی چھال بہت گرم اور قوی مسہل ہوتی ہے۔ آتشک اور قروح خبیثہ کے لیے مفید ہے۔ اگر اس کے استعمال سے دست اور گرمی زیادہ ہو تو اس کی اصلاح کے لیے چھاچ پینی چاہیے۔ اس کا ضماد سخت ورم کو تحلیل اور ان کو نضج دیتا ہے۔ بعض کے مطابق سقمونیا آچین کا جما ہوا دودھ ہے۔

فصل ۴ : یہ الف ممدودہ، دال اور ذال پر مشتمل ہے

آدا

ہندی زبان میں ادرک کا نام ہے۔

آداری

اس کے اعراب الف ممدودہ، دال مفتوح، دوسرا الف خالی، را مکسور اور یا ساکن ہے۔ یہ پسکرن ہے۔

آدھا جھاڑا

یہ چرچٹہ ہے۔

آدنڈا

اس کے اعراب الف ممدودہ، دال مضموں نون ساکن، ڈال مفتوح اور الف خالی ہے۔ یہ پھکائی کا نام ہے۔

آدت بھگت

اس کے اعراب الف ممدودہ، دال مکسور اور تا مشدد مکسور، با اور ھا خفی مفتوح، گاف مفتوح اور تا ساکن ہے یہ آدیتیا بھگتی، دویا کے اضافہ کے ساتھ بھی پڑھا جاتا ہے یہ سورج مکھی ہے۔ اس کو یونانی میں آذریون کہتے ہیں۔

آدروقیون

یہ قاقلی ہے۔

آدم

یہ انسان ہے۔

آدھکی

اس کے اعراب الف ممدودہ، دال اور ہا خفی مفتوح، کاف مکسور اور یا ساکن ہے، یہ تور ہے۔

آذان الارنب

یہ عربی لفظ ہے اس کا نام آذان الشاۃ اور آذان الغزال بھی ہے۔ بعض کے نزدیک یہ صلق کے نام سے مشہور ہے، کیونکہ اس کا تخم خشونت دار ہوتا ہے جو کپڑے سے چپکتا ہے۔ یہ نبات کی ایک جنس ہے۔ اس کے پتے بارتنگ کے پتے کے مشابہ ہوتے ہیں، مگر قدرے چھوٹے بہت باریک، خشونت دار اور سیاہی مائل ہوتے ہیں۔ گاؤزبان کے پتے کے مانندان پر سفید نشان ہوتے ہیں۔ تنا ایک انگلی کے برابر موٹا اور ایک ہاتھ سے زیادہ بلند ہوتا ہے۔ پھول، نیل گوں سفیدی مائل السی کے پھول کی طرح گل دستہ دار ہوتا ہے۔ اس کے گل دستہ میں کھردرے اور کپڑے سے چپکنے والے چار دانہ ہوتے ہیں۔ جڑ خربق کے مانند بہت شاخ دار ہوتی ہے، جس کا خارجی حصہ سیاہ اور داخلی حصہ سفید ہوتا ہے۔ دوسری نوع کے پتے زرد اور پھول سرخ ہوتے ہیں۔ ان دونوں میں فرق یہ ہے کہ پہلی نوع لیس دار ہوتی ہے، جبکہ دوسری نوع لیس دار نہیں ہوتی۔ بعض کے مطابق یہ بارتنگ کی ایک قسم ہے۔

مزاج: پہلے درجہ میں گرم اور تر ہے۔ دوسرے قول کے مطابق پہلے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔ گیلانی کے مطابق یہ گرم اور محلل ہے، جو اول درجہ کے آخر تک گرم ہے۔ یہ مرطوب حالت میں اول درجہ میں رطب ہے اور خشک حالت میں اول درجہ میں خشک ہے۔ اس کی دوسری قسم اس سے زیادہ گرم ہے، جس کا بیان گزر چکا۔

مواقع و ترکیب استعمال: یہ خون کو اندرونی جلد سے بیرونی جلد کی طرف جذب کرتا ہے۔ تازہ پودے کو چہرے پر رگڑنے سے رنگ صاف اور سرخ ہو جاتا ہے۔ یہ سب سے اچھا غازہ ہے۔ یہی فائدہ خشک پودے کے سفوف کو غسول کے طور پر استعمال کرنے سے حاصل ہوتا ہے۔ شکر یا شہد ملا کر جوشاندہ پینا کھانسی اور سینہ کی خشونت میں مفید ہے۔ خواہ یہ تکلیف بلغم یا سودا اور سردی سے لاحق ہو، پتے کو روغن گل کے ہمراہ پیس کر ورم مقعد پر ضماد کرنے سے فائدہ حاصل ہوتا ہے اور درد میں راحت ہوتی ہے اور مادہ کو تحلیل کرتا ہے۔

آذان التیس

عوام کے نزدیک اس کا نام یہی ہے۔ یونانی میں اس کا نام قوطولیدوس اور فوطولیدون ہے۔ یہ حی العالم کی ایک قسم ہے۔

آذان الثور

یہ گاؤزبان کی ایک قسم ہے۔ اس کے افعال وخواص کا بیان لسان الثور کے ذیل میں آئے گا۔

آذان الجدی

یہ اہل شام کے نزدیک بارتنگ کی ایک بڑی قسم ہے۔

آذان الحیوان

اس کا بیان گوش کے ذیل میں آئے گا۔

آذان الدب

یہ عربی نام ہے۔اس کو قلومس کہتے ہیں،اس کی کنیت ابوحمرا ہے۔یہ بوصبر اور لصیقی کی ایک قسم ہے۔

آذان الشاۃ

یہ آذان الارنب ہے۔

آذان العنز

یہ عربی میں مزمار الراعی ہے۔

آذان الغزال

یہ اور آذان الارنب،بارتنگ کی ایک قسم ہے۔

آذان الفار

الف ممدودہ،ذال مفتوح،الف خالی،نون مضموم،الف لام اضافی،فا مفتوح،الف خالی اور را ساکن ہے۔یہ عربی لفظ ہے۔یونانی میں میوس اوطا کہتے ہیں۔میوش کا معنی چوہا ہے اور اوطا کا معنی کان ہے۔اس کا مفہوم چوہے کا کان ہے۔گیلانی کے کلام سے یہ بات سمجھ میں آتی ہے کہ اہل یونان نے موش کے لفظ میں معمولی تصرف کر کے میوش بنالیا ہے۔اوطا جو خاص یونانی لفظ ہے،اس کو میوش کے ساتھ ملحق کر دیا ہے۔اس لفظ کے دونوں جز یونانی نہیں ہیں۔یہی بعض لوگوں کی رائے ہے۔بڑی تعجب خیز بات یہ ہے کہ ہندی میں اس دوا کا نام موسا کنی ہے۔موسا اصل میں ہندی لفظ ہے جس کے معنی موش اور کن کان کا مخفف اور آخر میں یائے نسبتی ہے۔یعنی شکل وصورت میں یہ دوا چوہے کے کان کے مشابہ ہوتی ہے۔اس کو ہندی میں چوہا کنی بھی کہتے ہیں۔اس کو مذکورہ ناموں سے موسوم کرنے کی وجہ یہ ہے کہ اس کا پتا چوہے کے کان کے مشابہ ہوتا ہے۔بعض اطباء اس کو ریحان داؤد اور عربی میں عین الہدہد بھی کہتے ہیں۔

اقسام: اس کی کئی قسمیں ہیں۔ابن تلمیذ نے مغنی میں لکھا ہے کہ آذان الفار کی اقسام میں مرزنجوش شامل نہیں ہے اور تمام کتابوں سے بھی ہی ثابت ہوتا ہے،کیونکہ مرزنجوش کی صفات،خواص اور کیفیات آذان الفار سے جداگانہ ہیں۔یہ خوشبودار پودا ہے۔پھول سرخی مائل سفید ہوتا ہے۔تخم تلسی کے بیج کے مشابہ اور شفاف ہوتا ہے۔اس لفظ کی تحقیق سے پتہ چلتا ہے کہ یہ اور مرزنجوش دونوں سے ایک ہی چیز مراد ہے۔کیونکہ مرزنجوش،مرزانگوش کا معرب ہے۔فارسی میں مرزان کا معنی موش اور گوش کے معنی کان ہے۔شیخ الرئیس نے فرمایا ہے کہ یہ ایک گھاس ہے جس کی قوت جالینوس کے نزدیک اس گھاس کی قوت کے قریب ہے،جس سے شیشہ کو صاف کیا جاتا ہے۔اس لفظ کا اطلاق دو گھاسوں پر ہوتا ہے۔ایک وہ ہے جس کا ذکر جالینوس نے کیا ہے۔اس سے خبازی کی مہک آتی ہے اور یہ سخت نہیں ہوتی۔دوسری وہ ہے جس کا ذکر دیسقوریدوس نے کیا ہے۔یہ گھاس لبلاب کے مشابہ ہے۔البتہ اس کا پتا قدرے چھوٹا ہوتا ہے۔یہ گھاس زمین پر پھیلتی ہے اور شاخیں باریک ہوتی ہیں۔بستانی آذان الفار خوشبودار اور انتہائی بے مزہ ہوتا ہے۔پھول لاجوردی رنگ اور تخم کشنیز کے بیج کے مانند ہے۔اس کو ابابیل کھاتی ہیں۔یہ بہت تیز ذائقہ دار ہے،جو پانی کے مقامات سے دور پیدا ہو وہ اور زیادہ تیز ہوتا ہے۔مسیح نے فرمایا کہ اس کے فوائد افسنتین کی طرح ہیں اور یہ دونوں نوع اس خوبی کی حامل نہیں ہیں کیونکہ آذان الفار مختلف مزاج کی دو گھاسیں ہیں جیسا

Go to Content Page

کہ پہلے گزر چکا ہے۔ان دونوں اور افسنتین کی کیفیت، مزاج، افعال وخواص میں بہت فرق ہے۔اس کا مزاج جالینوس کے نزدیک پہلے درجہ میں سرد اور تر مشہور ہے اور یہ قابض نہیں ہوتا۔جس کا دیسقوریدوس نے ذکر کیا ہے وہ گرم دواؤں کی فہرست میں شامل ہے۔دوسرے درجہ میں گرم خشک اور بعض کے مطابق تیسرے درجہ میں گرم خشک ہے۔ یہ قابض، مجفف، اور مخرّ ہے اس کا خوردنی استعمال مرگی میں مفید ہے۔سعوط القوہ میں بہت نافع اور منقی دماغ ہے۔اس کے ضماد سے کیل کانٹے اور تیر کو بدن سے باہر کھینچ جاتے ہیں۔ پرانے زخموں کا تنقیہ اور تازہ زخموں کے شگاف کو ملا کر جوڑ دیتا ہے۔انطاکی کے مطابق اس کی بہت سی قسمیں ہیں۔بعض آذان الفار کے پتے نرم نازک اور محدب ہوتے ہیں۔ پھول پیلا، چمکدار اور نرم ہوتا ہے۔ یہ قسم دوسرے درجہ میں بارد اور رطب ہے۔بعض قسم روئی دار، باریک، لمبی اور زمین پر لمبائی میں بچھی ہوتی ہے۔اس کا دودھ سفید، تیز اور اکال ہے اور اس سے غثیان لاحق نہیں ہوتا ہے۔ یہ مصر میں بکثرت پایا جاتا ہے۔اس کی ایک قسم حبشی ہے، جس کا پھول شاخوں سے چپکا رہتا ہے۔ یہ دوسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے اس کے عصارہ کی مالش اور خوردنی استعمال سے قوت جماع میں ہیجان برپا ہوتا ہے۔اس کی ایک قسم سے کھیرے کی بو آتی ہے، جو سوزش اور غثیان میں سکون دیتی ہے۔اگر اس کے بعد نمک سود مچھلی کو کھایا جائے تو دیدان امعاء خارج ہوتے ہیں۔اس سے سر درد لاحق ہوتا ہے۔اس کا مصلح مرزنجوش ہے۔

مقدار خوراک : ساڑھے چار گرام ہے۔

علامہ خضر نے شفاء الاسقام میں تحریر کیا ہے کہ اس لفظ کا اطلاق زمین پر بچھی تیز طبیعت کی ہر گھاس پر ہوتا ہے۔بہترین آذان الفار وہ ہے، جس کے پھول لاجوردی رنگ اور تازہ ہوں کیونکہ اس کا پھول آسمانی، لاجوردی اور زرد ہوتا ہے۔علامہ بغدادی نے کتاب مالا یسع میں اس کی دو قسمیں لکھی ہیں ایک بستانی ہے۔ یونانی میں جس کا نام ملب سینی ہے۔ یہ سایہ دار مقامات، پیڑ پودے کے بیچ، پانی کے کنارے اور عمارتوں کے اردگرد پیدا ہوتا ہے۔اس کا پتا چوہے کے کان کی طرح چھوٹا اور گول ہوتا ہے۔اس گھاس میں تنا اور پھول نہیں ہوتا، زمین پر پھیلتی ہے۔ تین پہلو دار شاخیں ہوتی ہیں۔ ہاتھ سے رگڑنے پر کھیرے کی بو آتی ہے، یہ بارد رطب ہے۔بعض کے نزدیک تیسرے درجہ میں رطب اور قدرے قابض ہوتی ہے۔اس کے دودھ میں معمولی سی قوت محللہ ہے۔گرم سر درد کے واسطے اس کا سعوط مفید ہے۔جَو کے آٹے میں ملا کر اس کا ضماد کرنے سے آنکھ اور تمام اعضا کے ورم حار کو تحلیل کرتا، نیز سرخ بادہ اور نار فارسی میں فائدہ مند ہوتا ہے۔کان میں عصارہ کا قطور درد میں راحت اور ورم کو تحلیل کرتا ہے۔اس کو پینے سے ورم حار اور غثیان میں سکون ملتا ہے اور معدہ کے کیڑے خارج ہو جاتے ہیں۔

صحرائی آذان الفار

یہ جنگلی آذان الفار ہے، جو اس کی دوسری قسم ہے۔ پھر اس کی تین انواع ہیں۔

اول نوع: کی شاخیں باریک، زمین سے بلند اور ایک جڑ سے کثیر تعداد میں نکلتی ہیں۔ نچلی شاخیں سرخ اور جوف دار ہوتی ہیں۔ پتے نرم نازک اور بستانی آذان الفار سے زیادہ دراز ہوتے ہیں، جن کی پشت بیچ میں محدب ہے، ان کا رنگ سیاہی مائل ہوتا ہے۔ کنارے تیز دھار دار ہوتے ہیں اور شاخوں سے جوڑے جوڑے نکلتے ہیں۔ ہر شاخ میں بہت سی چھوٹی چھوٹی شاخیں ہوتی ہیں، جن پر انا غلس کے

پھول کے مشابہ لاجوردی پھول ہوتے ہیں۔ صاحب تحفہ کے مطابق بعض میں زرد پھول ہوتا ہے، جڑ انگلی کے برابر موٹی اور شاخ ہوتی ہے۔ بعض لوگوں کو صحرائی آذان الفار کی پہلی نوع اور اسقولوقندریون میں مغالطہ ہو جاتا ہے، مگر فرق یہ ہے کہ اس کا پتا نرم چھوٹا اور دراز ہوتا ہے، جبکہ اسقولوقندریون کے پتے میں یہ خوبیاں نہیں ہوتیں۔

یہ دوسرے درجہ میں بارد اور خشک ہے۔ صرع، لقوہ، دماغ کے بارد اور سر درد میں فائدہ مند ہے۔ یہ مقوی معدہ، محلل، مفتح اور مدر بول ہے۔ سانپ کے زہر میں نفع بخش ہے۔ تنہا یا سرکہ کے ہمراہ اس کا ضماد صداع حار میں مفید ہے۔ ماء العسل کے ہمراہ سعوط اور غرغرہ دماغ کا تنقیہ اور دماغی رطوبتوں کو جذب کرتا ہے اور داڑھ کے درد میں مفید ہے۔ جڑ کا طلا آنکھ کے ناسور میں فائدہ مند ہے۔ جَو کے آٹے کے ہمراہ پتے کا ضماد آنکھ کے ورم کو نرم کرتا ہے اور صرف پتے کا ضماد آنکھ کے ناسور میں مجرب ہے۔ علامہ خضر کے مطابق شراب کے ہمراہ پینے سے سانپ کے کاٹے میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کا ضماد پرانے زخموں کو پھیلنے اور تازہ زخموں کو متورم ہونے سے روکتا ہے۔

مضر: مثانہ کے لیے نقصان دہ ہے۔

مصلح: مرزنجوش اور بعض کے مطابق تخم خرفہ ہے۔

مقدار خوراک: نو گرام تک ہے۔

دوسری نوع: اس کی شاخیں زمین پر پھیلتی ہیں۔ پتا بستانی آذان الفار کے پتے کے مشابہ قدرے گول بہت چھوٹا اور معمولی سا حریف ہوتا ہے۔ پھول چھوٹا اور شاخوں سے متصل ہونے کی وجہ سے واضح طور پر نظر نہیں آتا ہے۔ یہ عموماً ریگستانی علاقوں میں پیدا ہوتا ہے۔

مزاج: دوسرے درجہ میں گرم خشک اور بعض کے مطابق تیسرے درجہ میں ہے۔

یہ محرک باہ ہے۔ بارد ورم، جلد کے نشانات رفع کرنے، زہر دفع کرنے، کیل کانٹا اور تیر وغیرہ جلد سے کھینچ لیتا ہے۔ کمر، قضیب، کج ران، پیٹھ اور عانہ پر تازہ پودے کا ضماد محرک باہ ہے۔ بوڑھے اور مایوس لوگوں میں مؤثر ہے۔ خشک پودے کا جوشاندہ بھی اسی فعل کا حامل ہے، لیکن ضماد کے مقابلہ میں کم اثر کرتا ہے۔ اس کا ضماد زہر کو جذب اور سمیت کو دفع، کانٹا اور تیر وغیرہ کو نکال دیتا ہے۔

تیسری نوع: اس کا پتا قدرے گول مٹیالا اور سفید روئیں دار ہوتا ہے اس میں باریک سفید روئیں دار کانٹے ہوتے ہیں۔ دودھ میں بہت سوزش ہوتی ہے۔ زمین پر پھیلتا ہے۔ اس کی جائے پیدائش پانی سے جتنی دور ہوتی ہے اس میں حدت زیادہ ہوتی ہے۔ پتے کو نرم نازک جلد، رخسار وغیرہ پر رگڑنے سے سرخی پیدا ہوتی ہے۔

مزاج: تیسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔

یہ زہریلا اور سب سے خراب ہوتا ہے۔ شدید قے آور، دست آور اور زیادہ مقدار میں استعمال قاتل ہے۔ اس کے دودھ سے جلد میں زخم پڑ جاتے ہیں۔ اگر سہ نیم مثقال اس کو پکا کر پودینہ کے ہمراہ نوش کیا جائے اور اس کے فوراً بعد نمکین مچھلی کو کھایا جائے تو معدہ کے تمام کیڑے نکل جاتے ہیں اور دوبارہ پیدا نہیں ہوتے۔ انطاکی نے بستانی آذان الفار میں اس خاصیت کا ذکر کیا ہے۔ گیلانی لکھتے ہیں کہ بعض نے آذان الفار کی تین قسمیں کی ہیں ان میں ایک اناغلس ہے۔ صحرائی آذان الفار کی تینوں انواع میں سے تیسری نوع پر اناغلس کا اطلاق کرنا زیادہ بہتر اور مناسب ہے، کیونکہ یہ نوع چوہے کے کان کے مشابہ ہے۔ تیسری نوع وہی ہے، جس کا ذکر بغدادی کے قول میں

گزر چکا ہے۔گیلانی مزید لکھتے ہیں: اطباء کی رائے ہے کہ اس کے مسلسل خوردنی استعمال سے بچنا زیادہ درست ہے۔ کیونکہ اس کی حدت سے نقصان کا خطرہ ہے۔ یہ برودت ورطوبت سے لاحق شدہ دردوں میں مفید ہے۔ محلل نفع اور مفتح سدد ہے۔ساڑھے چار گرام تخم ایک ہفتہ تک روزانہ کھانے سے مرگی میں مفید ہے۔ یہ مسخن معدہ واحشا، رطوبت معدہ کا مجفف، مسہل اور قاتل دیدان ہے، کیونکہ اس میں اور اس کے دودھ میں بہت حدت ہوتی ہے۔ بیج سانپ کے کاٹے میں فائدہ مند ہے۔آذان الفار کے افعال وخواص کے بیان موساکنی کے ذیل میں تحریر ہوگا۔

آذان الفیل

یہ لوف کبیر ہے۔بعض کے مطابق فیلجوش ہے۔گیلانی اور صاحب الفاظ الادویہ کے مطابق یہ ساگون کے درخت کا پتا ہوسکتا ہے۔

آذان القسیس

یہ قوطولیدون ہے۔

آذرباس

اس کو عبرانی زبان میں ثافسیا کہتے ہیں۔

آذربو

اس کے اعراب الف ممدودہ، ذال مفتوح، را ساکن، با مضموم اور واؤ ساکن ہے، یہ فارسی لفظ ہے۔اس کو آخر میں یا اور ہا کا اضافہ کرکے آذربویہ بھی پڑھا جاتا ہے۔گیلانی کے مطابق یہ کندش کی ایک قسم ہے۔ بغدادی کے مطابق یہ عرطنیثا کی جڑ ہے، جو عرطنیثا کے ذیل میں مذکور ہوگی۔حکیم مؤمن کے مطابق یہ ایک پودے کی جڑ ہے، جو شلجم کے مشابہ ہوتی ہے۔ رنگ سیاہ، اس کے اوپر گانٹھ کے مانند کچھ زوائد ہوتے ہیں۔ یہ جڑی بوٹی خاردار اور ایک بالشت کے برابر ہوتی ہے۔شاخ اور پتا کرنب کے پتے کے مشابہ ہوتے ہیں۔ پھل چنے کی پھلی کے مشابہ ہوتا ہے۔ جس میں زرد رنگ کے دو تین دانے ہوتے ہیں۔بعض کے مطابق پھول زرد ہے۔ یہ کھیتوں میں پیدا ہوتا ہے۔ سریانی میں اس کا نام عرطنیثا اور فارسی میں جوہ صباغاں ہے۔ یہ جوہ گاذران کے علاوہ ہے۔بخور مریم کی ایک قسم ہے۔ صابن کی طرح اونی اور سوتی کپڑوں کا میل صاف کرتی ہے۔ اختیارات میں ہے کہ یہ ایک کانٹے کی جڑ ہے، جس کا پھول زرد ہوتا ہے۔اس جڑ کو فلار، بلار، قلار، گلیم شو اور قصب شو کہتے ہیں۔ یہ عرطنیثا کی جڑ ہے۔اس کو فعیلانوس اور سطرینوس بھی کہتے ہیں۔ شیرازی زبان میں چوبک اشنان کہتے ہیں۔بخور مریم اس کی ایک قسم ہے۔

مزاج: یہ تیسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔

افعال و خواص: یہ جالی، معطس، مفتح، مسکن فواق، مدربول، مدرحیض، مسقط جنین، مفتت حصات اور محلل ہے۔ دماغی فضلات کو جذب اور جوڑوں کے فاسد مواد کو اپنی قوت مسہلہ سے دفع کرتا ہے۔ بند حیض کو جاری کرتا ہے۔ کیڑوں مکوڑوں کے کاٹنے میں مفید اور اس کے درد میں اپنی قوت تریاقیہ سے سکون دیتا ہے۔اس کا سعوط ناک کی ہڈی کے سدے کے لیے فائدہ مند ہے۔انتہائی معطس اور نزلہ زکام میں مفید ہے۔اس کے پینے سے آواز کی خرخراہٹ، سانس اکھڑنا، سرد اور مرطوب کھانسی میں فائدہ ہوتا ہے۔ بواسیر، رحم کا تنقیہ اور

استقرار حمل میں اس کا حمول مفید ہے۔ یہی فائدہ اس کو سادہ شراب اور یا شراب مثلث کے ہمراہ پینے سے حاصل ہوتا ہے۔ رازی کے مطابق ہچکی میں مفید ہے۔ اگر حاملہ عورت اس کو سونگھ لے تو شدید چھینک سے وضع حمل کا خطرہ رہتا ہے۔ شیخ نے دیسقوریدوس سے نقل کیا ہے کہ جب حاملہ عورت پہاڑی آذربو کو رگڑ کر حمول کر لے تو بچہ فوراً ساقط ہو جاتا ہے۔ سرکہ کے ہمراہ اس کا ضماد ورم طحال، عرق النسا اور داء الثعلب میں مفید ہے۔ اس کو عرق النسا کے مریض کے حقنہ میں شامل کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ آذربویا اور سرکہ کا طلا، وجع المفاصل، عرق النسا اور وجع الورک کے لیے فائدہ مند ہے۔ صرف آذربویا مناسب دواؤں کے ہمراہ ذرور تیار کر کے خراب زخموں کے لیے نفع بخش ہے۔ کیڑے مکوڑوں کے کاٹنے اور تمام زہروں کے لیے مثلث یا شراب کے ہمراہ استعمال کرتے ہیں۔

مقدار خوراک: ساڑھے چار گرام تک ہے اس کی ساڑھے تیرہ گرام کی مقدار مہلک ہے، کیونکہ اس سے خناق، بہت تیز غثیان لاحق ہوتا ہے اور تمام قوتیں معطل ہو جاتی ہیں۔ اس کا علاج جبلا ہنگ اور کندش کھانے والے شخص کے علاج کے اصول پر ہے۔

بدل: سمیت رفع کرنے کے لیے اس کے ہم وزن تخم ترنج، زراوند طویل اور پودینہ ہے۔ صاحب اختیارات نے ایک گرام انجیر کا دودھ اور دوگنا بادآورد قرار دیا ہے۔ اس کے باقی ماندہ افعال وخواص کا بیان عرطنیثا کے ذیل میں آئے گا۔ انشاء اللہ تعالیٰ

آذرسر

یہ ابہل ہے۔

آذرگون

یہ آذریون ہے۔

آذریون

اس کے اعراب الف ممدودہ، ذال مفتوح، را ساکن، یا مضموم، واؤ اور نون ساکن ہے، بعض کے مطابق ذال مضموم ہے۔ یہ فارسی لفظ آذربون کا معرب ہے، جس کے معنی آتش رنگ ہے۔ فارسی میں گل آفتاب پرست، یونانی میں طیلاون، قیواطہنا اور مطراویقون، عربی میں حشوہ اور ہندی میں سورج مکھی کہتے ہیں۔ یہ ایک ہاتھ کے برابر پودا ہے، جس میں بہت شاخیں ہوتی ہیں۔ یہ خودرو اور کاشت کر کے اگایا جاتا ہے۔ پتے جرجیر کے پتے کے مشابہ مگر اس سے ذرا چوڑے اور روئیں دار ہوتے ہیں۔ روئے سے گرد آلود، نرم اور سید ھے کھڑے نہیں ہوتے ہیں۔ پھول سنہرے زرد، بڑے، چوڑے اور چمکدار ہوتے ہیں۔ پھولوں کے بیچ میں چھوٹی چھوٹی پتیاں۔ سرخی مائل سیاہ ہوتی ہیں۔ پھول تیز بودار اور خوش منظر ہوتے ہیں۔ ہمیشہ ان کا رخ سورج کی طرف رہتا ہے۔ آفتاب کی گردش کے رخ پر گردش کرتا ہے اور رات میں مضمحل ہو جاتا ہے۔ بری آذریون کی مہک بستانی کے مقابلہ میں زیادہ ہے۔ گیلانی نے لکھا ہے کہ ابن بیطار کے قول سے یہ بات سمجھ میں آتی ہے کہ آذریون اقحوان کی ایک قسم یا اس کے مشابہ ہے۔ ان کی یہ رائے ضعیف ہے بلکہ آذریون اقحوان کے مقابلہ میں شقائق النعمان سے زیادہ مشابہ ہے۔

مزاج: یہ دوسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔ عبداللطیف نے تیسرے درجہ کے اول میں گرم خشک قرار دیا ہے۔ تمیمی لکھتے ہیں کہ یہ تیسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔ صاحب جامع لکھتے ہیں کہ شیخ نے ادویہ قلبیہ میں فرمایا ہے کہ آذریون دوسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔

افعال و خواص: یہ زہروں کا تریاق اور مقوی قلب ہے،مگر اس سے روح کے مزاج میں قدرے میلان غضب ہوتا ہے تاہم گھبراہٹ طاری نہیں ہوتی۔اس کا پھول تمام اجزاء سے زیادہ گرم ہے۔یہ محلل، جالی اور زہروں کا تریاق ہے۔دماغ اور جگر کے سدوں کو کھولتا اور دماغ کا تنقیہ کرتا ہے۔ام الصبیان اعصاب و دماغ کے بارد امراض اور دانتوں کے درد کے لیے مفید ہے۔معدہ، جگر کو قوی کرتا ہے دل کے درد، باہ اور نعوظ کے لیے فائدہ مند ہے۔ بواسیر، پھیپھڑے کے زخم، یرقان، استسقاء ادرار بول، ادرار حیض، ادرار فضلات، اسقاط جنین، پتھری توڑنے، قولنج رفع کرنے اور زہروں کو دفع کرنے کے لیے استعمال ہوتا ہے۔آذریون کو سرکہ میں پیس کر داء الثعلب میں طلا کرنے سے بال نکل آتے ہیں اور کلف میں بھی فائدہ ہوتا ہے۔آذریون اور روغن کا ضماد ورم صلب کو تحلیل کرتا ہے۔اگر جلے ہوئے پتوں کی راکھ کو سرکہ میں ملا کر سات دن تک مسلسل طلا کیا جائے اور اس میں زخم پڑ جائیں تو نفع بخش ہے۔چودہ گرام پتوں کا عصارہ گرم پانی میں ملا کر پینے سے دماغی فضلات خارج ہو جاتے ہیں۔عصارہ کا سعوط منقی دماغ اور محلل فضلات ہے۔جڑ کے عصارہ کا سعوط دانتوں کے سر درد کے لیے مفید ہے۔بعض نے جڑ کے رس سے مضمضہ کو دانتوں کے بارد درد کے لیے فائدہ مند لکھا ہے۔ساڑھے تین گرام پھول کا خوردنی استعمال بارد مزاج لوگوں میں مقوی قلب ہے اور گرم مزاج لوگوں میں ہیجان پیدا کرتا ہے۔گیلانی لکھتے ہیں: سرد مزاج لوگوں کے علاوہ اس کا پینا مناسب نہیں ہے۔اگر پھول زیادہ گرم نہ ہوتا تو بہت مفرح قلب دوا ہوتا۔اگر اس سے طلا کیا جائے تو یہ جگر، تلی، معدہ کے زخم اور مزمن وجع الفواد کے لیے فائدہ مند ہے۔آذریون کا جوشاندہ اور پتوں کا عصارہ گرم پانی میں ملا کر پینا شدید قے آور ہے۔اگر روغن میں پیس کر مقعد پر طلا کیا جائے تو بواسیر اور شقاق مقعد میں فائدہ کرتا ہے۔پھول کا ضماد، وجع المفاصل، عرق النساء، نقرس، اور خنازیر کے لیے فائدہ مند ہے۔کمر پر پھول کا ضماد کرنے سے قوت باہ میں اضافہ اور مردانہ اعضاء تناسل میں ایستادگی ہوتی ہے۔جڑ کا حمول، سقط جنینی اور بانجھ عورت کے استقرار حمل میں معاون ہے۔پتوں کا عصارہ اور سات گرام پتوں کا خوردنی استعمال جنین کو خارج اور بند حیض کو جاری کرتا ہے۔

مقدار خوراک: پھول، پتے اور جڑ کے رس کی مقدار خوراک اٹھارہ گرام تک ہے اور آذریون کے جامد حصہ کا استعمال ساڑھے چار گرام سے سات گرام تک ہے۔

بدل: ڈیڑھ گنا سلیخا اور، چوتھائی حصہ زعفران ہے۔ایک قول میں بابونہ اور بادآورد ہے۔

مضر: گرم مزاج میں نقصان دہ ہے۔

مصلح: سکنجبین ہے۔

یہ تلی میں مطلق نقصان دہ ہے اور گرم مزاج افراد کی تلی کے لیے خاص طور پر نقصان دہ ہے۔اس کا مصلح فانیذ، شہد اور سکنجبین ہے اس کی خاصیت یہ ہے کہ اگر کوئی حاملہ عورت قدرے آذریون کو بائیں ہاتھ میں لے کر داہنے ہاتھ سے ڈھانپ لے تو جنین کو بہت بڑا نقصان پہنچتا ہے اور مسلسل اس طرح مٹھی میں رکھنے سے حمل ساقط ہو جاتا ہے۔بانجھ عورت اس کے حمول سے حاملہ ہو جاتی ہے اس کے پھول پر مکھیاں نہیں بیٹھتیں اس کے دھوئیں سے چوہے اور چھپکلی بھاگ جاتے ہیں، اس کے افعال و خواص کا بیان ہندوستانی اطباء کے حوالے سے سورج مکھی کے ذیل میں آئے گا۔

آذریونہ

یہ دوا قانون میں مذکور ہے۔ شارخ کازرونی کے مطابق یہ آذریون کے علاوہ دوسری دوا ہے۔ کیونکہ آذریون کو فارسی میں آذرگون کہتے ہیں، جس کا رنگ آگ کی طرح ہے اس کا بیان گزر چکا۔ صاحب صیدنہ کے مطابق آذریونہ طالون ہے۔ سریانی زبان میں اس پودے کی جڑ کو عرطنیثا اور فارسی میں گلیم شو کہتے ہیں، کیونکہ یہ خوب میل صاف کرتا ہے۔ اس کے بعد کازرونی فرماتے ہیں: میں نے جامع میں آذریونہ کو نہیں بلکہ آذریون کو پایا۔ گیلانی کے مطابق آذریونہ فارسی لفظ زرگونہ کا معرب ہے، جس کے معنی آتش رنگ ہیں۔ اس کو اہل دیلم اور طبرستان کی زبان میں آردم اور اردہم کہتے ہیں، اس کے بعد آذریون کے مانند اس کی ماہیت بیان کی ہے۔

حاصل کلام شیخ الرئیس آذریونہ کے ذیل میں لکھتے ہیں کہ اس کا مزاج تیسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔ سرکہ میں پیس کر اس کا ضماد کرنے سے داء الثعلب میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کی راکھ اور سرکہ کا لطوخ آگ کے جلنے میں مفید ہے۔ دیسقوریدوس کے مطابق اگر اس کی پہاڑی قسم کو حاملہ عورت چھو لے یا حمول کرے تو فوراً حمل ساقط ہو جاتا ہے۔ تمام زہروں اور ڈسے ہوئے زہروں میں خاص کر فائدہ کرتا ہے۔

فصل ۵: الف ممدودہ، را، ڑا اور زا پر مشتمل ہے

آڑا

اس کے اعراب الف ممدودہ، ڑا مفتوح اور الف خالی ہے یہ کودرو ہے۔

آرام سیتل

اس کے اعراب الف ممدودہ، را مفتوح، دوسرا الف خالی، میم ساکن، سین مکسور، یا ساکن، تا مفتوح اور لام ساکن ہے۔ یہ ہندوستانی دوا ہے اس کے معنی طبیعت کو ٹھنڈا کرنے والا ہے۔ بعض ہندوستانی اطباء کے مطابق یہ گلو کی قسم ہے۔ یہ تیز سرد ہے۔ صفرا، بلغم اور خون کے فساد کو دفع کرتی ہے۔

آرتوم

اس کے معنی پھول ہیں۔

آرد

اس کے اعراب الف ممدودہ، را اور دال ساکن ہے۔ یہ فارسی لفظ ہے۔ عربی میں دقیق، یونانی میں طراغرسالیس، ترکی میں سارغ اور ہندی میں آٹا کہتے ہیں۔ یہ گیہوں اور جو وغیرہ کو باریک پیس کر تیار کیا جاتا ہے۔

آرد تولہ

اس کے اعراب الف ممدودہ، را دال ساکن، تا مضموم، واؤ ساکن، لام مفتوح اور ہا خالی ہے۔ یہ فارسی لفظ ہے اس کے معنی کاچی ہے۔ یہ حریرہ اور آش کے مانند ایک غذا ہے، جس کو آٹے سے تیار کیا جاتا ہے۔ عموماً فقراء، درویش صفت اور غریب لوگ کھاتے ہیں۔

آردسبوس دار

فارسی میں بغیر چھنے ہوئے بھوسی دار آٹے کو کہتے ہیں۔

آردکنار

بیر کا آٹا ہے۔عربی میں اس کا نام سویق النبق ہے۔اس کا بیان کنار کے ذیل میں آئے گا۔

آرد میدہ

فارسی لفظ ہے اس کے معنی سفید آٹا ہے اس کو درمق بھی کہتے ہیں جو درمک کا معرب ہے۔

آردم

یہ اور آردہم دونوں آذریونہ ہیں۔

آردوج

ابہل کے درخت کو کہتے ہیں۔

آرغیس

اس کے اعراب الف ممدودہ، راساکن، غین مکسور، یا اور سین ساکن ہے۔ یہ بربری زبان کا لفظ ہے۔بعض نے اس کو یونانی لفظ قرار دیا ہے۔مصر، دمشق اور مغرب کی زبان اور علاقہ میں یہ عودالریح کے نام سے مشہور و معروف ہے۔ فارسی میں پوست بیخ زرد شدہ کہتے ہیں۔ یہ زرشک کے جڑ کی چھال ہے۔

مزاج: اول درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔

افعال و خواص: یہ بارد، قابض اور اخلاط کے تعفن کو روکتی ہے۔ مفتح، رادع اور مجفف قروح ہے۔

مواقع و ترکیب استعمال: اگر اس کو عرق گلاب میں خیساندہ یا جوشاندہ کر کے آنکھ میں قطور کیا جائے تو آنکھ کی رطوبت کو خشک اور مزمن آشوب چشم کو رفع کرنے میں بہت موثر ہے۔ اگر آشوب چشم لاحق ہونے سے پیشتر استعمال کیا جائے تو آنکھ کی حفاظت ہوتی ہے۔ اہل مصر اس کو امراض چشم میں مامیران کے بدل کے طور پر استعمال کرتے ہیں۔اس کا سرمہ بینائی کو قوی کرتا ہے۔اس کو پوٹلی میں باندھ کر پکانے سے حاصل شدہ عصارہ کے افعال حضض ہندی اور حضض مکی کے مانند ہوتے ہیں، جوشاندہ کا مضمضہ دانتوں کے جڑ کے خراب زخم اور درد میں مفید اور مسوڑوں کو قوی کرتا ہے۔ جوشاندہ کو شراب کے ہمراہ پینے سے مذکورہ امراض میں فائدہ ہوتا ہے۔آرغیس کا شراب کے ہمراہ خوردنی استعمال درد جگر کے لیے فائدہ مند ہے، مگر شرط ہے کہ بخار نہ ہو اگر درد جگر کے ساتھ بخار بھی ہے تو سرد پانی کے ساتھ استعمال کرنا چاہیے۔ گیلانی کے مطابق اس کو سرکہ میں پکا کر پینے سے درد جگر میں فائدہ ہوتا ہے۔ ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ جوشاندہ کا حقنہ میل کو صاف اور آنتوں کے زخم میں مفید ہے اس کا جوشاندہ بھیڑ کے جگر کے کیڑے کے لیے مفید اور مجرب ہے۔

مقدار خوراک: اس کی مقدار خوراک نوگرام ہے۔ جوشاندہ کے لیے مقدار خوراک ایک سو پانچ گرام ہے۔

بدل: امراض چشم میں اس کا بدل مامیران چینی اور حضض ہندی ہے۔بعض کے مطابق حضض مکی ہے۔

مضر: کھانسی کے مریضوں میں نقصان دہ ہے۔

مصلح: شہد ہے۔

شیخ الرئیس بوعلی سینا نے لکھا ہے کہ بعض کے مطابق اگر اس کی جڑ کو حاملہ عورت کے پیٹ پر تین مرتبہ مارا جائے یا اس پر لطوخ کیا جائے تو حمل ساقط ہو جاتا ہے اور نیچے سے خون کے سیلان میں مفید ہے۔

آرسینک

یہ سم الفار اور سنکھیا ہے۔ انگریزی اطباء کے مطابق یہ بھی بہت قاتل اور مہلک زہر ہے۔ اس کو کھانے سے معدہ اور آنتوں میں سوزش لاحق ہوتی ہے اور بہت دست آتے ہیں۔ مناسب مقدار میں اس کا استعمال معدل، مقوی اور باری سے لاحق ہونے والے امراض کو دفع کرتا ہے۔ یہ بخار اور لرزے کے لیے بہت مؤثر دوا ہے۔ یہ جذام میں بھی بہت مفید ہے۔ اس کے استعمال کا طریقہ یہ ہے سم الفار 64.8 ملی گرام کو فلفل سیاہ 648 ملی گرام کو خوب باریک پیس کر سولہ گولیاں بنالیں ایک گولی صبح شام استعمال کریں۔ خالی معدہ میں اس کا استعمال مناسب نہیں ہے۔ اگر اس کے استعمال سے دست ہوں یا چہرے پر ورم آجائے یا پھنسیاں نکل آئیں اور زبان سفید ہو جائے تو اس کا استعمال موقوف کر دینا چاہیے۔ اس کا طلا سرطان وغیرہ کے لیے فائدہ مند ہے۔

مقدار خوراک: 64.8 ملی گرام ہے۔ دوسری دواؤں کے ہمراہ اس کو مرکبات میں شامل کیا جاتا ہے۔

آرگ

اس کے اعراب الف ممدودہ، را مضموم اور گاف ساکن ہے۔ یہ ہندی لفظ ہے اس کا اطلاق چار درختوں پر ہوتا ہے۔ پہلا مہوہ، دوسرا کٹھل، تیسرا بڑھل اور چوتھا تاڑ ہے۔ یہ ریاح، سوزاک، بواسیر اور بلغم کو دفع کرتا ہے۔

آرگتمول

الف ممدودہ، را مفتوح، گاف ساکن، تا مفتوح، میم مضموم، واؤ اور لام ساکن ہے، یہ گڑھل ہے۔

آرگودھو

الف ممدودہ، را مفتوح، گاف ساکن، واؤ مفتوح، دال اور ہا خفی مضموم، دوسرا واؤ ساکن ہے، یہ املتاس ہے۔

آرگینم

یہ صعتر ہے۔

آرن

یہ لوف کبیر ہے۔

آرنالج

یہ دھلے ہوئے چاول کا پانی ہے۔

آرنج

یہ نارنگی ہے۔ انگریزی اطباء اس کی چھال سے حلوا تیار کرتے ہیں، جو دل اور معدہ کو قوت بخشتا ہے۔ اس کو ناگوار دواؤں کی بوزائل

کرنے کے لیے شامل کیا جاتا ہے۔

آرن صارن

یہ لوف صغیر ہے۔

آڑو

اس کے اعراب الف ممدودہ، ڑا مضموم اور واؤ ساکن ہے۔ یہ شفتالو کی ایک قسم ہے۔ اس کی شکل وصورت شفتالو کی طرح ہوتی ہے۔ اس کا درخت بھی شفتالو کے درخت کی طرح ہے۔ مزہ قدرے ترش جبکہ شفتالو میٹھا ہوتا ہے۔ آڑو قدرے ثقیل اور دیر ہضم ہے۔ اس کے باقی افعال وخواص کا بیان خوخ کے ذیل میں آئے گا۔

آری

الف ممدودہ، را مکسور اور یا مجہول ساکن یہ اور آری پودا آپٹا کا درخت ہے۔

آریا

اس کے اعراب الف ممدودہ، را مکسور، یا مفتوح اور آخر میں الف ہے۔ یہ کھیرے کی ایک قسم ہے، جو ہندوستان میں برسات کے موسم میں دستیاب ہوتا ہے۔ یہ باردرطب ہے۔ معدہ کے لیے ثقیل، مولد ریاح اور مولد بلغم ہے۔ اس کے بکثرت استعمال سے عفونت دار بخار لاحق ہوتا ہے۔

آرید برید

الف ممدودہ، را مکسور، یا اور دال ساکن، با مفتوح، را مکسور یا اور دوسری دال ساکن۔ یہ شگاف دار پیاز کی طرح ایک فارسی دوا ہے، جس کو سیستان کے علاقے سے درآمد کیا جاتا ہے۔ میرے خیال میں یہ دلبوس کی جڑ ہے، جو سرخ جنگلی سوسن ہے۔ انطاکی کے مطابق دلبوس، سبوس سفید کی جڑ ہے، جس کا نام فارسی میں سوسن آزاد ہے اور اس سوسن آزاد سے مراد زنبق (چنبیلی) ہے۔

مزاج: یہ تیسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔

افعال و خواص: یہ بہت گرم، جاذب، فضلات کو تحلیل اعضاء کی سطحوں کا تنقیہ اور میل کو خوب صاف کرتا ہے۔ طلاء بواسیر میں فائدہ کرتا ہے۔ ساڑھے تین گرام آرید برید کا خوردنی استعمال رُکے ہوئے حیض کو بہت تیزی سے جاری کرتا ہے۔

مقدار خوراک: ساڑھے تین گرام۔

آریوت

الف ممدودہ، را مکسور، یا مجہول ساکن، واؤ مفتوح اور تا ساکن ہے، یہ املتاس ہے۔

آزاد دارو

یہ فارسی لفظ ہے، پہاڑی چقندر کو کہتے ہیں۔

آزاد درخت

الف ممدودہ، زامفتوح، الف، دال ساکن، دوسرا دال اور را مفتوح، خا اور تا ساکن ہے۔ یہ فارسی لفظ ہے۔ شیراز کے باشندے آراتوس کہتے ہیں۔ بربری زبان میں شجرا لہلیلج، طبرستان میں طاخک، یونانی میں داروان اور روباروس، عربی میں حربیط اور شجرۃ الحرہ، تنکا بن کی زبان میں داروان جبلی، اضار اور باترس، اہل جرجان، زہر زمین، مازندران میں سیسبان اور ہندی میں بکائن ہے۔ جالینوس نے اس کا نام شجرۃ الحیض رکھا ہے۔ صاحب جامع، صاحب حاوی اور صاحب منہاج نے اس کو جانوروں اور انسانوں کا زہر قرار دیا ہے اور اصلاح کے بغیر استعمال کو ممنوع قرار دیا ہے۔ بعض ہندی مرکبات میں بکائن بطور دوا شامل ہے۔ بیشتر جانور اس کو کھاتے ہیں، مگر ان میں زہر نہیں پھیلتا۔ لہٰذا ان کے قول کے مطابق مذکورہ دوا بکائن کے علاوہ ہے، جن لوگوں نے اس کو نیم کا درخت سمجھا ہے، وہ بے بنیاد بات ہے۔ گیلانی لکھتے ہیں کہ: یہ مشہور و معروف درخت ہے، جو فارس اور عجم کے جنگلوں، نرم زمین اور پہاڑوں میں پیدا ہوتا ہے۔ اس کو بطور علاج نہیں استعمال کیا جاتا، یہ چوتھے درجہ تک گرم ہے۔ پھل بیر کے رنگ اور زیتون کی شکل کی طرح ہے۔ اس سے بہت چھوٹا اور خلا دار خوشہ میں ہوتا ہے، اس کی ایک قسم ریٹھے کی طرح بڑی ہوتی ہے، جو سریع القتل ہے اور ہندی میں اس کا نام بکائن ہے۔ اس کے نام سے اس کی غالب کیفیت کی افراط کی طرف اشارہ ہے، کیونکہ ہندی زبان میں بک کے معنی زہر ہے۔ لہٰذا یہ لفظ زہر کی طرف منسوب ہے، جو اس میں کثرت سے موجود ہے۔ جالینوس نے اس کا نام شجرۃ الحیض اس لیے رکھا ہے کہ اگر اس کے پتے کو پیس کر حیض کی کثرت سے پریشان مریضہ حمول کرے تو حیض بند ہو جاتا ہے۔ حاصل کلام یہ ایک بہت بڑا درخت ہے، جس کا تنا اور چھال چکنی اور موٹی باریک اور یہ بہت شاخ دار ہوتا ہے۔ پتیاں دردار کی پتیوں کی طرح چکنی، سیاہی مائل سبز، کنگورہ دار قدرے دراز اور تلخ ہوتی ہیں، جو موسم خزاں میں نہیں جھڑتیں، پھول چھوٹا لال، قدرے نیلا، خوشبودار ہوتا ہے اور اس کے بیچ میں کالے نشان ہوتے ہیں۔ پھل رنگ اور شکل میں زعرور کی طرح اور خوشہ دار ہوتا ہے۔ تخم، زعرور کے تخم کی مانند ایک ہوتا ہے۔ جو کنگورہ دار چھ دھاری والا ہوتا ہے۔ پھل موسم بہار کے آخر میں پکتا ہے۔ سردی کے موسم میں طویل مدت تک درخت پر لگا رہتا ہے، جو پیلا اور کڑوا ہوتا ہے۔ اس کی ایک نوع کا پھل ریٹھے کے برابر ہوتا ہے۔ ابن جلجل کے مطابق سب سے اچھا بکائن بستانی اور سیاہی مائل سبز ہے۔

مزاج: تیسرے درجہ میں اور بعض کے مطابق دوسرے درجہ میں گرم اور اوّل درجہ کے آخر میں اور بعض کے نزدیک دوسرے درجہ میں خشک ہے۔ یہ اس کے پھول کا مزاج ہے۔ پتے کا مزاج اس کے قریب قریب ہے۔ گیلانی کے مطابق پھول پھل سے کم گرم ہے۔

افعال و خواص: مفتح سدد، شدید جالی، قابض محلل، مدر اور زہروں کا تریاق ہے۔ پھل اور پھول ساڑھے تین گرام سے ساڑھے دس گرام تک عمر دراز اور سرد مزاج لوگوں کے لیے کھانا فائدہ مند ہے۔ پھول سونگھنے سے دماغ کے سدّے کھل جاتے ہیں۔ صداع اور سر کے درد میں سکون ملتا ہے۔ اسی طرح پیشانی اور دونوں کنپٹی پر اس کے ضماد سے فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ اگر پتے کا رس ناک میں قطور کیا جائے تو بارد رطب سر درد اور بند ناک میں فائدہ مند ہے۔ پتے اور شاخ یا صرف پتے کا نطول بارد سر درد میں تسکین دیتا ہے۔ اس کے پھل اور پتے کا ضماد تنہا تنہا منقی دماغ ہے، کیونکہ یہ مفتح سدد ہے۔ نیز یہ سر کے پیپ دار زخموں کا تنقیہ کرتا ہے۔ یہی مذکورہ فائدہ اس کی جڑ کے عصارہ سے حاصل ہوتا ہے۔ تازہ پتے کے رس کا کان میں قطور رطوبت کو دفع کرتا ہے اور ریحی بارد درد، دوی اور طنین کو رفع کرتا

ہے۔فم معدہ کے مقام پر پتے کے ضماد سے غثیان اور درد معدہ میں سکون ملتا ہے اور زیر ناف مقام پر ضماد کرنے سے کیڑے مرجاتے ہیں بکائن کا عصارہ پینے سے متلی بند اور سدّے کھل جاتے ہیں۔شہد کے ہمراہ پھول کھانے اور پتے کا جوشاندہ پینے سے قولنج اور عرق النسا میں فائدہ ہوتا ہے۔مدر بول، مدر حیض اور مثانہ میں منجمد خون کا محلل ہے اور سرد زہروں میں مفید ہے۔بتیس گرام تازہ پتوں کا رس منضج کے ہمراہ پینے سے عسر البول، احتباس حیض اور مثانہ کے منجمد خون میں فائدہ ہوتا ہے۔شہد کے ہمراہ مذکورہ مقدار میں رس مقوی اعصاب، مفتت حصات اور مدر فضلات ردّیہ ہے۔عرق النسا اور خصیہ کے استرخاء میں مفید اور مفتح سدد ہے۔قولنج سرد زہر اور کیڑے مکوڑے کے کاٹے میں فائدہ کرتا ہے۔قدرے تازہ زنجبیل کے رس کے ہمراہ اس کو پینے سے درد رحم، احتباس حیض، عارضی بانجھ پن اور استقرار حمل میں فائدہ ہوتا ہے۔بکائن کے درخت کی چھال ساڑھے سترہ گرام، ہلیلہ سیاہ ۳۵ گرام اور شاہترہ ساڑھے سترہ گرام کا جوشاندہ مرطوب کھانسی، مزمن بلغمی اور سوداوی بخار میں نفع بخش ہے۔بکائن جذام، برص اور خراب زخموں کے مادہ کو صاف کرتا ہے۔پتے اور شاخ کا ضماد خنازیر کو تحلیل، درد اور بارد ورم میں تسکین دیتا اور ان کو تحلیل کرتا ہے۔پتے کا ضماد اپنے اثر بالخاصہ سے بالوں کو دراز کرتا ہے اور یہی فائدہ اس کے پھول سے حاصل ہوتا ہے اور جوئیں مرجاتی ہیں۔اسی طرح پتے سے سر کو دھونے سے بال دراز ہوتے ہیں۔بکائن کے پتے اور شاخ کے عصارہ سے مہندی کو گھول کر خضاب کرنے سے بال نہیں جھڑتے، دراز ہوتے ہیں۔اس عصارہ کو زیتون کے تیل میں پکا کر سر میں استعمال کرنے سے یہی فائدہ حاصل ہوتا ہے۔پتے کے رس سے سر کو دھونے اور جوشاندہ کے نطول سے بال جھڑنا بند ہوجاتے ہیں اور جوئیں مرجاتی ہیں۔بکائن کے پتے اور پھل، مردار سنگ، صبر، روغن گل کا لطوخ، پیپ دار مرطوب زخموں میں مفید ہے اور ان پر بال اگاتا ہے۔یہ لطوخ سر پر کئی دن اور روزانہ نیا کرنا چاہیے، طلا کریں، ہر تیسرے دن حمام میں داخل ہوں، باہر نکلنے کے بعد پھر طلا کریں اور اس پر ہلکا کپڑا لپیٹ لیں یہاں تک کہ صحت ہوجائے۔اسی طرح مذکورہ فائدہ مذکورہ ترکیب سے اس کی جڑ سے حاصل ہوتا ہے۔جڑ کا جوشاندہ پینے سے جرب وحکہ اور قوبا میں فائدہ مند ہے۔پتوں کے رس کے مقامی استعمال سے جانوروں کی جوئیں مرجاتی ہیں۔شیخ بوعلی سینا کے مطابق اس کا عصارہ شہد کے ہمراہ کھانے سے تمام زہروں میں فائدہ کرتا ہے۔

مضر: سینہ اور معدہ کے لیے نقصان دہ ہے۔

مصلح: شربت انجیر ہے۔

صاحب منہج کے مطابق یہ معدہ کے لیے نقصان دہ ہے۔اس کا مصلح غبیرا کے ستو ہیں۔رازی کے مطابق پھل معدہ میں فساد اور بے چینی پیدا کرتا ہے۔اس کو کثیر مقدار میں کھانے سے موت واقع ہوجاتی ہے۔بعض کے مطابق آنکھ میں جھلی بن جاتی ہے، جس سے کم دکھائی دیتا ہے۔اس کو کھانے سے بے چینی، غثیان، صفراوی قے، نبض صغیر، سر میں چکر اور پھپھڑے میں زخم لاحق ہوجاتا ہے۔اس کا علاج زہر خوردہ کے طریقہ پر کیا جاتا ہے، جیسے قے آور دوا تازہ دودھ، سیب اور انار وغیرہ کا استعمال ہے۔

مقدار خوراک: ساڑھے تیرہ گرام ہے۔اس کے خوردنی استعمال کا بہترین وقت ربیع اور خریف کا موسم ہے۔

بـــدل: بالوں کو لمبا کرنے کے مقصد سے برگ شہدانج اور اس کے علاوہ ہم وزن قطنوریون دقیق ہے۔اسی طرح تخم خیار ہم وزن اور تخم ترنج نصف وزن ہے اس کے افعال وخواص کا بیان اطباء ہند کے مطابق بکائن کے ذیل میں آئے گا۔

فصل ۶ : یہ الف ممدودہ، سین اور شین پر مشتمل ہے

آس

اس کے اعراب الف ممدودہ اور سین ساکن ہے۔ یہ فارسی لفظ ہے، جو مورد کے نام سے مشہور ہے تمیمی کے مطابق عربی زبان میں یہ ریحان اور فارسی میں ناز بو ہے۔ اس کو بنکہ بھی کہتے ہیں جس کے اعراب با مکسور، نون، کاف مفتوح اور ہا خالی ہے۔ اس کا با مضموم بھی پڑھا جاتا ہے۔ سریانی میں آسا اور کولنفسا (اپنے جسم کے ساتھ جنگ کرنے والا) یونانی میں قیطوش اور دیسقوریدوس کے مطابق یونانی میں امرسی اور آس بستانی کو مرسیا ایمارس، اہل مصر اور شام کی زبان میں قوا انطر، رومی مرسلین، حبشی میں ازدرا، اہل کابل کی زبان میں مورم اور دانج (جو فارسی لفظ موردوانہ کا معرب ہے یہ مورد کا دانہ یعنی حب الآس ہے)، ہندی میں اس کو ہیرا کہتے ہیں۔ اور بنکۂ آس کو طا کے تلفظ کے ساتھ منطر بھی بولتے ہیں۔ ایک قول میں قیطس بھی بنکہ آس ہے۔

اقسام: یہ بستانی اور صحرائی دو قسم کا ہوتا ہے۔ صحرائی آس کا تذکرہ اس کے بعد علاحدہ آئے گا۔ بستانی آس کا نام دیسقوریدوس نے اغاروس امرسی رکھا ہے اور اس کی وضاحت ریحان بستانی سے کی ہے۔ سریانی اور رومی زبان میں اس کے پتے کو قلبا داسا اور قلیون موروس کہا جاتا ہے۔ مختصراً درخت کے مانند اس کا تنا درخت کی مانند بلند ہوتا ہے۔ پھول سفید، نازک، خوشبودار اور جلدی جھڑ جاتا ہے۔ پتا باریک اور خوشبودار ہوتا ہے۔ مزہ قدرے تلخ اور بہت زیادہ کسیلا ہوتا ہے۔ اس کے پتے موسم خزاں میں نہیں جھڑتے۔ پھل شروع میں ہرا اور پکنے کے بعد کالا ہو جاتا ہے، جس کا مزہ شیریں، قدرے کسیلا اور کڑوا ہوتا ہے۔ اس میں غذائیت کم ہوتی ہے۔ پھل کے اندر تین سے دس عدد تک سفید چھوٹے، چکنے اور مضبوط تخم ہوتے ہیں۔

آس کا بہترین حصہ بنکہ آس ہے۔ بنکہ فارسی لفظ ہے، جس کے معنی چھوٹی جڑ ہیں، کیونکہ با مضموم کے تلفظ سے بُن کے معنی جڑ ہیں اور کاف تصغیر کے لیے ہے۔

بنکہ آس کا وہ حصّہ ہے، جو تنے پر ہاتھ کی ہتھیلی کی شکل میں اگتا ہے، جو تنے کے ہم رنگ ہوتا ہے۔ بعض کے مطابق بنکہ آس ایک ایسا پیڑ ہے، جس کے تنے پر ہتھیلی کی شکل کی سیاہی حائل جمع ہو جاتی ہے، جو خاص طور پر طشتری نما گول پتے اور سفید پھول کی طرح معلوم ہوتی ہیں۔ پھل اور عصارہ پتے اور پھول کے عصارے سے بہتر ہے۔ خشک بنکہ میں کم قوت ہوتی ہے، اس لیے اس کو کوٹ کر کسیلی شراب کے ہمراہ ملا کر قرص بنالیں اور سایہ میں خشک کر لیں۔ یہ گولیاں اس کے عصارے سے زیادہ قابض اور مجفف ہیں۔

مزاج: دوسرے درجہ میں سرد اور خشک ہے ایک قول میں پہلے درجہ میں سرد اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔ یہ کسیلا اور شیریں کے ساتھ ساتھ تلخ ہے۔ تلخ اور شیریں مزہ جزء حار پر اور کسیلا مزہ، بارد جڑ پر دلالت کرتا ہے۔ اس میں جوہر ارضی ہے۔ لہٰذا قابض، مقوی اور یابس ہے اور بہت زیادہ مجفف ہے، کیونکہ اس کا جزء حار، یابس جزء کی خشکی پر تحلیل کے طریقہ سے معاون ہے، نیز اس میں جوہر لطیف ہے، اس لیے جالی، مفتح اور جاذب عمل کرتا ہے۔ اسی طرح مطلق آس برودت کے آثار بالکل ظاہر ہیں۔ شیخ الرئیس کے مطابق اس میں لطیف حرارت ہوتی ہے، جس پر برودت غالب ہے۔ اس میں قبض برودت سے زیادہ ہے۔ گیلانی کے مطابق اس درخت کے تمام اجزاء بارد،

یابس اورقوی مجفف ہیں۔اس کے باوجود اس میں ایک قسم کی حرارت ہوتی ہے، جو پتے اور پختہ پھل میں زیادہ ہوتی ہے۔پھل پھول، تخم، پتا، جڑ اور جسم میں برودت اور یبوست کم وبیش ہوتی ہے۔ یہ بارد کے مقابلہ میں قابض زیادہ ہے، کیونکہ اس کا جزءحار اس کے جزءبارد کو معتدل کرتا ہے، لیکن اس کی خشکی کو معتدل نہیں بلکہ قوی کرتا ہے، کیونکہ یہ خود محلل ہے۔اس لیے شیخ الرئیس کے مطابق غالب گمان یہ ہے کہ یہ اول درجہ میں بارداور دوسرے درجہ میں یابس ہوسکتا ہے۔

افعال و خواص: یہ دست، پسینہ اوراعضا کی طرف ہر قسم کے جریان اور سیلان کو روکتا ہے۔بعض کے مطابق اس دوا کے تمام اجزاء مرکب القویٰ ہیں۔اس میں جزءبارد غالب اور جزءحار مغلوب ہے۔ یہ یابس اور قابض ہے کیونکہ اس میں ارضی مادہ ہوتا ہے یہ کم یا پہلے درجہ میں بارداور دوسرے درجہ میں یابس ہے۔پھل، پھول پتے تخم اور جڑ ایک دوسرے کے مقابلہ میں کم وبیش سرد خشک ہیں اس کے تخم، جڑ اور پتے میں برودت غالب ہے۔باقی اجزاءاس کے برخلاف ہوتے ہیں۔ یہ روح کوفرحت وانبساط بخشتا ہے۔کیونکہ خوشبودار، قابض اور ملطف ہے۔ یہ روح کا تنقیہ، کرتا ہے اوراس میں نوراور ضیاء پاشی کا باعث ہوتا ہے۔مذکورہ اسباب اوراثر بالخاصہ کی وجہ سے یہ مقوی قلب ہے۔خفقان اورضعف قلب کودفع کرتا ہے۔نیز اس کا شمار قلب کی دواؤں میں ہوتا ہے۔

مواقع و ترکیب استعمال: پتوں کا ضماد ورم حار، سرخ بادہ، نملہ، پتی، پھنسی، زخم، بسھری (داخس)، ہتھیلی اور پیر کے زخم اور آگ کے جلنے میں سکون دیتا ہے۔ضربہ، سقطہ اور پیر کی ایڑی کے درد کے لیے مفید ہے۔مازو سبز، عدس، گل سرخ اور اقاقیا کا برگ مورد کے رس میں ضماد تیار کرکے سست اعضا، اعصاب اور عمر داز لوگوں میں استعمال کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔اسی طرح برگ مورد، مغاث ہندی، انڈے کی زردی اور روغن گل کا نیم گرم ضماد ضربہ وسقطہ میں مفید ہے۔ برگ آس، گل ارمنی اور سرکہ کا ضماد ناخون کو صاف کرتا ہے۔اگر برگ مورداور زیرہ کرمانی کو باریک کوٹ چھان کرانڈے کی زردی میں ملالیا جائے اور نئے کپڑے پر رکھ کر ماؤف مقام پر گرم کرکے چپکایا جائے تو ضربہ وسقطہ اور منھ کے درد میں مفید ہے اوراس کی سستی کو زائل کرتا ہے۔ پتے کو جوشاندے کا نطول جوڑوں کے درد میں سکون دیتا ہے اور ٹوٹی ہڈی پر نطول کرنے سے بہت جلدی فائدہ ہوتا ہے اسی طرح بہق پتے کے جوشاندہ سے دھونے سے خوب صاف ہوجاتا ہے۔ پتے کے راکھ کی ماش پسینہ کی بدبو کو رفع کرتی ہے۔آس کا ضماد اور خوردنی استعمال اعضا کی ہر قسم کے جریان اور سیلان میں مفید ہے دست اور پسینہ کو روکتا ہے اور آس کا طلا بطور خاص مذکورہ بیماریوں میں فائدہ مند ہے۔اس کا طلا بالوں کو قوی اور سیاہ کرتا ہے۔ پھول کا تیل کا عصارہ اور جوشاندہ بھی مذکورہ فعل کا حامل ہے۔تیل کی مالش پسینہ سے لاحق شدہ بغل اور کنج ران کی خراش میں مفید ہے۔اس میں ساق کا اضافہ زیادہ مفید ہے۔خشک پتوں کا ذرور، موزہ کی خراش، گرام مرطوب زخموں میں فائدہ مند ہے۔ پتے کی راکھ کا ذرور توتیا کا بدل ہے، جو بدن کی بدبو، بغل کی بدبواور سر کے مرطوب زخموں کو زائل کرتا ہے پسے ہوئے پتوں کو باقلے کے رس میں ملا کر ضماد کرنے سے جھائیاں صاف ہوجاتی ہیں عصارے سے سر کو دھونے سے سر کی بھوسی زائل ہوجاتی ہے۔عصارے کو آب چقندر میں ملا کر پا اس کے ساتھ پکا کر طلا اور نطول کرنے سے سر کے زخم اور پھنسیوں میں فائدہ ہوتا ہے۔خشک برگ آس کو روغن گل یا کچے زیتون کے تیل میں پکا کر طلا کرنے سے سر کی پھنسیوں اور خنازیر میں فائدہ ہوتا ہے۔خشک برگ آس کو تازہ پتوں کے رس میں ملا کر طلا کرنے سے کھال سے برہنہ اعضاء، حار ومرطوب ورم میں فائدہ ہوتا ہے اوران کی جانب مواد کے انصباب کو بند اور درد میں سکون دیتا ہے اس کو شراب میں پکا کر ضماد

کرنے سے جوڑوں کے استرخاء میں فائدہ حاصل ہوتا ہے۔حمام کے دران اس سے بدن کی مالش کی جائے قوت حاصل ہوتی ہے اور بدن کی رطوبت کو جذب کر لیتا ہے۔زیتون کے تیل میں برگ آس کو پیس کر لطوخ کرنے سے آگ کے جلے میں فائدہ ہوتا ہے۔روغن آس سے تیار شدہ مرہم اور روغن موم میں پتے کی راکھ کا مرہم بھی آگ سے جلے میں مفید ہے خشک پتوں کا ذرور اور اس کی قیروطی داخس میں مفید ہے۔پتوں کو شراب میں پکانے سے حاصل شدہ جوشاندہ کا نطول اور تلچھٹ کا ضماد صداع میں مفید ہے۔اگر سر درد تیز بخار سے لاحق ہوتو آس کے پتوں کے رس کو روغن گل اور سرکہ میں ملا کر سونگھنے سے سر درد میں سکون ملتا ہے۔تازہ پتوں کو سونگھنے سے دماغ کی طرف ابخرات نہیں چڑھتے ۔یہ شموم دل و دماغ کو قوی، سدر، دوار اور خفقان میں نفع بخش ہے تازہ برگ آس، اقاقیا اور رامک کو آب بھی میں ملا کر ضماد کرنے سے چوٹ موچ اور سر کی کھال کٹنے سے سر درد کے لیے فائدہ مند ہے۔اگر برگ آس اور مناسب دواؤں کا رس، عرق گلاب اور کافور تمام دواؤں کا محلول تیار کر کے اس میں خرقہ کتاں کو بھگو کر معدہ پر پھیرا جائے تو صفرا کے غلبہ سے لاحق صداع شرکی معدی میں فائدہ ہوتا ہے۔برگ آس، روغن گل اور انڈے کی زردی کا ضماد چوٹ موچ سے لاحق شدہ دوار اور سدر میں مفید ہے۔آس اور خشخاش مسلم کا لعوق یا شربت نزلہ زکام کو رفع کرتا ہے۔برگ آس کا سفوف عرق گلاب یا آس کے رس میں ملا کر پیشانی پر ضماد کرنے سے آنکھ کی جانب مواد کا انصباب رُک جاتا ہے۔یہی مذکورہ فائدہ تازہ پتوں کے ضماد سے حاصل ہوتا ہے۔گرم آشوب چشم اور جحوظ (آنکھ کے ڈھیلے کا باہر ابھرنا) میں پتوں کے رس کا قطور فائدہ مند ہے اور آنکھ کے درد میں سکون دیتا ہے اسی طرح جو کے ستو کو رس میں پکا کر ضماد کرنے سے آنکھوں کے ورم کو تحلیل کرتا ہے۔شراب میں پکے ہوئے آس کے تمام اجزاء کا ضماد، ورم بارد کو تحلیل کرتا ہے اور کبھی گوشہ چشم کے زخم میں یہ ضماد مفید ثابت ہوتا ہے۔ناخونہ، سلاق اور دمعہ کی دواؤں میں آس کی راکھ شامل کی جاتی ہے۔اس کی راکھ کان کے زخم کے پیپ اور سیلان کو ختم کرتی ہے۔یہی فائدہ برگ آس اور شراب کے جوشاندے کے قطور سے حاصل ہوتا ہے۔آس کو سرکہ میں پیس کر سر پر استعمال کرنے سے نکسیر بند ہو جاتی ہے پتے کا رس صندل سرخ اور برگ بید کے رس کا قطور اور پاگل ارمنی، سرکہ اور آس کے رس کا قطور نکسیر کو بند کرتا ہے۔خشک پتوں کا منجن مسوڑوں کو مضبوط کرتا ہے۔پتوں کے جوشاندے کا مضمضہ، دانتوں کے گرم درد، مسوڑوں اور زبان کے استرخاء اور قلاع دھن میں مفید ہے۔پتے کا رس پینا اور مویز منقی کے ہمراہ پتوں کو کھانا معدہ کے لیے بہت مناسب ہے اور اس کی بدبو کو زائل کرتا ہے۔پیٹ پر پکے ہوئے پتوں کا ضماد تمام احشا کو خوب راس آتا ہے۔پتے کے رس میں کپڑے کو تر کر کے عود کی دھونی دے کر پیٹ پر رکھنے اور نیم کوب کردہ پتوں کو کھانے سے یرقان میں فائدہ ہوتا ہے۔پتوں کا ضماد مقعد کے قروح میں فائدہ مند ہے۔اگر مذکورہ خرقہ کو پیٹ پر رکھا جائے تو آنتوں کی خراش اور مروڑ میں فائدہ ہوتا ہے اور پیٹ میں قبض پیدا کرتا ہے۔پتوں کو خوب باریک پیس کر آس کے شربت کے ہمراہ کھانے سے مذکورہ امراض میں خصوصی فائدہ ہوتا ہے۔پرانے دست، بواسیر، ذرب و خلفہ، قے اور پیاس اس کا عصارہ پینے سے بند ہو جاتے ہیں۔کچھ زیتون کا تیل یا روغن گل اور پتوں کا ضماد نام کے نیچے استعمال کرنے سے پرانے دستوں میں فائدہ ہوتا ہے۔پتوں کے رس کا طلا صفراوی اور سوداوی دستوں کو بند کرتا ہے۔شیخ کے مطابق رس اور روغن کنجد کا طلا بلغم کو خوب نچوڑ کر دست میں خارج کرتا ہے۔شارح کازرونی کے مطابق روغن کنجد کا سب سے بہتر بدل روغن گل ہے، کیونکہ روغن کنجد ملین ہے اس میں نچوڑنے کی قوت نہیں ہے۔ایسا محسوس ہوتا ہے کہ پہلے کاتب سے غلطی ہوئی ہے۔آس کا نطول اور ضماد پیشاب اور مثانے کی جلن میں مفید

ہے، کیونکہ آس مشروب نہیں ہے بلکہ پھل ہے اگر عورت اس کی شاخوں کو کھالے تو دودھ اور حیض کا خوب ادرار ہوتا ہے۔صفراوی دست کو بند کرتا ہے۔ پیٹ پر پتے کا رس اور روغن کنجد کا طلا دست آور ہے۔ایک سو پانچ گرام پتے کا رس اور روغن کنجد کا خوردنی استعمال دست میں بلغم کو خوب خارج کرتا ہے۔اس کا طلا اور بخور بواسیر کے مسّوں کو ساقط کرتا ہے۔سندروس شامل کرنے سے طلا قوی ہو جاتا ہے۔ جوشاندے کا آبزن خروج مقعد، خروج رحم اور سیلان رحم میں مفید ہے۔اگر برگ آس کے رس کو خارج شدہ مقعد پر مالش کیا جائے تو وہ اپنی جگہ واپس لوٹ جاتا ہے اور دوبارہ نہیں نکلتا، جن امراض میں عصارہ مفید ہے ان میں نیم کوب کردہ تازہ پتا بھی فائدہ مند ہے اور تیز مشکل، سوزش دار، مروڑ آنتوں کی خراش اور زخم میں راحت دیتا ہے آنتوں کی جانب مواد کے سیلان اور اسقاط حمل کو روکتا ہے۔ مذکورہ امراض میں تازہ یا خشک پتوں کو عرق گلاب، یا عصارہ، گلاب، یا عصارہ بارتنگ اور یا شراب قابض کے ساتھ جلا کر ضماد سے فائدہ ہوتا ہے۔بستانی آس کے خواص سے یہ ہے کہ جس شخص کے کنج راج میں درد یا ورم ہو تو اس کے متاثرہ جانب کے ہاتھ کی چھوٹی انگلی میں انگوٹھی کے مانند تازہ شاخ کا چھلّہ بنا کر پہنانے سے فوراً آرام وسکون ملتا ہے۔رتیلہ اور بچھو کے کاٹے میں ضماد فائدہ مند ہے۔

روغن آس سرد اور خشک ہے یہ قابض اور مقوی اعضاء ہے، ان کو مضبوط کرتا ہے۔فاسد مواد کو قبول کرنے سے روکتا ہے۔سب سے اچھا روغن آس وہ ہے، جو سبز، صاف شفاف اور جس سے آس کی مہک آتی ہے اس کا مزہ تلخ ہوتا ہے۔ یہ بال کی جڑوں کو مضبوط وقوی اور ان کو کالا کرتا ہے۔اس میں بالوں کو قوی کالا اور خوبصورت بنانے کا فعل بطور خاص موجود ہے اور آگ کے جلے کے نشان کو زائل کرتا ہے۔ اس کی مالش سے ورم حار میں فائدہ اور اختلاج بدن ختم ہو جاتا ہے۔زخموں کے لیے مفید ہے۔روغن آس زخم بھرنے والے مرہموں میں شامل کیا جاتا ہے۔ یہ ڈھیلے جوڑوں کو مضبوط کرتا ہے۔ پسینہ اور بخار کو دفع کرتا ہے۔سر کے زخم پھنسی اور ورم کے لیے فائدہ مند ہے کان کے درد میں اس کا قطور فائدہ مند ہے۔نو گرام روغن آس پینے سے دل کے درد میں سکون ملتا ہے۔سانس کی تنگی کے مریضوں کے لیے نفع بخش ہے۔سر پر اس کی مالش سے سر کے ورم اور ابخرات سے لاحق شدہ سبات کے لیے اور اس سے سر کو خوب تر کرنے سے معدہ کے ابخرات سے لاحق شدہ دوار اور سدر کے لیے اور ان امراض کی شروعات کے بعد اس کو روغن بابونہ میں ملا کر استعمال کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔صاحب منہج کے مطابق اس کے پتے اور پھول سے روغن اور حب الآس سے شربت تیار کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک: عصارہ کو بتیس گرام سے ایک سو چھ گرام تک اور آس کے جامد حصہ کو ساڑھے دس گرام تک پینا اور بکثرت سونگھنا سہر کی بیماری پیدا کرتا ہے۔

مضر: یہ گرم سر درد اور زکام پیدا کرتا ہے۔

مصلح: سوسن تازہ، بنفشہ یا تازہ نیلوفر ہے۔ایک قول میں یہ آنتوں کے لیے نقصان دہ ہے اور اس کا مصلح انیسون ہے۔

بدل: اذخر اور سنبل ہے پتے کا بدل برگ توت اور عصارے کا بدل، عصارہ برگ زرشک یا گل حنا ہے۔ورم میں حضض مکی ہے۔اس کی تازہ لکڑی کی مسواک کرنے سے جذام میں ہیجان برپا ہو جاتا ہے اس کے دانے کے افعال وخواص کا بیان حب الآس کے ذیل میں آئے گا۔

آس برّی

یہ جنگلی آس ہے اس کا نام اساروں اسفر ہے۔عربی میں رند اور ریحان القبور، یونانی میں مرسیہ اغریا، فارسی میں مورد اسفرم اور

تنکابن میں حبر کہتے ہیں، جس نے اس کواذخر قرار دیا ہے۔اس کو مغالطہ ہوا ہے۔ بستانی آس کے درخت سے اس کا درخت چھوٹا ہے۔ پتے چوڑے، موٹے، کم لمبے اور زردی مائل ہوتے ہیں، جن کی نوک کانٹے کی طرح تیز ہوتی ہے۔تنا چھوٹا اور ایک ہاتھ کے برابر بلند ہوتا ہے۔اس کی لکڑی سخت ہوتی ہے۔ پھل پکنے کے بعد خوب سرخ ہوجاتا ہے۔ پھل پتے اور شاخ کے بیچ میں موجود ہوتا ہے۔ایک جڑ سے بہت شاخیں نکلتی ہیں۔موسم خزاں میں اس کے پتے نہیں جھڑتے۔

مزاج: دوسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔

افعال وخواص: یہ محلل، جاذب اور مقوی ہے۔

مواقع و ترکیب استعمال: اس کو سونگھنے سے دماغی رطوبات خارج ہوتی ہیں، کیونکہ یہ جاذب، محلل اور مقوی دماغ ہے اس کو پینے سے مرگی، بلغمی سر درد میں فائدہ، دماغی رطوبت خارج ہوتی اور تقویت حاصل ہوتی ہے۔اس کے پھل اور پتے کو شربت کے ہمراہ کھانا مقوی معدہ اور مقوی جگر ہے۔یرقان، اسہال، قلتِ لبن، پتھری اور رطوبت سے لاحق شدہ تقطیر البول میں فائدہ ہوتا ہے اس کا حمول مقعد کے کیڑے خارج کرتا ہے۔ابن تلمیذ نے فرمایا کہ یہ ضربہ وسقطہ میں اثر بالخاصہ سے مفید ہے۔ابن ماسر جویہ اس کو بادآورد کے مانند قوی اور بعض لوگ افسنتین کے مانند قرار دیتے ہیں۔بعض کے مطابق یہ غفار رومی ہے۔

آس ھندی

الف ممدودہ اور سین ساکن ہے۔صاحب تذکرۃ الھند لکھتے ہیں کہ اس کو سنسکرت میں سالست اور سالساس (قوت دینے والا)، راج تریاس (گوند کا سردار)، اپی (پانی کو خشک کرنے والا)، شیشکا (صحت میں خاص قوت دینے والا)، کہتے ہیں۔بعض نے اس کو شیشم کی ایک قسم اور بعض نے کیبر کی قسم قرار دیا ہے۔دہانکی کے درخت کے مانداس کا درخت بہت لمبا ہوتا ہے۔لکڑی لوہے کے مانند سیاہ اور مضبوط ہوتی ہے۔دہانکی کے پتے کی طرح اس کا پتا قدرے چھوٹا ہوتا ہے۔آخر تک شگاف دار ایک پتے میں دو دکھائی دیتے ہیں۔گوند سرخ اور سفید ہوتا ہے، جو کمرکس کے نام سے مشہور ہے اس کا مزاج دوسرے درجہ میں سرد اور خشک ہے اس کی چھال جذام میں مفید ہے۔ پتا صفرا میں اضافہ کرتا ہے اس کے گوند کے افعال وخواص کا بیان کمرکس کے ذیل میں تحریر کیا جائے گا۔

آسا

سریانی زبان میں آس کو کہتے ہیں۔

آساپالا

اس کے اعراب الف ممدودہ، سین مفتوح، الف خالی، پا مفتوح، الف خالی، لام مفتوح اور آخر میں الف ہے، اس کو آسوپالو سین اور لام مضموم اور دونوں الف کے عوض دونوں واؤ مجہول پرسکون بھی پڑھا جاتا ہے۔سنسکرت میں آشوکھ اور اشوک (اس سے رنج وغم نہیں ہوتا)، کرن پور (کان کو بھرنے والا)، تامرپلو (سرخ پتا)، پیت شاکھ (زرد شاخ)، رکت بھسکہ (لال دم دار)، چترمنجری (رنگین درخت اور قسم قسم کے امراض میں مفید)، ہیما پشپ (زرد پھول) اور سوگندھی (خوشبو) کہتے ہیں۔یہ بہت بڑا اور سایہ دار درخت ہے، جس کے پتے آم کے پتے کے مشابہ گھنے اور قدرے دراز ہوتے ہیں۔پھل کی شکل پھالسہ کی طرح گول اور یہ بیر کے برابر ہرا ہوتا ہے، جو پکنے کے بعد

سیاہ اور بہت تلخ ہوتا ہے۔ مؤلف نے اس کے درختوں کو مالوہ کے علاقوں میں خوب دیکھا ہے۔ بعض لوگوں کے مطابق یہ درخت شمشاد کی طرح بہت عمدہ ہوتا ہے۔ بعض لوگوں کی تحقیق ہے کہ آسا پلا اصلی اشوک نہیں ہے، بلکہ اصلی اشوک وہ ہے جس کے پتے سرخ، پھول کان کی والے شکل سنہرے زرد، خوشبودار اور شاخیں زرد یا رنگین ہوتی ہیں۔ ہندوستانی اطباء کے مطابق اس کا مزہ تیز ہوتا ہے۔ بہت زیادہ گریہ زاری سے لاحق افسردگی کو دور کرتا ہے۔ دل کو فرحت بخشتا ہے۔ صفرا اور ذیابطیس کو دفع کرتا ہے۔ اگر اس کی لکڑی کو روغن کنجد میں جلا کر سر کے زخموں پر طلا کیا جائے تو ان کو خشک کرتا ہے اور یہ مجرب ہے اس کے باقی افعال وخواص کا بیان یونانی اطباء کے مطابق شمشاد کے ذیل میں آئے گا۔

آسارون

اس کا بیان الف اور سین کی فصل میں آئے گا۔

آسافٹی ڈا

الف ممدودہ، سین مفتوح، الف خالی، فا مفتوح، ٹا مکسور، یا ساکن، ڈال مفتوح اور الف خالی ہے، یہ ہینگ ہے۔

آسپھوٹا

الف ممدودہ، سین ساکن، پا اور ہا خفی مضموم، واؤ مجہول ساکن، ٹا مفتوح اور الف خالی ہے یہ دیرول ہے۔

آسمایونی

اس کے اعراب الف ممدودہ، سین ساکن، میم مفتوح، دوسرا الف خالی، یا مضموم، واؤ ساکن، نون مکسور، دوسرا یا ساکن ہے، یہ آپٹا کا درخت ہے۔

آسمنتک

اس کے اعراب الف ممدودہ، سین ساکن، میم مکسور، نون ساکن، تا مفتوح اور کاف مفتوح ہے، یہ دھاتکی ہے۔

آسو

اس کا واؤ مجہول ہے۔ ہندی میں نشہ آور عرق کو کہتے ہیں، جس کو گڑ اور دوسری دواؤں سے تیار کیا جاتا ہے۔

آسوری

الف ممدودہ، سین مضموم، واؤ ساکن، را مکسور اور یا ساکن ہے، یہ رائی (خردل) ہے۔

آسیوس

الف ممدودہ، سین مکسور، یا مضموم، واؤ اور سین ساکن ہے۔ یہ یونانی لفظ ہے، جس کے معنی رخو (ست) ہیں۔

شیخ الرئیس کے مطابق یہ ایک پتھر ہے، جس پر زہرہ، اسیوس نام کا نمک پیدا ہوتا ہے۔ اس نمک کی پیداوار کی وجہ سمندر کی تری اور شبنم ہوسکتی ہے، جو اس پتھر پر واقع ہوتی ہے۔ گیلانی مزید لکھتے ہیں کہ یہ نمک چینی نمک ہے، جس کا نام اہل مغرب کے نزدیک بارود ہے۔ اگرچہ یہ بارود نہیں ہے۔ یہ بات واضح رہے کہ نمکین دریا کے کناروں پر چھوٹی بڑی ہلکی اور آسانی سے ٹوٹ جانے والی پتھریاں پیدا ہوتی ہیں۔ ان پر سمندر کی تری اور کچھ ارضی اجزاء سے ایک قسم کا سفید مادہ خشک ہو کر جمع ہو جاتا ہے، جو نجی اور نوشادر کے مشابہ ہوتا ہے اور

اس کا رنگ سفید ہوتا ہے اس کی ایک نوع زردی مائل ہوتی ہے۔ حاصل کلام پتھر کو آسیوس، نمک کو ملح آسیوس اور زہرۂ آسیوس کہتے ہیں۔ نمک کے افعال پتھر سے زیادہ قوی ہیں۔ بہترین آسیوس وہ ہے، جو سفید، صاف شفاف، تمام آلائش سے خالی، نرم اور زود شکن ہے اور اس میں ہلکے گہرے پیلے رنگ کے گڑھے ہوتے ہیں۔ زبان پر رکھنے سے سوزش ہوتی ہے۔ رطوبت سے جلدی نرم اور پگھل جاتا ہے پتھر کسی بھی حال میں نمک کے برابر نہیں ہوسکتا۔

مزاج: زہرہ آسیوس، تیسرے درجہ میں گرم اور خشک اور پتھر دوسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔

افعال و خواص: یہ دونوں مفتح، منبت لحم، قدرے معفن اور گوشت کو پگھلانے والا، اس میں سوزش نہیں ہوتی، مجفف، جال اور منقی ہیں۔ حمام میں فربہ لوگوں کے بدن پر مسلسل ذرور کرنے سے نظروں کی طرح دبلا کرتا ہے۔ آسیوس، صمغ بطم اور زفت کا ضماد پھوڑوں اور خنازیر کو تحلیل کرتا ہے اور یہ دشوارترین، بڑے، پرانے اور گہرے زخموں میں مفید ہے۔ زہرہ آسیوس مشکل سے بھرنے والے پرانے اور خشک زخموں میں بہت موثر ہے۔ ان گول زخموں کے زائد گوشت کو قطع کرتا ہے۔ جن کا درمیانی حصہ بلند اور اس کے کنارے پست ہوتے ہیں۔ قیروطی میں ملا کر ضماد کرنے سے پرانے زخموں کو پھیلنے سے روکتا ہے اور نمک کو شہد میں ملا کر زخموں کا تنقیہ کرتا ہے۔ نمک آرد جو اور آرد باقلا کا ضماد نقرس میں مفید ہے۔ نقرس کے مریض کو اس کے جوشاندہ میں پیر رکھنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ مسوڑوں پر تھوڑا سا نمک رکھنے سے خون بہنا بند ہو جاتا ہے۔ مسوڑوں کو خشک، مضبوط اور فاسد گوشت کو صاف کرتا ہے۔ زہرہ آیوس اور سنگ آیوس کو اقلیمیا کی طرح دھونے سے لطافت میں اضافہ اور حدت میں کمی ہو جاتی ہے اس کا سرمہ آنکھ کو صاف، بینائی کو قوی اور جالے کو ختم کرتا ہے۔ پانچ سو ملی گرام سے پونے دو گرام تک آسیوس کو شہد کے ہمراہ چاٹنے سے پھیپھڑے کے زخم اور بلغمی ضیق النفس میں فائدہ ہوتا ہے۔ آسیوس کا نمک حلق کے کوّے کو جریان خون کو بند کرتا ہے اور سل کے لیے فائدہ مند ہے۔ کیونکہ یہ جالی مجفف اور منقی ہے اس کا طلا گردہ کے ورم اور درد میں مفید ہے سرکہ کے ہمراہ طلا تلی کے امراض میں نفع بخش ہے۔

بدل: زہرہ آسیوس کا بدل سنگ آسیوس ہے۔

مقدار خوراک: پانچ سو ملی گرام سے پونے دو گرام تک ہے۔

مضر: اس سے آنتوں میں خراش کا خطرہ رہتا ہے۔

مصلح: صمغ عربی ہے۔

آش

فارسی میں پکی ہوئی غذاؤں کو کہتے ہیں۔

آش آرو

یہ اور آش سوئیاں ہیں۔

آش بچگاں

یہ جند بید ستر ہے۔

آشجو

اس کا بیان جَو کے ذیل میں تحریر ہوگا۔

آشوک

یہ آسا پالا ہے۔

فصل ۷: یہ الف ممدودہ، طا اور غین پر مشتمل ہے

آطریلال

الف ممدودہ، طا مکسور، را مکسور، یا ساکن، لام مفتوح، الف خالی اور دوسرا لام ساکن ہے اس کا تلفظ دوسرے لام کے عوض نون کے ساتھ آطریلان بھی ہے۔

علامہ شیرازی کے مطابق یہ افعیلال کے وزن پر ہے۔ یہ یونانی یا بربری زبان کا لفظ ہے۔ یہ جڑی بوٹی پرندے کے پنجے کے ہم شکل ہوتی ہے۔ یہ مصر اور شام میں رِجْلِ الغراب کے نام سے مشہور و معروف ہے۔ کیونکہ اس کی شاخ کوّے کے پنجے کے مشابہ ہوتی ہے۔ اس کو کوہستان اور لرستان میں پائے زاغاں، ترکی میں غازاباغی، فارسی میں تخم خلال و تخم خلیل اور ہندی میں کاگ چنگی (کوّے کا پیر) اور مسّی بھی کہتے ہیں۔ بعض کے مطابق مسی دوسری چیز ہے۔ عربی میں اس جڑی بوٹی کا نام حشیشۃ الارض اور حرز الشیاطین بھی ہے۔ یہ ایک جڑی بوٹی کا تخم ہے، جو گھنگریالی اور زمین پر پھیلتی ہے۔ ایک قول میں اس پودے کا تنا شکل وصورت جڑ اور پھول، سویے کے طرح ہوتا ہے اور اس سویے کی شکل وصورت والی نبات کا پھول زرد ہوتا ہے، لیکن آطریلال کا پھول سفید ہے۔ پتے کھڑے، متفرق اور تنا چوکور، پھول سفید ہوتے ہیں اس کا پھل موسم بہار کے آخر میں پکتا ہے۔ اس کا تخم کرفس بری کے تخم کے مشابہ اور انیسون کے ہم شکل سیاہی یا نیل گوں سرخ ہوتا ہے۔ زیادہ اچھا تخم مصری مانا جاتا ہے، جو بہت چھوٹا، نیل گونی مائل سیاہ، دراز بہت تیز تلخ وزنی اور زبان میں سوزش پیدا کرتا ہے۔ البتہ جو تخم سبز، سیاہ اور سونف کی طرح بڑا ہے۔ وہ دوقو کی ایک قسم ہے۔ یہ قسم اہواز کے علاقوں میں پیدا ہوتی ہے اور اس کو تخم خلال دان کہتے ہیں۔ یہ مصری کے علاوہ ہے آطریلال، حلبہ اور کرفس برّی کے درمیان فرق یہ ہے کہ یہ حلبہ کے مقابلہ میں تیز ذائقہ اور کرفس بری کے مقابلہ میں زیادہ تلخ ہوتا ہے۔

مزاج: یہ دوسرے درجہ کے آخر میں اور ایک قول میں تیسرے درجہ میں اور دوسرے قول میں چوتھے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔ بعض کے مطابق یہ تیسرے درجہ تک خشک ہوتا ہے یہ حریف قدرے تیز، تلخ اور مخدر بو کا حامل ہے اس کا جزء مستعمل تخم ہے یہ برص اور بہق کے علاج میں خاص طور پر استعمال ہوتا ہے۔ شیخ نے اس دوا کو قانون کے مفردات میں ذکر نہیں کیا ہے۔ گیلانی نے لکھا ہے کہ یہ دوا متقدمین اطباء کے نزدیک کم شہرت یافتہ تھی کیونکہ اس کی سب سے پہلے پیداوار بربر کے علاقہ سے شروع ہوئی، جس وقت یہ برص کے مرض میں بہت مفید ثابت ہوئی تو اطباء نے اس کو مخفی رکھا اس کے بعد جب مصر کے علاقہ میں پیدا ہوئی تو یہاں سے تمام شہروں میں پھیل گئی۔ یہ دوا شدید حرارت والی ہے، جو چوتھے درجہ تک پہنچتی ہے۔ اس میں خشکی کم ہے، جو دوسرے درجہ کے آخر تک ہے۔

افعال و خواص: یہ محلل، ملطف، مقطع معفن، جالی، مجفف، شدید مفتح، کاسر ریاح اور رگوں میں سریع النفوذ ہے۔

مواقع و ترکیب استعمال: اس کو تنہا یا چوتھائی حصہ عاقر قرحا اور بقدر ضرورت شہد میں ملا کر کھانے سے بہق اور برص میں بہت فائدہ ہوتا ہے اور یہ اس مرض کی بہت مؤثر دوا ہے۔ آطریلال کو برص کے مرض میں کئی طرح استعمال کیا جاتا ہے۔ حکیم شریف کے مطابق اگر اس کے تخم کو کوٹ چھان کر شہد میں ملا کر روزانہ گرم پانی کے ہمراہ نو گرام پندرہ دن تک مسلسل استعمال کیا جائے تو یقیناً برص اور بہق کے نشان زائل ہو جاتے ہیں۔ صاحب شمس الدرر کے مطابق ساڑھے تین گرام آطریلال اور آٹھ سو پچہتر ملی گرام عاقر قرحا کو پیس کر شہد میں ملا کر چاٹا جائے اور سرکہ میں پیس کر ضماد کیا جائے۔ ایک سے دو گھنٹہ تک ماؤف مقام کو کھول کر دھوپ میں اتنی دیر بیٹھا جائے کہ پسینہ نکل آئے تو اس وقت طبیعت شافی مطلق کے حکم سے مادہ کو اس مقام کے باطن سے ظاہر کی طرف دفع کرتی ہے وہاں پر آبلہ یا زخم بن جاتا ہے اور اس مقام سے بلا کسی تکلیف زردی مائل سفید رطوبت بہتی ہے۔ اس وقت تک دوا کے استعمال کو بند نہ کیا جائے جب تک زخم نہ بھر جائے اور ماؤف مقام کا رنگ جلد کے طبعی رنگ پر نہ لوٹ آئے۔

گوشت سے پُر مقامات کے برص کا علاج کرنا آسان ہے جو علاج کو جلدی قبول کرتا ہے۔ اس دوا کو استعمال کرنے کا بہترین وقت یہ ہے کہ اول مرض کے خلط کا تنقیہ کیا جائے اور دوا کو گرمی کے موسم میں استعمال کیا جائے اور دھوپ میں بیٹھا جائے اس کے علاج کا مجرب طریقہ یہ ہے کہ ساڑھے تین گرام آطریلال، تربد مصفی، زنجبیل، عاقر قرحا یہ تینوں دوائیں اس کے ہم وزن یا ہر ایک سے نصف گرام کو خوب باریک پیس کر شہد میں ملا لیا جائے۔ مناسب مسہل دواؤں سے تنقیہ کرنے کے بعد اس کو استعمال کیا جائے۔ حسب سابق طلا کر کے یا اس کے بغیر دھوپ میں ایک سے تین دن تک بیٹھا جائے۔ جب برص کے مقام پر چھالا نکل آئے تو زرد آب نکلنے کے بعد بالکل ختم ہو جاتا ہے۔ ابن بیطار فرماتے ہیں کہ میں نے برص کے مرض میں اس دوا کی تاثیر کو مختلف پایا ہے۔ بعض مریضوں میں ایک دو خوراک سے اور بعض میں کئی خوراکوں سے فائدہ ہوتا ہے۔ علامہ داؤد اور صاحب اختیارات لکھتے ہیں کہ اس دوا کا اس مرض میں کئی مرتبہ تجربہ کیا گیا اور یہ قدرت کا عجیب راز ہے، مگر شرط یہ ہے کہ پہلے تنقیہ کیا جائے۔ روضۃ الاطباء کے مصنف قانون کے مفردات کی شرح میں لکھتے ہیں کہ برص کے مرض میں اس دوا سے بے شمار لوگوں کو شفا ملی ہے۔ میں نے یہ دوا یارج لوغاذیا وغیرہ سے مرض کے مادہ کا نضج و تنقیہ کرنے کے بعد مریضوں پر استعمال کی جس کی ترکیب استعمال یہ ہے تخم آطریلال ساڑھے چار گرام، تخم شقائق النعمان سوا دو گرام، عاقر قرحا ایک گرام ایک سو پچیس ملی گرام، جند بیدستر پانچ سو ساڑھے باسٹھ ملی گرام، تمام دواؤں کو پیس کر شہد میں ملا کر تناول کریں۔ اس کے بعد دو سو دس گرام رقیق شراب یا ماء العسل نوش کریں اور ماؤف مقام کو دھوپ میں کھول کر بیٹھیں۔ قادر مطلق کی طرف سے عجیب وغریب فائدہ حاصل ہوتا ہے اور طبیعت مرض میں تصرف کرتی ہے۔ مادہ و مزاج وغیرہ کے اعتبار سے ایک دو یا کئی مرتبہ میں یہ مرض بالکل زائل ہو جاتا ہے۔ یہ قدرت کا راز ہے، جس کی آگاہی متاخرین اطباء کو حاصل تھی۔ یہ فائدہ دوا کے اثر بالخاصہ سے حاصل ہوتا ہے۔ کبھی دوا کی کیفیت اس کی صورت نوعیہ پر معاون ہوتی ہے۔ بعض کے مطابق اس دوا کو کھانے کے بعد برص کے مقام پر طلا کرنا چاہیے اور ماؤف مقام کو کھول کر دھوپ میں بیٹھنا چاہیے، انشاء اللہ بہت قلیل مدت میں شفا حاصل ہوگی۔ اگر برص کے نشانات مزمن ہوں یا گھٹنے اور پیشانی کے عضلات میں واقع ہوں تو صرف آطریلال نو گرام سے ساڑھے دس گرام تک گرم پانی کے ہمراہ پندرہ دن تک مسلسل استعمال

کرنا کافی ہے۔ اگر آطریلال کو مرکب کی صورت میں استعمال کرنے کی ضرورت ہو تو حکیم شریف کے مطابق آطریلال ڈیڑھ گنا، برگ سداب ایک حصہ، سانپ کی کینچل ایک حصہ، اور میرے مطابق ساڑھے تین یا سات گرام، برگ سداب پونے دو گرام اور سانپ کی کینچل آطریلال کے ہم وزن کو ملالیں تمام دواؤں کو کوٹ چھان کر روزانہ ساڑھے دس گرام کی مقدار میں شراب انگوری کے ہمراہ پانچ سے سات دن تک تناول کریں۔ انشاء اللہ برص کے مرض سے نجات ملے گی۔ اگر مریض خوردنی استعمال کے ساتھ مقامی طور پر طلا کرے اور خوب پسینہ نکلنے تک دھوپ میں بیٹھا رہے تو فائدہ کی شرح میں اضافہ ہو جاتا ہے۔ یہ مجرب ہے۔ گیلانی نے اس کے استعمال کا یہ طریقہ تحریر کیا ہے کہ آطریلال ایک حصّہ، برگ سداب نصف حصہ اور سلیخ الحیۃ نصف حصہ کو کوٹ چھان کر شہد میں ملالیں۔ مرض کی شدت کے اعتبار سے پانی یا شراب یا پانی اور شہد کے ہمراہ تناول کریں یا لعوق کے طور پر شہد میں ملا کر چاٹ لیں۔ شروع میں کم مقدار میں اور بعد میں آہستہ آہستہ اضافہ کرنا چاہیے اور ضرورت کے وقت مکرر استعمال کریں کیونکہ جب تک مرض مستحکم نہیں ہوا کرتا ایک مرتبہ علاج کرنا کافی ہے۔ مرض مستحکم ہونے کے بعد علاج کے تکرار کی ضرورت ہوتی ہے۔ جب مرض قوی اور مزمن ہو تو اتنا علاج کیا جائے کہ سفید گوشت ختم ہو جائے اور صحیح گوشت پیدا ہو جائے۔ اگر دوبارہ سفیدی ظاہر ہو تو پھر سابقہ طریقے سے علاج کریں۔ اس کے استعمال کا دوسرا طریقہ یہ ہے کہ اگر روزانہ ساڑھے دس گرام آطریلال کو شہد کے ہمراہ پندرہ روز تک یا شراب انگوری کے ہمراہ پانچ روز تک استعمال کیا جائے اور بدن کا مکمل طور پر تنقیہ کیا جائے۔ موسم اور دھوپ کے مطابق کم وبیش ایک گھنٹہ ماؤف مقام کو کھول کر دھوپ میں بیٹھا جائے۔ اس میں آبلہ نکلنے کے بعد پیلی یا سفید رطوبت نکلتی ہے، جو مرض کے صحت کی علامت ہے تو اس وقت ضرور فائدہ ہوگا۔ اگر ضرورت ہو تو آبلہ میں مدمل مرہموں کا استعمال کریں۔ یہ دوا گوشت والے مقامات میں زیادہ تیز اثر کرتی ہے۔ اعصاب اور ہڈی سے قریب مقامات میں دیر سے فائدہ کرتی ہے۔ آطریلال طحال کے امراض میں مفید ہے۔ اگر آطریلال کو قابض اور مقوی دواؤں میں ملا کر معدہ اور جگر کے لیے استعمال کیا جائے تو فائدہ ہوتا ہے اور یہ یرقان میں مفید ہے۔ یہ مدر بول، مدر حیض، قاتل دیدان اور مسقط جنین ہے۔ آطریلال اور قطران کا طلا جلد کے نشانات کو صاف کرتا ہے۔ اس کا ضماد مجفف قروح ہے۔ آطریلال کا خوردنی استعمال نظام تنفس کے آلات کو جلا بخشتا ہے۔ ہر قسم کے ریاحی فساد کو تحلیل کرتا ہے۔ ساڑھے تین گرام آطریلال تنہا یا شہد کے ہمراہ کھانا ایلاؤس (قے اور براز سے چھوٹی آنت میں شدید درد) کے لیے مفید اور مجرب ہے۔ یہ مخرج بلغم، مدر فضلات اور مفتح سدد ہے۔ اس کے خوردنی استعمال سے آنتوں کے مروڑ میں فائدہ ہوتا ہے۔ تخم کا سفوف حاملہ عورت کی ناک میں مسعوط سے حمل ساقط ہو جاتا ہے۔ خوردنی استعمال مسقط جنین اور گردہ مثانہ کا تنقیہ کرتا ہے۔ اس کو شیشہ کے ہمراہ جلا کر شہد کے ساتھ کھانے سے پتھری پارہ پارہ ہو جاتی ہے۔ آطریلال کو آس کے رس کے ہمراہ کھانے سے کتے کے کاٹے میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگرچہ مریض کو پانی سے ڈر لاحق ہونا شروع ہو گیا ہو۔

مقدار خوراک: ساڑھے تین گرام، ساڑھے چار گرام اور ساڑھے دس گرام تک ہے۔

مضر: یہ خراب غذا اور دیر ہضم ہے۔

مصلح: دارچینی، زنجبیل، فلفل وغیرہ گرم، خوشبودار مسالہ جات ہیں۔
جگر کی گرمی میں نقصان دہ ہے۔ سکنجبین یا شربت بنفشہ اس کا مصلح ہے۔ گردہ کے نقصان میں کتیرا مصلح ہے۔

بدل: مسی ہے اور برص کے طلا میں اس کا بدل کندش ہے۔ بعض کے مطابق برص کے علاوہ امراض میں اس کا بدل کرفس بری ہم وزن، نانخواہ نصف حصہ اور کندش چھٹا حصہ ہے۔ اس کے افعال وخواص کے بارے میں ہندی اطباء کے اقوال مسی کے ذیل میں بیان ہوں گے۔

آغارولن

ترکی زبان میں سودانبات کو کہتے ہیں۔

آغلس

یہ یونانی میں دوسر ہے۔

آغو

یہ ترکی زبان میں خرزہرہ ہے۔

آغونی

یہ ترکی میں لبا (پیوسی یا کھیس) ہے۔

آغورس

فارسی میں ابہل کو کہتے ہیں۔

آغینس

ظاہراً یہ پنجنکشت (سنبھالو) ہے۔

آفتاب پرست

یہ فارسی میں گرگٹ ہے اور یہ آذریون کا نام بھی ہے۔

فصل ۸ : یہ الف ممدودہ قاف اور کاف پر مشتمل ہے

آقشرو

الف ممدودہ، قاف مضموم، شین مکسور، را مضموم۔ یہ بربری زبان کا لفظ ہے جو مغرب میں مدینہ ستہ کے نام سے مشہور ومعروف ہے۔ بعض کے نزدیک یہ اندلس میں قنطوریون زرد ہے۔ حالانکہ ایسا نہیں ہے۔ اس کا پتا ناخون کی طرح اور سفیدی مائل ہوتا ہے اور شاخیں کھڑی ہوتی ہیں۔ پھل شاخوں کے اطراف میں واقع ہوتا ہے، جس کا رنگ زردی مائل اور شکل کمان نما ہوتی ہے۔ عموماً یہ پانی، چشمہ کے آس پاس اور پہاڑ کے دامن میں پیدا ہوتا ہے۔ نفخ شکم کو تحلیل کرنے کے لیے خوردنی اور ضماد کی شکل میں استعمال ہوتا ہے۔

آک

الف ممدودہ اور کاف ساکن۔ یہ درختوں کا پتا ہے۔

آک

الف ممدودہ اور کاف ساکن ۔ یہ ہندی لفظ ہے مالوا کے علاقہ میں اکوا اور آنگڑا ماپوربی علاقوں میں مدار اور انگریزی میں مُدار کہتے ہیں۔اس کو سنسکرت میں نوی کرن (اس کا پتا جانوروں کے کان کے مثل)،ارکا (اس کی روئی سورج کے مثل)،مندھار (جنتی درخت یا پانچ آسمانی درختوں میں سے ایک ہے یا اس کے درخت کے پتے کا کنارہ دبیز ہوتا ہے)،سداپشپی (ہر موسم میں ہمیشہ پھول دار)، شوکارک (طوطی کی طرح)،شکا پھل (پھل طوطی کی طرح)، چھیر پر پا (دودھ والا پتا)، راجارگ (آک کا عمدہ درخت اور گرم چیزوں کا بادشاہ)،شیوملک (پہلوان کی طرح دھاڑنے والا)،سوکلارکا (اس کا پھول آٹھ دیوتاؤں کی پوجا کے لیے ہے)،شتااچھی (اس کی سفید قسم کا دودھ ناک میں قطور کرنے سے سوبار چھینک آتی ہے)،لوہگیر نہ (اس کے سعوط سے خون کے لتھڑے خارج ہوتے ہیں)،اسپھونگیت (نئے ناسور کو بند کرنے والا)،اور اوپیک (بھوک مارنے والا) کہتے ہیں عربی میں اس کا نام عشر ہے یہ ایک پودا ہے، جو ہندوستان میں بہت مشہور و معروف ہے پھل آم کے برابر ہوتا ہے جو پکنے کے بعد پھٹ جاتا ہے اور اس سے دھنی ہوئی روئی جیسا مادہ نکلتا ہے پتا یا شاخ کو توڑنے سے سفید رطوبت نکلتی ہے جو اس کا دودھ ہے۔آگ دو قسم کا ہے۔ایک کا پھول سرخ اور دوسرے کا سفید ہوتا ہے دونوں قسم کے آگ مسہل بلغم ہیں بالخصوص ان کی جڑیں۔ یہ اسّی قسم کے ریاحی امراض اور پھوڑوں کو دفع کرتا ہے دھنتری میں لکھا ہے کہ دونوں قسم کا دودھ زہر ہے۔ بہت زیادہ دست آور اور بہت گرم ہے یہ باد و بلغم کے فساد، جذام، جرب، زہر باد، پھوڑے پھنسیاں، تلی کے امراض، بادِ گولہ، بواسیر، امراض جگر، استسقاء اور پیٹ کے کیڑوں کے لیے مفید ہے۔ مفردات حکیم علی یار خان میں ہے کہ مدار کی جڑ کی چھال اور گول مرچ دونوں ہم وزن کوٹ چھان کر ادرک سے رس میں خوب پیس کر فلفل کے برابر گولیاں تیار کی جائیں تو ہیضہ کے مریض کو ایک گولی کھلانے سے فائدہ ہوتا ہے۔اگر اس کی جڑ کی خاکستر ایک سو پچیس ملی گرام کو بتاشہ میں رکھ کر صبح کے وقت کھائی جائے تو کھانسی بند ہو جاتی ہے اور بلغمی بخار میں فائدہ ہوتا ہے۔اگر ساڑھے تین گرام جڑ اور پونے دو گرام گول مرچ کو برگد کے دودھ میں خوب باریک پیس کر ایک سو ستر ملی گرام کی گولیاں بنائی جائیں اور بخار کا دورہ آنے سے ایک گھنٹہ پہلے مریض کو کھلائیں تو کپکپی اور دورہ لاحق نہیں ہوتا۔ روغن مدار کی مالش، فالج، لقوہ، خدر اور رعشہ کے لیے مفید ہے۔اگر عورت مدار کی جڑ کو اپنے پیشاب میں پیس کر شرمگاہ میں بتی بنا کر رکھے تو اس کا شوہر اس کا گرویدہ ہو جاتا ہے۔ جڑ کو بکری کے دودھ میں پیس کر ناک میں قطور کرنے سے مرگی میں فائدہ ہوتا ہے۔ جڑ کی چھال پانی میں پیس کر پیٹ پر نیم گرم طلا کرنا قولنج میں فائدہ مند ہے۔ بیخ مدار اور بیخ پنبہ کا قدرے سفوف پانی کے ہمراہ پینے سے سانپ کاٹے میں فائدہ ہوتا ہے اور اس میں تنہا بیخ مدار بھی کافی ہے۔اگر تازہ مدار کی جڑ کی چھال اور بجی لوٹن کو بچے کے پیشاب میں پیس کر پہلو کے درد کے مقام پر طلا کیا جائے اور دھوپ میں بیٹھا جائے پھر جنگلی اوپلہ سے سینکائی کی جائے تو فائدہ حاصل ہوتا ہے۔اگر برگ مدار تازہ دو سو چالیس گرام کو بھنگ کی طرح پیس لیا جائے، پھر اکیس گرام ہلدی کو کوٹ چھان کر دوبارہ پتوں کے ساتھ خوب پیس کر بیالیس ملی گرام کی گولیاں تیار کی جائیں ان کا استعمال استسقاء لحمی کے علاج میں بے نظیر ہے۔ چار گولیاں تازہ پانی سے لی جائیں،اس کے بعد روزانہ ایک گولی کا اضافہ کر کے سات کا عدد پورا ہونے پر اس کی متواتر معمول میں رکھا جائے اگر برگ مدار کے ایک پتے پر کتھا، دوسرے پر چونا اور تیسرے پر گائے کا گھی لگایا جائے پھر ان کو مٹی کے برتن میں رکھ کر جلا لیا جائے اور ایک سو پچیس ملی گرام کی مقدار میں پان میں رکھ کر کھایا

جائے تو ضیق النفس میں مفید ہے۔ ہندی اطباء کے نزدیک ضیق النفس کے مرض میں برگ مدار کے استعمال کا طریقہ یہ ہے کہ نئے تازہ پتے کو چونا، کتھا لگے ہوئے۔ پان میں رکھ کر سردی کے موسم میں پہلے دن ایک دوسرے دن ڈیڑھ تیسرے دن دو چوتھے دن ڈھائی پانچویں دن تین پتوں کو کھایا جائے، پھر اس کے بعد چالیس دن تک تین پتوں کو روزانہ کھایا جائے یہ ضیق النفس اور کھانسی میں مفید اور نظام تنفس کو بہت قوی کرتا ہے استعمال کے دوران کھٹی، میٹھی، بادی اور چکنی چیزوں سے پرہیز ضروری ہے۔ اگر برگ مدار پر روغن زرد لگا کر پہلے عرق مدنی اور اس کے ورم کی تکمید کی جائے پھر اس کو گرم کر کے ورم پر باندھ دیا جائے تو بہت فائدہ ہوتا ہے۔ برگ مدار زرد کو آگ پر گرم کر کے اس کا عصارہ دو ہفتہ تک مسلسل کان میں قطور کیا جائے اس سے بہرہ پن زائل ہو جاتا ہے۔ برگ مدار محلل و منفجر ورم ہے۔ بواسیر میں ڈھیلا سے استنجا کرنے کے بجائے برگ مدار کا استعمال بہت مفید ہے درد شقیقہ میں زرد برگ مدار کے دونوں طرف گائے کا گھی لگا کر توا پر گرم کر کے اس کے عصارہ کو کان میں قطور کرنے سے سکون ملتا ہے۔ گل مدار کی کلی دو حصہ، گول مرچ چار حصہ اور نمک سانبھر تین حصہ کو خوب باریک کر کے فلفل کے برابر گولیاں تیار کی جائیں اور صبح کے وقت روزانہ ایک گولی استعمال کی جائے۔ یہ ضیق النفس میں مفید ہے کلی چار سو اسی گرام، اجوائن دو سو چالیس گرام کو کوٹ کر سایہ میں خشک کر کے خوب باریک پیس لیا جائے اور چوبیس گرام کی مقدار میں صبح کے وقت خالی پیٹ کھایا جائے تو اس سے ضیق النفس، کھانسی، باؤ گولہ، پیٹ اور سینہ کے امراض میں فائدہ ہوتا ہے۔ کھٹی اور بادی چیزوں سے پرہیز ضروری ہے۔ ایک عدد پھول کی کلی کو گڑ میں لپیٹ کر تین روز کھانا بخار اور لرزہ کے لیے بے مثال علاج ہے۔ شیرہ مدار پھوڑا اور پھنسی کے ورم کو تحلیل اور ان میں شگاف پیدا کرتا ہے۔ یہ جلد میں زخم ڈالتا ہے اس سے آنکھ میں ورم، خارش اور سرخی لاحق ہوتی ہے۔

اس کا مصلح مسکہ (مکھن) ہے۔ دودھ، شکر اور تل بھی مصلح ہے۔ شیر مدار سے آشوب چشم میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس مرض میں استعمال کا طریقہ یہ ہے کہ جب درد داہنی آنکھ میں ہو تو بائیں پیر کے ناخون میں دودھ کو بھرا جائے اور جب درد بائیں آنکھ میں ہو تو داہنے پیر کے ناخون میں اس کو بھرا جائے، مقعد پر شیر مدار کی مالش سے بواسیر میں فائدہ ہوتا ہے۔ نیز بچھو کاٹے کے مقام پر دودھ کی مالش مفید ہے۔ شیر مدار ایک قطرہ اور روغن شیریں ایک قطرہ ملا کر ہاتھ پیر کی ہتھیلی اور تلوؤں پر ملنے سے ان اعضا کی چھاجن میں فائدہ ہوتا ہے۔ شیر مدار سانپ کاٹے کے زخم پر ٹپکانے سے نفع بخش ثابت ہوتا ہے۔ ماؤف مقام اس وقت تک دودھ جذب کرتا رہتا ہے۔ جب تک زہر باقی ہے اس کے بعد جذب ہونا بند ہو جاتا ہے۔ اگر چراغ میں شیر مدار بھر کر نئی روئی کی بتی اس میں ڈال دی جائے، پھر اتوار کے روز چراغ میں روغن شیریں بھر کر جلایا جائے تو اس کے دھواں کا کاجل آنکھ میں استعمال کرنے سے سلاق کو دفع کرتا ہے اور گھاس کی طرح پلکوں پر خوب بال اگاتا ہے۔ اگر شیر مدار اور گائے کا گھی دونوں ہم وزن کو بارہ پہر تک خوب کھول کیا جائے اور ایک سو ستر ملی گرام مردانہ عضو تناسل پر طلا کیا جائے تو یہ باہ کا بہت مؤثر علاج ہے۔ دودھ کے ضماد سے جوڑوں کی ریاح، طحال کی صلابت، پیٹ کا گولا اور بواسیر کا دانہ ساقط ہو جاتا ہے۔ جما ہوا شیر مدار جلانے کے بعد روغن تلخ میں ملا کر جرب و حکہ میں مفید ہے۔ شیر مدار کی مالش سے متحرک اور درد ناک دانت بلا تکلیف اکھڑ جاتے ہیں۔ اگر مدار کی لکڑی کا کوئلہ سفوف اور شکر دونوں کو مساوی مقدار میں ملا لیں تو آتشک میں ساڑھے دس گرام سفوف بیالیس گرام گائے کے گھی کے ہمراہ سات دن کھانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ غذائی پرہیز میں بلا نمک گیہوں کا دلیا تناول کیا

جائے۔ صمغ مدار کا مزہ شیریں ہوتا ہے، اس کو مصری آک کہتے ہیں یہ کھایا جاتا ہے اس کے افعال وخواص کا بیان سکر العشر کے ذیل میں گزر چکا ہے جونڈی مدار کے درخت پر رہتی ہے۔ مختلف رنگ کی ہوتی ہے اور اڑ نہیں پاتی۔ اس کو خشک کر کے اور نصف وزن گول مرچ کو کوٹ چھان کر مرگی کے وقت ناک میں سونگھانے سے فائدہ ہوتا ہے، یہ مجرب ہے۔ بعض ہندی اطباء کے مطابق اگر عورت ساڑھے چار گرام مدار کی جڑ کو بھنگرا کے رس کے ہمراہ کھالے تو باکرہ (کنواری) ہو جائے۔ اس کی جڑ کو پانی میں پیس کر تعویذ بنا کر بازو پر باندھنے سے جن پری کے آسیب، جادو اور دائمی بخار سے حفاظت ہوتی ہے اور جڑ کو شاخ کے دودھ میں ملا کر تعویذ بنالیا جائے اور مرد کمر پر باندھ کر مشغول جماع ہو تو بہت امساک پیدا کرتا ہے۔ جڑ کو بکری کے خون اور گائے کے مکھن میں ملا کر آنکھ میں لگانے سے بینائی میں اضافہ ہوتا ہے۔ اس کے افعال وخواص کا بیان یونانی اطباء کے مطابق عشر کے ذیل میں آئے گا۔

آکاھولی

الف ممدودہ، کاف مفتوح، الف ہا مضموم، واؤ مجہول، لام مکسور اور یا ساکن۔ یہ ہندوستانی دوا ہے جو پیٹ کے کیڑے بلغم وصفرا کے فساد اور سوزاک میں مفید ہے۔ اکیس گرام آکاہولی اور سات دانہ گول مرچ کو پیس کر ایک سو بیس گرام پانی میں صاف کر کے پینے سے خونی بواسیر میں فائدہ ہوتا ہے۔

آگ پتری

الف ممدودہ، کاف مضموم، پا مفتوح، تا ساکن، را مکسور اور یا ساکن۔ یہ ساذج ہندی ہے۔

آگ بلیا

یہ نگند بابری ہے۔

آکثار

الف ممدودہ، کاف مضموم، ثا مفتوح، الف اور را ساکن۔ آکثار اور کثار دونوں بربری لفظ ہیں۔ عربی میں اس کا نام جوزارقم ہے۔ عروہ کے علاقہ اور قروان میں برقہ کے نام سے مشہور ومعروف ہے۔ یہ ایک پودا ہے، جس کی پتیاں جوڑی دار اور باریک گاجر کی پتیوں کی طرح ہوتی ہیں۔ تنہ باریک گول ایک ہاتھ بلند کھردرا، مٹیالا اور خلا دار ہوتا ہے، جس کے اوپر سویا کی مانند سفید پھول کا قبہ (کلس) ہوتا ہے۔ تخم بستیاج (خلال مکہ) کے مانند باریک اور مزہ کسی قدر تیز چرپرا ہوتا ہے۔ جڑ اخروٹ کے مانند گردہ دار ہوتی ہے، جس کا اندرونی حصہ سفیدی مائل زرد اور بیرونی حصہ پر کالی پوست ہوتی ہے۔ یہ زود شکن اور ٹھوس ہے۔ کبھی بہت چھوٹے نشان والی اور شاہ بلوط کے مانند قدرے تیز اور شیریں مزہ ہوتی ہے۔ اس کو قحط کے زمانے میں لوگ کھاتے ہیں۔ یہ کھیتوں اور پہاڑوں میں کثرت سے پیدا ہوتی ہے۔ اندلس کے پہاڑی علاقوں میں اور شام میں حضرت ادریس علیہ السلام کی قبر کے آس پاس پائی جاتی ہے۔ یہ موسم گرما کے درمیانی ایام میں دستیاب ہوتی ہے اور اس کا جزء مستعمل جڑ ہے۔ اس کی قوت تین سال تک باقی رہتی ہے اس کے بعد کمزور ہو جاتی ہے۔ بہترین آکثار ٹھوس، مغز دار اور تازہ ہے اس کا مزاج دوسرے درجہ میں گرم خشک ہے۔ ایک قول میں تیسرے درجہ کے آخر میں گرم خشک ہے۔ روٹی کے ہمراہ کھانے سے نیند آتی ہے۔ تیل یا چکنی چیز کے بغیر تازہ آکثار کھانے سے زبان سخت اور حلق میں خشونت لاحق ہو جاتی ہے۔ مسلسل

کھانے سے پیٹ کے کیڑے نکل جاتے ہیں، پتھری کو توڑتی ہے۔نوگرام کثار کو خارخسک کے جوشاندہ کے ہمراہ خالی پیٹ کھانے سے مذکورہ فائدہ حاصل ہوتا ہے۔بلغمی ورم اور پنڈلی وغیرہ کا ورم ضماد کرنے سے ایک رات میں تحلیل ہوجاتا ہے۔اس کی مقدار خوراک چار گرام تک ہے۔تازہ دودھ اس کی تخدیر کا مصلح ہے۔پینتیس گرام کی کثیر مقدار میں استعمال خطرناک زہر ہے۔شدید قے، دست اور اعضاء میں استرخاء لاحق ہوتا ہے۔اس کا مصلح اطراف پر ٹھنڈے پانی کا نطول، سرد اور تر خوشبوؤں کا سونگھنا قلب کے مقام پر اس کی مالش، ٹھنڈا پانی پینا، عود اور میبہ وغیرہ کا استعمال ہے۔

آکج

الف ممدودہ سے۔فارسی میں اس کوزعرور کو کہتے ہیں۔

آگ جمڑو

یہ سینڈ ہے۔

آگ دونہ

الف ممدودہ سے۔

یہ ہندی دوا ہے، جو جلد کو صاف، ریاح شکم کو تحلیل، بلغم کو خارج، قولنج اور تلی کے امراض میں مفید ہے۔منہ کے بدذائقہ اور سوئے ہضم کو دفع کرتی ہے۔یہ مفرح اور مقوی قلب و دماغ ہے۔

آگسیمل

الف ممدودہ، گاف ساکن، سین مکسور، یا ساکن، میم مفتوح اور لام ساکن، یہ سکنجبین ہے۔

آک کا گوند

یہ شکرالعشر (صمغ مدار) ہے۔

آکل بنفسہ

یہ فرفیون اور کافور ہے۔

آکلی

یہ تروڑ ہے۔

آکلیچس

یہ بانجی ہے۔

آکوتیگے

الف ممدودہ، کاف مضموم، واؤ ساکن، تا مکسور، یا ساکن، گاف مکسور اور آخر میں یا مجہول سے۔یہ دکھنی بولی میں بیل پتری ہے۔

آگہ

الف ممدودہ، گاف اور ہا مختفی ساکن۔یہ آتش کے ذیل میں گزر چکا ہے۔

فصل ۹: الف ممدودہ اور لام پر مشتمل ہے

آل

الف ممدودہ اور لام ساکن سے۔ ہندی لفظ ہے۔ یہ سرخ رنگ جڑ کی چھال ہے، جو کپڑا رنگنے میں کام آتی ہے اور مجیٹھ کی ایک قسم ہے۔ مالوا میں دراز کدو کو اس نام سے جانا جاتا ہے۔

آلابو

الف ممدودہ، لام مفتوح، الف، با مضموم اور واؤ ساکن ہے، یہ کدو ہے۔

آلم

یہ پھٹکری ہے۔ انگریزی اطباء کے مطابق قابض ہوتی ہے۔ منہ، مسوڑا اور زبان کے امراض میں اس کا غرغرہ مفید ہے۔ دست اور پرانے سوزاک میں خوردنی استعمال سے فائدہ ہوتا ہے۔ اس کو کئی طرح کے مرکبات میں شامل کیا جاتا ہے۔

آلو بخارا

یہ مشہور و معروف پھل ہے اس کے درخت کا تنہ قراسیا (آلو بالو) کے تنہ کے مانند اور چکنا ہوتا ہے۔ پتے سیب کے پتے کے مشابہ پھل کو عربی میں اجاص، یونانی میں قومیلا، قوقامالین/قوقامالس اور قومالس، سریانی میں جاصا، کاما، سنک با، کوکافلیون اور کوکافیلوس، رومی میں مسقینون، ذامامکینا، قفیالہ اور قفالا۔ مغرب اور اندلس کے باشندے اس کی ترش قسم کو عین البقر کہتے ہیں۔ آلو بخارا کے پتے کے سریانی اور رومی میں قلیارجاصا قلیون اور کفنالہ کہتے ہیں۔

اقسام: اس کی بستانی اور صحرائی (کوہی) دو قسمیں ہیں: بستانی آلو بخارا کی متعدد اقسام ہیں: ایک: کالا آلو بخارا، جو بہت بڑا ہوتا ہے اور مطلق آلو بخارا سے یہی مراد ہے۔ دوسرا: زرد جو آلوچہ ہے۔ اس کا علاحدہ بیان آئے گا۔ تیسرا: سفید، جس کا نام عراق میں شاہلوج ہے یعنی آلو کا بادشاہ اور آلوچۂ سلطانی۔ چوتھا: سرخ رنگ کا۔ ایک سرخ آلو بخارا بہت چھوٹا، ترش اور سرد ہوتا ہے، جو املی کی طرح مواد کی حدت کو کم اور ان کو رقیق کرتا ہے اس کا نام آلو کشیہ ہے۔ یہ خشک ہونے کے بعد کالا اور نیلا ہو جاتا ہے۔

پہاڑی آلو بخارا چھوٹا اور بہت ترش ہوتا ہے، جو بالکل میٹھا نہیں ہوتا اور یہ قابض ہے۔ بستانی کے مقابلہ میں اس کا درخت اور پتے زیادہ چھوٹے ہوتے ہیں۔ دمشق میں آلو بخارا کی ایک قسم پائی جاتی ہے، جس کا نام رومی میں فقومیلاس ہے، جو قابض ہوتی ہے۔ ملّا سدید نے مفردات قانون کی شرح میں لکھا ہے کہ آذربائجان میں آلو کی متعدد اقسام میں سے ایک کو انزاوی اور انزاوش کہتے ہیں۔ یہ تمام قسموں سے زیادہ ملین اور مسہل ہے۔ دوسری قسم کو زرد آلو کہتے ہیں۔ یہ بہت لطیف، شیریں اور ہلکا ملین شکم ہے۔ تیسری قسم کو آلوچۂ اصفہانی کہتے، یہ بہت چھوٹا اور عمدہ ہے۔ اس کو سالن میں ڈالا جاتا ہے اور شکر ملا کر مربی تیار کرتے ہیں۔ شیخ کے مطابق سفید بستانی آلو بخارا سیاہ کے مقابلہ میں زیادہ قوی اور زرد سرخ کے مقابلہ میں زیادہ قوی ہے۔ صیدنہ میں لکھا ہے کہ بستانی آلو بخارا سب سے عمدہ ہے، جس کو قومشتی اور فارسی میں شاہ آلو کہتے ہیں۔

طبری آلو بخارا کے ایک قسم کے پھل کو نیشو کہتے ہیں اور اسی کے اقسام میں پہاڑی آلو بخارا آتا ہے۔ طب کی کتابوں میں یہی مذکور ہے۔ سفید بستانی آلو بخارا بہت ثقیل اور کم دست آور ہے۔ ارمنی آلو بخارا سب سے زیادہ شیریں اور بہت زیادہ دست آور ہے۔ عمدہ آلو بخارا وہ ہے جو بڑا، موٹا، کالا، خوب پکا ہوا، کم قابض، زیادہ میٹھا اور باریک چھلکے والا ہے۔

حاصل کلام مطلق آلو کے ذکر سے زرد آلو بخارا مراد ہوتا ہے جو تازہ حالت میں زرد، چمکدار، شفاف، چاشنی دار اور خوش ذائقہ ہوتا ہے۔ دوسری جگہوں کا بھی اچھا ہوتا ہے، لیکن خراسان کا سب سے اچھا ہوتا ہے، اس کے بعد فارس کا سیاہ آلو ہے، جو عربی میں قلوب الدجج (مرغیوں کا دل) کے نام سے مشہور ہے۔

مزاج: شیخ کے مطابق درجۂ دوم کے اول میں سرد اور درجہ دوم کے آخر میں رطب ہے خوب پکا ہوا کالا آلو بخارا بہت میٹھا درجۂ اول میں سرد اور درجۂ دوم میں رطب ہے۔ زرد چاشنی دار اور کچا ترش آلو بخارا درجۂ دوم کے اوسط میں بارد اور درجہ دوم کے آخر میں رطب ہے۔ ترش اور کچا درجۂ دوم اوسط میں سرد اور درجۂ دوم کے آخر میں رطب ہے۔ میٹھا آلو بخارا دوسری قسموں سے کم سرد ہے۔ گودے دار، نرم چھال، قدرے تلخی مائل مزے والا آلو بخارا کم قابض ہوتا ہے۔ پتہ درجۂ اول میں سرد وخشک اور قابض ہے۔ آلو میں آبی مادہ بہت زیادہ ہوتا ہے۔ اس لیے یہ ملین شکم اور مرخی معدہ ہے۔ ترش آلو بخارا کا آبی مادہ غلیان کی وجہ سے کم ہو جاتا ہے۔ اس لیے یہ خشکی پیدا کرتا ہے۔ نیز آبی رطوبت کی وجہ سے اس میں غذائیت کم ہوتی ہے۔ تر و تازہ آلو بخارا میں خشک کے مقابلہ میں آبی رطوبت زیادہ ہوتی ہے۔ اس لیے خشک آلو بخارا سے دست اور معدہ میں استرخا کم لاحق ہوتا ہے اور غذائیت زیادہ حاصل ہوتی ہے۔ تازہ خشک اور آلو بخارا ملین اور مزلق ہے، کیونکہ اس میں لزوجت اور رطوبت موجود ہوتی ہے۔ آلو بخارا اور شکر کا خوردنی استعمال تیز بخار میں مفید اور پیاس میں سکون بخش ہے۔ صفراوی بخار کے سر درد میں مفید ہے۔ کیونکہ یہ دماغ کی جانب حار ابخرات کو چڑھنے سے روکتا ہے۔ کھانا کھانے سے پہلے استعمال کرنے سے صداع حار (گرم سر درد) اور صفراوی بخاروں میں فائدہ ہوتا ہے۔ یہ خون کی حدت، صفراوی قے، پیاس اور دل کی گرمی میں سکون بخش ہے۔ رقیق صفرا کو دست میں خارج کرتا ہے۔ کھٹ میٹھا، ترش، عمدہ ذائقہ والا آلو بخارا، صفراوی غثیان کو دفع کرتا ہے۔ خوش ذائقہ آلو بخارا صفرا کو ختم کرنے میں بہت مؤثر ہے۔ صفراوی قے کو قطع اور غثیان میں راحت دیتا ہے۔ صفرا کو قطع کرنے کے لیے اس کا بدل املی ہے۔ شیریں آلو مرخی معدہ ہے کیونکہ یہ مبرد اور رطب ہے۔ آبی مادہ کی افزائش کرتا ہے، اس کا مصلح سکنجبین شکری ہے، جن لوگوں کا معدہ بارد مزاج ہے۔ آلو بخارا ان کے لیے نقصان دہ ہے۔ گرم معدہ والوں میں یہ نقصان دہ نہیں، بلکہ بہت فائدہ مند ہے، کیونکہ یہ معدہ کے مزاج کو معتدل اور معدہ میں پیدا شدہ مرۂ صفرا کو تسکین دیتا ہے۔ سرد مزاج لوگوں کی قوت کو بحال کرنے کے لیے برودت معدہ کی کمی بیشی کے اعتبار سے مناسب مقدار میں شہد، ماء العسل اور شراب کا استعمال کرنا چاہیے۔ کبھی اس تدبیر کے باوجود ان لوگوں کو کندر، مصطگی وغیرہ کی ضرورت پڑتی ہے کیونکہ یہ دوائیں معدہ کی رطوبت میں مفید ہیں۔

ترش آلو کم مرخی معدہ ہے کیونکہ اس میں آبی رطوبت کم ہوتی ہے۔ کچا آلو گرم معدہ کو خوب راس آتا ہے، کیونکہ یہ کچی رطوبت اور اس میں جمود کی وجہ سے بارد اور قابض ہے جو آلو ابھی پکنا شروع نہ ہوا ہو وہ گرم معدہ کو بہت قوی کرتا ہے۔ گوشت اور پختہ آلو بخارا تیار کردہ قوام گرم مزاج لوگوں کے لیے نفع بخش ہے، لیکن پھر بھی معدہ میں استرخاء پیدا کرتا ہے اور یہ منضج نہیں ہے جبکہ کچے آلو بخارا کا قوام

اس کے برخلاف ہوتا ہے۔ آلو بخارا ہر اعتبار سے معدہ میں استرخاء، رطوبت اور تری پیدا کرتا ہے اس کا نقوع بلامضرت معدہ کے لیے فائدہ مند ہے۔ معدہ کو آلو بخارا کے جامد حصہ کی مضرت سے محفوظ رکھنے کے لیے ضروری ہے کہ اس کے زلال کو حاصل کرتے وقت آلو کو حرکت نہ دی جائے، تاکہ پانی میں اس کا فضلہ شامل نہ ہو۔ آلو بخارا سے تیار کردہ رب مذکورہ فائدوں کا حامل ہے۔ اس کا طریقہ تیاری یہ ہے کہ میٹھا آلو بخارا صاف کرکے دیگ میں رکھا جائے اور اس میں حسب ضرورت پانی ملا کر خوب پکا لیا جائے۔ ٹھنڈا ہونے کے بعد مل چھان کر صاف کرلیں، پھر دوبارہ دیگ میں رکھ کر ہلکی آنچ پر اتنا پکایا جائے کہ چوتھائی حصہ باقی رہ جائے۔ اب ٹھنڈا کرکے استعمال کریں۔ شیریں آلو زیادہ ملین، مرخی معدہ اور مسہل شکم ہے۔ بعض وقت ترش آلو بھی مسہل شکم ہوتا ہے کیونکہ ترش چیزیں مقطع اور ملطف ہوتی ہیں۔ جب معدہ اور آنتوں میں فضلات موجود ہوتے ہیں۔ تو ترش چیزیں ان کو لطیف اور ٹکڑے ٹکڑے کرکے خارج کرتی ہیں۔ ورنہ ترش چیزیں قبض پیدا کرتی ہیں، کیونکہ معدہ اور آنتیں فضلات سے بہت کم خالی ہوتی ہیں۔ لہٰذا آلو سیاہ قطع، لطافت، لزوجت اور رطوبت کی وجہ سے ملین اور مسہل ہے۔ شیخ کے مطابق شیریں آلو بہت قوی مسہل صفرا ہے۔ شارح گیلانی کے مطابق شکر اور ترنجبین آمیز آلو بخارا کا زلال اسہال صفرا میں زیادہ مؤثر ہے۔ تر و تازہ آلو بھی خشک کے مقابلے میں زیادہ قوی مسہل ہے اس میں اسہال کا فعل لزوجت کی وجہ سے ہے۔ شارح قانون ملا سدید فرماتے ہیں مندرجہ بالا قول سے مستفاد ہوتا ہے کہ اسہال کا معنی تلیین ہے کیونکہ مسہل دوا صورت نوعیہ اور کیفیت معین سے دست لاتی ہے۔ چنانچہ ابوسہل مسیحی اور صاحب کامل سے منقول ہے کہ تلیین صورت نوعیہ کے فعل کی محتاج نہیں ہے۔ جیسے لعاب اسپغول اور آلو بخارا کا زلال ہے۔ دیسقوریدوس کے مطابق دمشقی آلو قابض ہوتا ہے، لیکن جالینوس نے دیسقوریدوس کے اس قول کو خطا قرار دیا ہے کیونکہ دمشقی آلو مسہل اور مزلق ہے جو قبض کے منافی ہے۔ ہوسکتا ہے دیسقوریدوس نے یہ قول مکمل کچے آلو سیاہ، بستانی اور کوہی کے بارے میں کہا ہو جو یقیناً قابض ہوتا ہے یا خشک آلو بخارا کے بارے میں یہ بات کہی ہو۔ البتہ جب اس کا جوشاندہ یا نقوع استعمال کیا جاتا ہے۔ تیلیین شکم کرتا ہے۔ ہوسکتا ہے دیسقوریدوس نے دمشقی آلو بخارا کو قابض اس لیے قرار دیا ہو کیونکہ اس میں مائیت زیادہ ہوتی ہے۔ اس کے خشک ہونے کے بعد اس میں ارضی مادہ باقی رہ جاتا ہے جو قبض پیدا کرتا ہے۔

خلاصۂ کلام آلو بخارا بحالت رطوبت، مائیت کی وجہ سے مسہل شکم ہے۔ آلو جس قدر چھوٹا ہوگا کم دست آور ہوگا، سخت اور قابض ہوگا کیونکہ یہ نہ لذیذ ہوتا ہے نہ ملین۔ کچے آلو میں قبض زیادہ اور غذائیت کم ہوتی ہے۔ آلو کو غذا سے قبل کھانا چاہیے تاکہ معدہ کی حرارت اس کو اچھی طرح ہضم کرسکے۔ یہ سرد مزاج لوگوں کے لیے خراب غذا ہے۔ اس کو کھانے کے بعد ماء العسل پینا مفید ہے، جو اس کے مضر اثرات کو خارج کردیتا ہے۔ ہاں گرم مزاج لوگوں کو اس کی اصلاح کی ضرورت نہیں ہے۔ البتہ معدہ کمزور ہو تو اس کے بعد قدرے پرانا گل قند شکری تناول کریں۔ بوڑھے لوگوں کو تازہ اور خشک آلو کھانے کے بعد قدرے مصطگی اور کندر لینا چاہیے کچا جنگلی آلو سب کے نزدیک قابض ہے۔ خشک آلو کھانے سے کم دست ہوتے ہیں۔ کچا آلو خشک کھانے سے امساک پیدا ہوتا ہے۔ دو سو دس گرام خشک آلو کو پانی میں خوب گلا لیا جائے، جب پانی چار سو بیس گرام باقی رہ جائے صاف کرکے نوش کریں۔ یہ دست آور ہے، یہ شکر یا شہد کے اضافہ سے زیادہ قوی مسہل ہوجاتا ہے۔ اس کے بعد کھانا اگر تاخیر سے کھایا جائے تو اسہال زیادہ ہوتے ہیں۔ آلو بکثرت کھانے سے زیادہ دست آتے ہیں اور ترش آلو سے کبھی بلغمی رطوبات امعاء کی اندرونی سطح پر چسپاں ہوجاتی۔ یہ مؤلد ریاح اور نفاخ ہے۔ آلو اور اس کا شربت زیادہ مفتح اور مدر بول

نہیں ہے۔تلی کے مریض کو غذا کھانے سے پہلے اس کا استعمال فائدہ مند ہے۔آلو بخارا کھانے کے بعد کھانا جلدی نہیں کھانا چاہیے، کیونکہ یہ دیر ہضم ہے اور کھٹ میٹھے اور ترش آلو کی طرح مسہل نہیں ہے۔اس کو دوا کے بجائے غذا کے طور پر استعمال کرنا زیادہ مناسب ہے۔سرخ اور ترش پہاڑی آلو کو پکا کر مل چھان کر اس کا گودا حاصل کر لیا جاتا ہے۔پھر گاڑھا ہونے کے بعد آٹے کے گولہ کی شکل کی چھوٹی گولیاں تیار کر لی جاتی ہیں، جو بازار میں دستیاب ہوتی ہیں۔ یہ بیماروں کی غذاؤں میں استعمال ہوتی ہیں۔گلاب یا شراب میں پکانے سے بستانی آلو بخارا معدہ کے لیے نقصان دہ اور قابض ہے۔آلو کا رس مدر حیض ہے۔آلو کا خیسا ندہ نار فارسی (جمرہ) کے لیے فائدہ مند ہے۔آلو کا گوند مرہم کے ہمراہ مبرداور جرب وحکہ میں مفید ہے کیونکہ یہ مخرج صفرا ہے۔آلو کا شگوفہ چبانے سے نزلاوی مواد اور رطوبت قطع ہوتی ہے۔سر پر اس کا ضماد صداع حار میں فائدہ کرتا ہے۔ پتے اور جڑ کے جوشاندہ کا غرغرہ اور مضمضہ دماغی نزلات، ورم لہا اور لہات اور مسوڑوں کی مضبوطی کے لیے فائدہ مند ہے۔اس کو پینے سے پیٹ کے کیڑے خارج ہو جاتے ہیں۔زیر ناف اس کے پتے اور سرکہ کا ضماد کرم امعاء (آنتوں کے کیڑے) کے لیے مجرب ہے۔آلو دماغ کے لیے مضر ہے۔اس کا مصلح عناب ہے اور معدہ کے لیے مضر ہے۔گل قند اس کا مصلح ہے۔سرد مزاج لوگوں کے لیے مصلح مصطگی، کندر اور ماء العسل ہے۔آلو کے جوشاندہ کی مقدار خوراک دو سو دس گرام ہے۔ جوشاندہ کے لیے خشک آلو بخارا کا بدل املی ہے۔صمغ آلو کو صمغ فارسی کہتے ہیں۔ یہ صمغ عربی سے گرم زیادہ اور خشک کم ہے۔ یہ ملطف، مقطع، مغری ہے۔خروج مقعد، کھانسی، درد سینہ اور درد ریاح میں مفید نیز مفتت حصات ہے۔اس کا غسول زخموں کو بھرتا اور خشک کرتا ہے۔اس کا بدل آب عدس مقشر ہے سرکہ کے ہمراہ اس کا ضماد قوبا، بچوں کے بدن کی کھجلی، پتی، انہوری دانہ اور روسی میں فائدہ مند ہے۔ اگر اس میں شکر یا شہد کو ملا لیا جائے تو یہ زیادہ مؤثر ہو جاتا ہے۔تلی کے لیے نقصان دہ ہے اور اس کا مصلح قند ہے۔

آلوچ

یہ بیش کی شکل کا ہوتا ہے۔عجم میں کازرک کے نام سے جانا جاتا ہے۔صاحب اختیارات نے اس کو مخلصہ کی ایک قسم شمار کیا ہے۔

آلوچہ

یہ آلوچۂ سلطانی ہے۔عربی میں ادرک اور اہل شام برفوق کہتے ہیں۔بعض کے مطابق نیشوق یہی ہے۔گیلانی نے بغدادی کے حوالے سے نقل کیا ہے کہ آلوچۂ کی ایک قسم جیلان اور آذربائجان میں دستیاب ہے جو سبز اور گول ہوتا ہے۔دیکھنے میں کچا معلوم ہوتا ہے۔ بہت لذیذ ہوتا ہے۔اس کا مزہ مائل بہ شیریں قدرے ترشی لیے ہوئے ہوتا ہے۔ یہ قسم نادر اور کمیاب ہے۔ بہت کم پھل اتنے لذیذ ہوتے ہیں۔

مزاج: یہ اوّل درجہ میں سرد ہے۔ پختہ آلوچہ دوسرے درجہ میں رطب ہے۔صفرا اور پیاس کی حدت کو تسکین دیتا ہے۔پکا ہوا آلوچہ ملین اور کچا مسہل صفرا اور قاطع قے ہے۔ پختہ آلوچہ کا رس گرم کھانسی، سل ودق کے لیے بہت مفید ہے۔ پتے کے رس سے پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں۔آلوچہ شکم میں نفخ اور معدہ میں فساد پیدا کرتا ہے۔اس کا مصلح گل قند ہے۔

آلو بالو

اس کو آلو بولی اور آلی بالی بھی کہتے ہیں۔آلو بالو نام رکھنے کی وجہ یہ ہے کہ یہ آلو کی قلم کاری سے حاصل ہوتا ہے۔رومی زبان میں

قراصیا، قرازیا اور قاراسیا، اہل صقلاب کے مطابق چراسیا، مغرب اور اندلس والے حب الملوک، دمشق کے باشندے قراسیا، سریانی میں فارسا، یونانی میں قروسیون، قہراسوس اور قیراسوس، فارسی میں شیریں آلو بالو کو کیلاس اور ترش کو آلو بوعلی کہتے ہیں۔ یہ ایک درخت کا پھل ہے، جس کی شاخیں منتشر سیدھی اور سرخی مائل ہوتی ہیں۔ پتا سرخ اور زرد آلو کے شاخ اور پتے کے مشابہ ہوتا ہے۔ پھل زعرور کے برابر چھوٹا گول ہوتا ہے، جو اس کی چھوٹی ٹہنی کی ایک بلند باریک لکڑی سے پیوستہ ہوتا ہے۔ زیادہ تر آویزاں ہوتے ہیں اور یہ ایک ساتھ دو ہوتے ہیں۔ کچا آلو بالو سبز اور کسیلا، نیم پختہ، سرخ اور ترش اور پختہ کالا، چاشنی دار اور خفیف تلخی مائل ہوتا ہے۔ تخم چنا کے برابر چھوٹا، چھال سخت سفید اور مغز سفید رنگ ہوتا ہے۔ آلو بالو کی ایک قسم ابتداء میں کالی ہوتی ہے۔ کوئی آلو شیریں، کوئی چاشنی دار، کوئی ترش اور کوئی کسیلا ہوتا ہے۔ درخت کا نام کیلاس بھی ہے جو آلو بالو کا درخت ہے۔ اس کا پھل زیادہ بڑا اور پکنے کے بعد شیریں ہو جاتا ہے۔ کچا آلو بالو کے مانند ہوتا ہے۔ اس کی ایک دوسری قسم ہے، جس کی تمام آلو بالو کے مشابہ ہیں، مگر اس کا پھل بہت چھوٹا اور کسیلا ہوتا ہے۔ سب سے اچھا آلو بالو پکا ہوا تر و تازہ ہے۔

مزاج: شیریں آلو بالو گرم خشک ہے۔ ایک قول میں دوسرے درجہ میں گرم اور تر ہے۔ بعض کے مطابق شیریں۔ پکا ہوا اول درجہ کے آخر میں گرم اور تر یا دوسرے درجہ کے اول میں گرم اور تر ہے۔ چاشنی دار پکا ہوا آلو بالو معتدل ہوتا ہے۔ بعض نے اس کو دوسرے درجہ کے آخر میں سرد اور خشک قرار دیا ہے۔ نیم پختہ، سرخ اور ترش دوسرے درجہ کے اول میں سرد خشک ہے۔ کچا اول درجہ میں سرد اور خشک ہے۔ تمام آلو بالو قابض ہوتے ہیں۔ شیریں آلو بالو (کیلاس) میں غذائیت بہت کم ہے۔ یہ معدہ سے بہت جلد نفوذ کرتا ہے کیونکہ اس میں رطوبت اور لزوجت ہوتی ہے۔ یہ حلق کی خراش اور کھانسی کے لیے مفید ہے۔

مضر: یہ عموماً بدہضمی، معدہ میں استرخاء اور ضعف پیدا کرتا ہے۔ غالب خلط میں بہت جلد مستحیل ہو جاتا ہے۔ اس لیے غذا کے بعد فوراً نہیں کھانا چاہیے۔

مصلح: گرم اور قوی جوارشات ہیں۔

افعال و خواص: آلو بخارا مسہل و ملین اور آلۂ تناسل میں ایستادگی پیدا کرتا ہے۔ خشک قابض ہوتا ہے، چاشنی دار آلو بالو جالی اور مقطع ہے۔ یہ پیاس کو قطع، صفرا اور خون کی حدت، حرارت اور ہیجان، غثیان، قے اور صفراوی دست میں سکون دیتا ہے۔ یہ مقوی معدہ اور مقوی جگر حار ہے۔ خشک آلو بخارا تر و تازہ کے مقابلہ میں قابض ہے۔ تازہ آلو بالو کو خار خسک کے جوشاندہ کے ہمراہ یا شیرۂ تخم خار خسک اور دسواں حصہ بادیان کے ہمراہ پینے سے گردہ مثانہ کی پتھری، پیشاب کے راستہ کے زخم اور ادرار حیض کے لیے فائدہ مند ہے۔ اگر اس کے دانہ کے مغز اور نرم پرانی روئی کو باہم کوٹ کر باریک بتیاں بنا کر عضو تناسل کے سوراخ میں رکھا جائے تو پیشاب کے راستہ کے زخم میں فائدہ ہوتا ہے اور پیشاب کا تنقیہ کرتا ہے اور پیشاب کے مواد اور جلن میں مفید ہے۔ ترش آلو بالو قابض ہے بلغمی معدہ کے لیے نافع ہے کیونکہ اس میں قبض اور کسیلا پن کم ہے لہٰذا زیادہ کثیف اور بطی الانحدار ہے اس کا گوند آلو کے گوند کے مشابہ ہے جو جالی، مغری اور لیس دار اخلاط کو قطع کرتا ہے اس لیے سانس کی نلی کی خشونت یا چہرے کی خوبصورتی، اشتہاء آور اور پتھری کے لیے فائدہ مند ہے۔ سینہ کی خشونت اگر خشکی سے ہے تو خشکی دور کرتا ہے اور اگر لیس دار چپکنے والے بلغم سے ہے تو اس کو قطع کر کے صاف کرتا ہے پرانی کھانسی کے لیے ٹھنڈے

پانی کے ہمراہ استعمال کرنا فائدہ مند ہے۔ شراب کے ہمراہ کھانے سے پتھری کے مرض میں فائدہ ہوتا ہے یہ طبیعت میں قبض پیدا کرتا ہے اور مرطوب مزاج لوگوں کو خوب راس آتا ہے اس کو بکری کے پتہ میں حل کر کے آنکھوں میں لگانے سے بینائی میں اضافہ اور آنکھ کی کھجلی ختم ہو جاتی ہے اس کا طلاء جلد کو صاف کرتا ہے سرکہ کے ہمراہ اس کا طلا داد میں مفید ہے مقدار خوراک ساڑھے چار گرام۔

آلوی فرنگ

اس کا رنگ مٹیالہ ہوتا ہے یہ آملہ اور سیب کے برابر ہوتا ہے۔ ہندوستان میں اس کو فرنگی لائے تھے اس کی کاشت کی جاتی ہے عموماً اس کو گوشت کے ساتھ یا تنہا پکا کر سبزی کے طور پر کھایا جاتا ہے یہ اروی کی طرح لعاب دار نہیں ہوتا یہ کچا ہوتا ہے جو دیر ہضم اور مقوی باہ ہے ظاہری طور پر اس کے مزاج میں گرمی اور خشکی ہے اس میں سوداویت ہوتی ہے۔ بکثرت کھانے سے خارش پیدا ہوتی ہے نیز یہ قبض پیدا کرتا ہے۔

آلوسن

الف ممدودہ، لام مضموم، واؤ ساکن، سین مفتوح اور نون ساکن۔ یہ یونانی لفظ ہے اس کا تلفظ بغیر واؤ آلسن بھی ہے اس کا معنی کتے کے زہر سے نجات دینے والا ہے۔ ملک شام میں یہ حشیشۃ النجات اور حشیشۃ السلحفات کے نام سے معروف ہے یہ ایک پودا ہے جو پہاڑوں اور رہائشی علاقوں میں پیدا ہوتا ہے ایک ہاتھ لمبا ہوتا ہے اس کا تنہ ایک اور بادیان کے تنہ کے ہم شکل ہوتا ہے۔ پتا فراسیون کے پتے کے مشابہ بہت خشونت اور خاردار ہوتا ہے پھول سیاہی مائل سرخ ہوتا ہے اس کی جڑ سے پتے نکلتے ہیں تخم قدرے چوڑا سبز سیاہ اور ترمس سے چھوٹا جو دو تہہ والے چھلکے میں بند اور نانخواہ جیسی تیزی تلخی والا ہوتا ہے۔ اس کا تنہ پتا اور بو شبت (سویا) کے مشابہ ہے۔ یہ نشیبی اور پتھریلی زمین میں پیدا ہوتا ہے اس کی جڑ لمبے شلجم اور گاجر کے مانند طویل ہوتی ہے، جس کا مزہ قدرے شیریں اور مزاج دوسرے درجہ میں گرم ہے بعض کے مطابق تیسرے درجہ کے اوّل میں گرم اور پہلے درجہ کے آخر میں خشک ہے یہ محلل، مجفف، جالی اور قاطع ہے۔ سر درد، نزم زکام، سانس کی تنگی، معدہ اور گردہ کی ریاح، جوڑوں اور سرین کے درد میں مفید ہے۔ پاگل کتے کے کاٹے زہر کا تریاق ہے۔ اس کا اثر بالخاصہ یہ ہے کہ اس کی جانب شدید سردی میں مبتلا اور جمود کا مریض بغور دیکھے تو اس سے زیادہ سردی اور اعضاء کے جمود کو ختم کر کے بدن کو گرم کرتا ہے اس کا جوشاندہ استعمال کرنے سے بھی مذکورہ فائدہ حاصل ہوتا ہے اور بلا بخار لرزہ اور کپکپی میں سکون دیتا ہے اس کو گھر کے دروازے پر آویزاں کرنے سے قیام پذیر لوگ نظر بد اور مصائب و آلام سے محفوظ رہتے ہیں اگر سرخ کپڑے میں باندھ کر انسان کے سر پر یا چوپایوں کے دردناک اعضاء پر آویزاں کیا جائے تو درد میں راحت ملتی ہے اس کا طلا بہق اور کلف کو زائل، بدن کے ظاہری حصہ کو صاف اور میل کو رفع کرتا ہے اس کے تخم کا سفوف اور شہد کا طلا سر کی پھنسیوں میں فائدہ مند ہے، جن سے پیلی قسم کی رطوبت بہتی رہتی ہے، جوشاندہ کا سعوط زکام میں مفید ہے اس کو کھانے سے سانس کی تنگی اور سانس کی نالی میں جمع شدہ بلغم میں فائدہ ہوتا ہے ساڑھے تین گرام کھانے سے گردہ کی پتھری اور پیٹ کے کیڑے نکل جاتے ہیں اس کا خوردنی استعمال نہایت مقوی باہ ہے اس کے تخم کا سفوف کتا کاٹے مریض کے کھانے میں شامل کرنے سے بالخاصیت زہریلا اثر دور ہو جاتا ہے۔ اگر اس کو موسم گرما کے ایام کے دوران حاصل کر کے خشک کر لیا جائے، کوٹ چھان کر سفوف کو محفوظ رکھا جائے، ضرورت کے وقت اٹھارہ

گرام سفوف ایک سو چوالیس گرام ماء العسل کے ہمراہ کتا کاٹے مریض کو دن میں کئی مرتبہ ایک دن کے وقفہ سے کھلایا جائے تو بہت نفع بخش ہے اسی طرح تازہ جڑ کے رس کو تازہ دودھ کے ہمراہ پینے سے کتا کاٹے مریض کو فائدہ دیتا ہے اگر چہ مریض کو پانی سے ڈر لاحق ہونا شروع ہوگیا ہو اگر تازہ جڑ دستیاب نہ ہو تو خشک جڑ کا سفوف ساڑھے تین سے سات گرام تک مرض اور قوت کا لحاظ کرتے ہوئے دودھ کے ہمراہ کھلانا چاہیے جالینوس کے مطابق اس دوا کا نام آلسن اس لیے ہے کہ یہ پاگل کتا کاٹے کے زہر میں حیرت انگیز طور پر فائدہ کرتا ہے اور یہ ایسے شخص کو بھی پلایا جاتا ہے جس کے بدن میں پورے طور پر زہر سرایت کر چکا ہو اور پانی سے ڈر رہا ہو ایسی حالت میں صرف آلوسن ہی پلانا چاہیے اس میں یہ فائدہ اس کے جوہر کی خاصیت سے ہے۔

مقدار خوراک: سات گرام اور کتا کاٹے مریض کے لیے چونسٹھ گرام۔

بدل: نصف وزن حب الغار اور نانخواہ دو گنا۔

مضر: جگر کے سوء مزاج حار میں مضر ہے۔

مصلح: کتیرا

آلوہ

فارسی میں عناب کو کہتے ہیں۔

آلوی

یہ یونانی میں سنا مکی ہے۔

آلیہ

ہمزہ الف ممدودہ سے کبش (مینڈھا) ہے۔

فصل ۱۰ : الف ممدودہ و میم

آم

الف ممدودہ اور میم ساکن ہے یہ انبہ کے ذیل میں بیان ہوگا۔

آمبرا

ہمزہ ممدودہ، میم و با ساکن، رامفتوح اور الف یہ آم ہے۔

آمپیچ

ہمزہ ممدودہ، میم ساکن، پا مکسور، یا اور جیم فارسی (چ) ساکن ہے۔ اس کا تلفظ میم کے عوض نون خفی اور با ساکن کے ساتھ آنب پیچ بھی ہے۔ یہ پھلدار درخت ہے جو ناشپاتی کے درخت سے زیادہ بڑا ہے اس کے پتے آم کے پتے سے زیادہ چھوٹے ہوتے ہیں۔ پھل جنگلی بیر کے برابر قدرے دراز اور نوک دار ہوتا ہے، جن میں کسی کا مزہ شیریں، کوئی کھٹا اور کوئی بے ذائقہ ہوتا ہے۔ پھل کا بیرونی حصہ

خشخاش سفید کے دانہ کے مانند نقطہ دار اور سرخی مائل ہوتا ہے۔ پھل کا چھلکا باریک، مغز سفید اور گھونکچی کے برابر اس کے اندر سیاہ تخم ہوتا ہے۔ پھول آم کے پھول کے مانند لیکن اس کا رخ اوپر کی جانب ہوتا ہے یہ نیا پھل ہے، جس کو انگریز لوگ ہندوستان میں کسی نامعلوم جزیرہ سے لائے تھے۔اس کا مزاج سرد خشک ہوسکتا ہے۔

آمل

ہمزہ ممدودہ، میم ساکن اور لام مفتوح اس کا معنیٰ ترش ہے اور یہ آنبوتی کا ساگ بھی ہے۔

آملاتک

ہمزہ ممدودہ، میم ساکن، لام مفتوح، الف، تا مفتوح اور کاف، یہ مہندی کا پھول ہے۔

آملکی

ہمزہ ممدودہ، میم اور لام مفتوح، کاف مکسور، یا ساکن یہ آنولہ اور بھوئیں آنولہ ہے۔

آملکیدل

ہمزہ ممدودہ، میم اور لام مفتوح، کاف مکسور، یا ساکن، دال مفتوح۔ دوسرا لام ساکن یہ ساذج اور زرنب کے درمیان مشترک لفظ ہے۔

آملہ

ہمزہ ممدودہ، میم ساکن، لام مفتوح اور آخر میں ھا ساکن۔ اس کا معرب آملج ہے اس کو سریانی میں ارہا، رومی میں قلوبا اور قلوبیخ، مصری زبان میں سنایز اور ہندی میں آنولہ کہتے ہیں آملہ کو تازہ دودھ میں ایک دن رات بھگونے کے بعد پانی سے دھوکر خشک کرلیا جاتا ہے اس وقت قبضیت اور کسیلا پن زائل ہوجاتا ہے۔ یہ شیر آملہ کہلاتا ہے اور رومی میں اس کا نام قلوبا سیر ہے ابو جریج کے مطابق اس کو بعض علاقوں میں خشکی کی شدت ختم کرنے کے لیے دودھ میں بھگویا جاتا ہے۔ اس کی ایک قسم میں زیادہ تلخی اور کسیلا پن نہیں ہے، جس کی شکل چوڑائی مائل ہوتی ہے اس کو شاہ آملہ اور آملج الملوک کہتے ہیں۔ ہندی میں رائی آنولہ کہتے ہیں یہ تمام کھٹے میوؤں کے زمرہ میں آتا ہے جس کو پھل کے طور پر کھایا جاتا ہے۔ یہ شکل میں پہلی قسم سے مختلف ہے جو شلجم کی طرح گول، چپٹا اور دونوں طرف سے گہرا ہوا ہے، حاصل کلام یہ ایک مشہور ہندوستانی پھل ہے جو اخروٹ کے برابر بھی ہوتا ہے۔ مزہ ترش ہے جس میں قدرے شیرینی اور تلخی کی آمیزش کے ساتھ کسیلا پن زیادہ ہے۔ بہترین آملہ وہ ہے جو بڑا، غیر ریشہ دار، ٹھوس، زرد رنگ اور تازہ ہو یا خشک ہو تو خراب پھپھوندی دار اور ریشہ دار نہ ہو موٹا ہو اور دودھ وغیرہ سے مدبر کر کے تخم سے خالی کرلیا گیا ہو۔ اس کا درخت تنہ دار اخروٹ کے درخت کے برابر ہوتا ہے۔ پتے بہت چھوٹے اور سبز ہوتے ہیں۔ دونوں طرف سے ایک بالشت لمبی گھنی باریک شاخیں ہوتی ہیں اس کی لکڑی کا جوہر چنار کی لکڑی کے مانند بہت سخت ہے۔

مزاج آملہ درجۂ اول میں سرد اور درجۂ دوئم میں خشک ہے ایک قول میں درجۂ دوم میں سرد اور درجۂ سوم کے اوّل میں خشک ہے۔ بعض نے درجۂ دوم میں گرم قرار دیا ہے۔ صحیح قول یہ ہے کہ اس میں برودت کم اور خشکی بالاتفاق ہے دودھ میں مدبر آملہ کم خشک ہوتا ہے بعض کے مطابق شیر آملہ درجہ اوّل میں سرد درجہ دوم میں خشک ہے۔

افعال و خواص: شیخ اور گیلانی کے مطابق یہ خون کی حرارت اور صفرا کی حدت کو کم کرتا ہے کیونکہ اس میں خشکی کے ساتھ ہلکی برودت ہے۔اس لیے آملہ دل کے خون کی اصلاح اور تعدیل کرتا ہے۔اخلاط کو فساد اور تعفن سے محفوظ رکھتا ہے،سودا کا غلبہ اور اس کو بدن سے خارج کرتا ہے نیز سودا کو روح کی جانب چڑھنے اور آمیزش سے روکتا ہے۔یہ شدید قابض ہے اس لیے اعضاء کو بہت قوی کرتا ہے۔معدہ، آنکھ، رحم وغیرہ مرطوب اعضاء کو خاص طور پر مضبوط بناتا ہے۔یہ جالی، محلل اور ملطف ہے آملہ دماغ کے لیے یقینی طور پر بہت مقوی دماغ ہے کیونکہ دماغ میں رطوبت زیادہ ہے اور یہ دماغ کے لیے زیادہ فائدہ مند ہے کیونکہ یہ اس کی جانب ابخرات کو چڑھنے سے روکتا ہے قوت حافظہ کو تیز کرتا ہے فکر کو تشویش میں مبتلا کرنے والے ابخرات کی اصلاح اور دماغ کی جانب ان کے نفوذ کو روکتا ہے مسوڑوں کو مضبوط و قوی اور زبان کو خشک کرتا ہے کیونکہ آبی رطوبت کی کثرت سے زبان میں ثقل اور استرخاء لاحق ہوتا ہے۔

حاصل کلام یہ تمام اعضاء کو قوی کرتا ہے بعض کے مطابق یہ قابض ہے۔معدہ اور آنت کی طرف مواد کے انصباب کو روکتا ہے اخلاط کو تعفن سے محفوظ رکھتا ہے بدن سے سودا کو خارج کرتا ہے۔روح میں سودا اور سوداوی و صفراوی محرق ابخرات کی آمیزش سے حفاظت کرتا ہے اس لیے موجب ذہانت و ذکاوت وفطانت ہے، حواس کو مجتمع، فہم میں اضافہ اور فکر کی اصلاح کرتا ہے۔دماغ کی طرف فکر کی تیزی کو خراب کرنے والے ابخرات کے صعود کو روکتا ہے نسیان میں مفید ہے۔بزدلی کو دور، دل کو قوت و فرحت بخشتا ہے اس کا قابض فعل اس کی خاصیت میں معین و مددگار ہے کیونکہ قابض دوا مقوی ہوتی ہے مذکورہ وجوہ سے مقوی اعصاب اور مقوی حواس ہے اور محرق صفرا سے پیدا شدہ مراقی مالنخولیا کے لیے مفید ہے اور آملہ شہد کے ہمراہ فالج، استرخاء اور لقوہ کے لیے مفید ہے اس کا شہد میں تیار کردہ مربی بھی فالج استرخاء میں نفع بخش ہے اس کا نقوع نوش کرنے سے معدہ سے دماغ کی جانب ابخرات کا صعود بند ہو جاتا ہے۔سات گرام آملہ کا خوردنی استعمال خون اور صفرا کی حرارت کو بجھاتا ہے یہ اعصاب کے لیے بہت مفید ہے کیونکہ ڈھیلا پن پیدا کرنے والی رطوبت کو زائل کرتا ہے۔یہ مسترخی اعضاء کو قوی اور جوانی کو بحال کرتا ہے اس کے نقوع کو پینے اور غسول سے بالوں کی جڑیں مضبوط اور سیاہ ہوتی ہیں۔اس کے نقوع میں مہندی اور نیل کے پتے ملا کر خضاب کرنے سے بال سیاہ اور جھڑنا بند ہو جاتے ہیں۔آملہ کے رس کا آنکھوں میں سلائی سے استعمال بینائی میں اضافہ اور آنکھ کی تاریکی کو صاف کرتا ہے۔اگر اس کو ہلکا پیس کر ہم وزن شکر ملا کر روغن بادام شیریں میں چرب کر کے ساڑھے سترہ گرام ناشتہ میں گرم پانی کے ہمراہ تناول کیا جائے تو آنکھ کی تاریکی دور اور بینائی میں اضافہ ہوتا ہے اور آنتوں کی خراش کے لیے فائدہ مند ہے۔اگر سات گرام نیم کوب آملہ کو پانی میں بھگویا جائے اور ہر دو تین گھنٹے بعد اس کو نچوڑ کر نکال لیا جائے۔پھر دوسرا آملہ اسی پانی میں بھگویا جائے یہ عمل تین مرتبہ کیا جائے تو اس کا قطور بیاض چشم میں مفید ہے، یہ مجرب ہے اگر یہ عمل آس کے رس میں کیا جائے تو یہ بھی مذکورہ مرض میں فائدہ مند ہے۔آملہ کو باریک پیس کر قدرے پانی میں ملا کر پیشانی پر خوب گاڑھا ضماد کرنے سے نکسیر بند ہو جاتی ہے۔آملہ منھ میں رکھنے سے مسوڑھے مضبوط ہوتے ہیں۔ثقل زبان میں نرمی و ہمواری نیز لعاب کا بہنا بند ہو جاتا ہے آملہ مقوی اعضاء رئیسہ دوا ہے یہ دل کو قوی اور اس کے گرم ابخرات کو دفع کرتا ہے اگر دل میں سردی لاحق ہو تو آملہ کو شہد یا دارچینی یا مصطگی کے ہمراہ کھانا چاہیے یہ خفقان وغیرہ میں بہت فائدہ مند ہے۔شیخ اور گیلانی کے مطابق یہ دل کو قوی و صاف کرتا ہے اور وحشت میں مفید ہے اگر وحشت کا سبب خون کی رقت یا قلت اور سرعت تحلیل ہے تو اس میں خاص کر مؤثر ہے بارد مزاج مریض میں دل کی تقویت کے لیے استعمال

کرتے وقت پہلے اس کو شہد، دارچینی یا شراب سے معتدل کر لینا چاہیے۔ شیخ الرئیس نے ادویہ قلبیہ میں لکھا ہے کہ آملہ بہت قابض دوا ہے جو دل کو قوی کرنے میں بہت مؤثر ہے یہ دل میں خشکی اور انقباض پیدا کرتا ہے اور دل کی معمولی برودت کی تعدیل کرتا ہے۔ لہٰذا یہ روح کے واسطے مددگار دوا ہے آملہ دل کی وحشت کے مقابلہ میں تقویت قلب کے لیے زیادہ فائدہ مند ہے کیونکہ وحشت قلب خون کی رقت و قلت اور سرعت تحلل سے لاحق ہوتا ہے نیز آملہ ذہن کو قوی، تمام اعضاء کی حفاظت اور باہ میں تحریک پیدا کرتا ہے پانی میں آملہ ڈال کر پینا، پیاس بجھانے میں زیادہ مؤثر ہے پیاس اور قے میں سکون، معدہ اور آنتوں کو قوی نیز معدہ کی رطوبت کو خشک کرتا ہے اور اس کی جانب مواد کے انصباب کو روکتا ہے۔ سنبل الطیب کے ہمراہ استعمال کرنے سے مذکورہ فائدوں میں اضافہ ہوتا ہے اور بہت اشتہائے طعام پیدا کرتا ہے کیونکہ یہ معدہ میں استرخاء پیدا کرنے والی رطوبتوں کو خشک اور معدہ کے ریشوں کو صاف کرتا ہے نیز یہ معدہ اور آنتوں کو صاف اور رقیق بلغم کو نچوڑ کر خارج کرتا ہے۔ اخراج سوداء میں اس کا فعل سنا مکی سے ملتا جلتا ہے۔ شیخ فرماتے ہیں کہ آملہ بعض کے نزدیک قبض شکم پیدا کرتا ہے اور دست کو روکتا ہے لیکن مربی آملہ ملین شکم اور بواسیر میں مفید ہے۔ اگر ساڑھے دس گرام آملہ اور نیلوفر نصف وزن کو پکا کر صاف کر لیا جائے اور اس میں پینتیس گرام شکر کا اضافہ کیا جائے تو صفراوی، کبدی اور شرکت معدہ سے لاحق شدہ دستوں میں فائدہ مند ہے۔ آملہ کا سفوف آنتوں کی خراش میں مفید ہے، قبض پیدا کرتا ہے۔ سات گرام آملہ کا سفوف یا ساڑھے دس گرام بیر کے ستو اور چار گنا چاشنی دار بہی کے رس کے ساتھ استعمال پرانے دستوں میں مفید اور مجرب ہے۔ مربی آملہ ملین طبع ہے معدہ اور آنتوں کی جانب مواد کے انصباب کو روکتا ہے۔ زلق الامعا اور بواسیر میں مفید ہے۔ مربی آملہ مربی ہلیلہ کے مقابلہ میں کمزور ہوتا ہے۔ آملہ اور نیم کوب کشنیز خشک کا نقوع پرانے دست، معدہ کی حرارت، مقعد اور پیشاب کی سوزش میں مفید ہے، نیز آملہ بواسیر کا خون بند، نزف الدم کو قطع، اندرونی اعضاء کو مضبوط اور منی میں اضافہ کرتا ہے۔ شربت آملہ مزمن بواسیر میں فائدہ مند ہے۔ بواسیر کی جانب فاسد مواد کو اترنے نہیں دیتا، جوشاندہ کو پینا اور آبزن کرنا مسترخی مقعد کو قوی کرتا ہے آملہ اور زیرہ سیاہ ہم وزن کوٹ چھان کر شہد میں ملا کر مناسب مقدار میں چاٹنے سے بول فی الفراش میں مفید ہے۔

مقدار خوراک: تنہا آملہ کی مقدار خوراک ساڑھے دس گرام ہے۔

مضر: طحال کے لیے مضر ہے۔

مصلح: آب لبلاب یا شہد یا سنبل الطیب یا شربت انجیر ہے۔

یہ قولنج پیدا کرتا ہے جس کا مصلح روغن بادام شیریں ہے مثانہ کے نقصان میں تازہ دودھ یا شہد مصلح ہے۔

بدل: ہلیلہ سیاہ بریاں یا ہلیلہ کابلی ہم وزن یا نصف وزن۔ روغن آملہ سرد اور خشک ہے یہ مقوی شعر، مسود شعر، محسن شعر، مطول شعر، اور محافظ شعر ہے اس کے افعال وخواص کا بیان ہندوستانی اطباء کے حوالے سے آنولہ کے ذیل میں آئے گا۔

آملشا نتیشتے

یہ آبنوتی ہے جو ایک ساگ کا نام ہے۔

آملیلس

ہمزہ الف ممدودہ، میم مکسور، دونوں لام مکسور، ان کے بیچ میں یا ساکن اور آخر میں سین۔ اس کی میم پڑھی جاتی ہے مضموم بھی یہ بربری لفظ ہے۔ یہ معروف پودا افریقہ کے مغربی کنارے کے علاقے میں بکثرت دستیاب ہے۔ یہ پیڑ قد آدم کے برابر ہوتا ہے پتے برگ آس کے مانند سبز اور نرم ہوتے ہیں پھل سرخ خوشوں میں ہوتا ہے جو پکنے کے بعد کالا ہو جاتا ہے۔ یہ کاکن کے پھل کے مانند مگر قدرے چھوٹا ہوتا ہے لکڑی سخت ہوتی، جو اندر سے سفیدی مائل زرد اور چمکدار سرخ ہوتی ہے۔ بعض کے مطابق اس کی ماہیت غیر معلوم ہے۔ زیادہ تر اس کا جو حصہ استعمال میں آتا ہے وہ اس کے باریک ریشے ہیں یہ قدرے حرارت اور زیادہ برودت کی وجہ سے مرکب القویٰ ہے۔ بعض کے مطابق اس میں سردی و خشکی غالب اور بہت زیادہ قابض ہے اس کا غازہ جلد کو صاف کرتا ہے اس کا نقوع دست آور ہے اور بدن کی زردی کو زائل کرتا ہے اس کو پانی میں پکانے کے بعد جب پانی رنگین ہو جائے تو پینے سے یرقان کا زرد رنگ زائل ہو جاتا ہے استسقاء میں مفید ہے اس کو گوشت کے ساتھ پکا کر شوربا پینے سے یرقان دفع ہو جاتا ہے سات گرام ریشہ کا خوردنی استعمال جگر اور تلی کو قوی اور اس کے سدّوں کو کھالتا ہے۔ یہی مذکورہ فائدہ اس کے جوشاندہ سے بھی حاصل ہوتا ہے۔

آمند

ہمزہ ممدودہ، میم مفتوح، نون دال ساکن۔ انگریزی میں بادام کو کہتے ہیں۔ انگریزی اطباء اس کو اعضاء کو تر کرنے کے لیے کئی ترکیب سے استعمال کرتے ہیں۔

آمنڈھا

یہ ارنڈ ہے۔

آمولن

یہ نشاشتہ ہے۔

فصل ۱۱: الف ممدودہ، نون اور واو پر مشتمل ہے

آنب

یہ آم ہے۔

آنبھورہ

ہمزہ ممدودہ، نون خفی، با مضموم، ھا مختفی، واو ساکن، را مفتوح اور ھا ساکن۔ اہل دکن اس کو ملونی کہتے ہیں۔ یہ ایک سبزی اور سالن ہے، جس کو کئی قسم کی جنگلی سبزیاں ملا کر تیار کیا جاتا ہے۔ ہندوستانی باشندوں کے نزدیک اس کا یہی نام ہے یہ ہاضم، مشہی، مقوی بدن اور محسن لون ہے۔ ریاح، بلغم، صفرا اور منہ کا بدذائقہ دور کرتا ہے، منی کی افزائش کرتا ہے اور فرحت بخش ہے۔ دستوں میں مفید ہے۔ اطباء دکن کے مطابق چند قسم کی سبزیوں کو ایک ساتھ پانی میں پکا کر نچوڑ لیا جاتا ہے پھر مسالہ جات، روغن اور گوشت کے ساتھ پکا کر کھایا جاتا

ہے۔ آنکھ کے امراض، بخار اور درد شکم میں بھی فائدہ مند ہے۔ پرہیزی کے لیے تمام سبزیوں میں یہ پانچ سبزیاں (جیونتی، چندن، بتھوا، پنا کنٹی، چولائی اور سفید بس کھپرا) زیادہ اچھی ہیں۔ پانی میں پکائے اور نچوڑے بغیر اس کے استعمال سے امراض لاحق ہوتے ہیں۔ بلغم اور صفرا پیدا کرتا ہے گرمی اور بخار لاحق ہوتا ہے۔ حکیم شریف خاں لکھتے ہیں کہ شاہجہاں آباد میں ساگ کی چند اقسام دستیاب ہیں، جن کو پکایا جاتا ہے اس کو نورتن کہتے ہیں کہ یہ بہت لذیذ ہوتا ہے۔ ملین طبع اور مولد ریاح ہے باقی اس کے احکام اس میں شامل سبزی کے موافق ہوتے ہیں۔

آنبی ہلدی

ہمزہ ممدودہ، نون خفی، بامکسور یا ساکن، ہا مفتوح، لام ساکن، دال مکسور یا ساکن۔ بعض نے آنبی کی یا پر ہمزہ مقصورہ اور بعض نے یا کے عوض ھا پڑھا ہے یعنی آنبئی یا آنبہ۔ اس کو کستوری اور پستو بھی کہتے ہیں۔ سنسکرت میں شیٹھی (مقوی)، شٹھی (ایسی چیز جس میں ترشی ہوتی ہے)، سوکیاک (دیو اور بتوں کی پوجا میں استعمال ہونے والا)، پردہک پلاسک (بڑے پتے دار)، سگندہ مولا (خوشبودار جڑ)، گنڈالا (کاسر ریاح)، شکرندا (بیماری سے شفا دینے والا)، سپرت مدھو (میٹھا اور عمدہ ذائقہ دار)، چندرنم (سردی کم کرنے والا)، چندر کندھانی (مور کے پر کے نشانات کے مانند) اور دردبنی (کسی چیز سے مغلوب نہ ہونے والا یعنی زبردست)، کہتے ہیں یہ ایک پودے کی جڑ ہے جو خوشبودار، زرد رنگ، صاف شفاف، پانچ چھ گانٹھوں والی ہوتی ہے۔ اس کا پتا پرست پرلی کے پتے کے مانند دراز ہوتا ہے۔ اس کا پھول سورج مکھی کے مانند اور میٹھا ہے۔ تخم بہت سفید ہوتا اور درخت کی چھال زرد ہوتی ہے اس کا جزء مستعمل جڑ ہے۔ یہ ایک ہندوستانی دوا ہے۔

مزاج: یہ حرارت اور برودت میں معتدل ہے بعض کے نزدیک دوسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے مزہ تلخ اور تیز ہے۔

مواقع اور ترکیب استعمال: کھانسی، بلغم، شدید پھوڑے، جمود، بخار اور منھ کے امراض کے لیے مفید ہے اور منھ میں خوشبو پیدا کرتا ہے۔ خارش، خون کی خرابی، قوبا، زخم اور چوٹ میں اس کی مالش اور خوردنی استعمال مفید اور ہاضم ہے۔ جراح لوگ اس کو انڈے کی سفیدی میں ملا کر ٹوٹی ہڈی، چوٹ اور موچ کے لیے استعمال کرتے ہیں۔

مضر: یہ دل کے لیے مضر ہے۔

مصلح: نارنگی۔

بدل: بانچی یا تخم پنواڑ اور یا زردچوب ہے۔

مقدار خوراک: ساڑھے تین گرام

فارسی میں اس کا نام دار چوبا ہے، جس نے اس کو مامیران اور دار ہلد سمجھا ہے وہ غلط فہمی کا شکار ہے۔

آنت

ہمزہ ممدودہ، نون خفی مختفی تا ساکن۔ یہ امعاء اور رودہ ہے۔

آنج

یہ مقل ہے۔

آنڈ

خصیہ کو کہتے ہیں۔

آنس الارواح

یہ اسطوخودوس ہے۔

آنس النفس

الف ممدودہ، نون مکسور، سین ساکن الف لام اضافی، نون اور فا مفتوح، سین ساکن۔ ابن وحشیہ نے اپنی کتاب میں اس کا نام یا شنکا طامن بتایا ہے۔ یہ ایک پودا ہے جو جرجیر کے مشابہ ہے۔ پتا غیر کنگورہ دار ہوتا ہے۔ پھول تراتیزک کے مانند اور زرد رنگ ہوتا ہے۔ اس کے پتے سفید اور پھول کوڑ جھکے ہوئے اور سورج کی گردش کے ساتھ گھومتے رہتے ہیں اور ہوا کے بغیر ہلتے ہیں تنہ چوکور سیاہی مائل ہوتا ہے۔ ہر سال موسم ربیع میں چونہ کے مقامات اور پانی کی نالیوں میں پیدا ہوتا ہے۔ بکری اور گدھے اس کے پتے کھاتے ہیں، جس سے ان کے دودھ میں کثرت سے اضافہ ہوتا ہے۔ یہ مصر اور شام کے مضافات میں بکثرت پایا جاتا ہے۔

مزاج: یہ دوسرے درجہ کے اول میں گرم اور خشک ہے۔ بعض کے مطابق دوسرے درجہ میں گرم اور یبوست میں معتدل ہے، یہ مرکب ہے۔ اس میں غذائی اور دوائی دونوں اوصاف موجود ہیں۔ اس کا شیرہ یا جوشاندہ نوش کرنے سے فکر و اندیشہ زائل، دماغ اور باطنی حواس قوی ہوتے ہیں۔ اس کو پینے سے شراب جیسا سرور و انبساط حاصل ہوتا ہے۔ البتہ یہ نشہ آور خمار آور نہیں ہے۔ اس کو نیم کوب کر کے عصارہ سے تیار شدہ شراب نشہ آور ہے۔ سودا اور مالخولیا کے مریضوں میں مفید اور اس مرض کی بہت مؤثر دوا ہے۔ یہی فائدہ اس کا قدرے پھول کھانے سے بھی حاصل ہوتا ہے۔ عقل میں فطور لاحق نہیں ہوتا اور قوت حافظہ کو قوی کرتا ہے۔ عصارہ کے قطور سے بیاض چشم زائل ہو جاتا ہے۔ منفیخ یا بکری کے دودھ کے ہمراہ چودہ گرام تخم کھانے سے باہ میں ہیجان برپا ہوتا ہے۔ حتی کہ ساٹھ سالہ بزرگوں اور باہ سے مایوس لوگوں میں بھی مؤثر ہے۔ مفتح سدد ہے، پیشاب، دودھ، حیض اور پسینہ سے فاسد فضلات کو خارج کرتا ہے۔ محسن بدن، مُحمر اور مسمن بدن ہے۔ رخسار کے رنگ کو سرخ اور یرقان کو زائل کرتا ہے۔

مقدار خوراک: مسلم جڑی بوٹی کی مقدار خوراک ساڑھے سترہ گرام تک ہے۔ جوشاندہ اور عصارہ کی مقدار خوراک 63 گرام تک ہے۔

بدل: انگور کا رس ہے جو دارچینی اور زعفران کو ملا کر پکایا گیا ہو۔

مضر: گردہ کے لیے مضر ہے۔

مصلح: شہد ہے۔

کثیر مقدار میں استعمال سے جوڑوں میں درد لاحق ہوتا ہے۔

آنغرا

ہمزہ ممدودہ اور غیر ممدودہ سے یہ انفرا کے ذیل میں بیان ہوگا۔

آنک

یہ سیسہ ہے۔

آنکڑا

یہ آک (مدار) ہے۔

آنگم

الف ممدودہ، نون ساکن، گاف مفتوح، میم ساکن۔ بعض نے میم کے عوض میں پا کے تلفظ کے ساتھ آنگپ لکھا ہے۔ یہ سبز کدو ہے۔

آنکولا

الف ممدودہ، نون مختفی، کاف مضموم، واؤ مجہول، لام مفتوح اور الف۔ یہ انکول (ایک درخت) ہے۔

آنول

الف ممدودہ، نون مختفی، واؤ مفتوح اور لام ساکن۔ یہ ایک ہندوستانی بڑا درخت ہے۔ پھول کھلنے کے موسم میں بڑا خوشنما منظر پیش کرتا ہے، جو املتاس کے پھول کے مانند زرد ہوتا ہے۔

اقسام: اس کی دو قسمیں ہیں۔ دوسری قسم کو مہندی آنول کہتے ہیں۔

مزاج: یہ بارد رطب ہے ایک قول میں خشک ہے۔ یہ جذام، قے، بادی اسہال، بلغم اور صفرا کے غلبہ میں فائدہ مند ہے۔ دمہ اور سینہ کے درد میں سفید اور بینائی کو تیز کرتا ہے۔ خون کا غلیان دور کرتا ہے، حافظہ قوی کرتا ہے، خون اور رطوبت میں اضافہ کرتا ہے۔ اس کے پتے کا ضماد سرطان کے لیے مفید اور مجرب ہے۔ بعض کے مطابق آنول سیسبان ہے۔

آنول ترور

تا مفتوح، را ساکن، واؤ مفتوح اور دوسری را ساکن یہ عشرق ہے۔

آنولہ

الف ممدودہ، نون مختفی، واؤ ساکن لام مفتوح اور ھا۔ ہندوستانی عوام اس کو آنورہ لام کے عوض را کا تلفظ کرتے ہیں، اس کا نام اشرکی ہے۔ سنسکرت میں دھتا (آٹھ دھاری والا)، کیاندلک (پیاز کے مانند گول)، آنولک (ترش)، کیانڈوک (زردی مائل سفید)، دھاتری پھل (اس پھل کو نوش کرتے ہیں)، سوا (پرہیز اور علاج کے لیے قدرت کا بہتر عطیہ ہے اور تمام ترش چیزوں سے اعلیٰ ہے)، گورنکا اور کارنلک (جنگل درخت کا میوہ)، امرتجا (یہ دیو سے پیدا ہوا ہے، جس پر موت طاری نہیں ہوتی یا اس کا معنیٰ بہتر پیدا ہوئی چی)، مردو پھل (نرم و نازک پھل)، امرتا (آب حیات ہے) اور رشید یوی (بہت خوشی دینے والا) کہتے ہیں۔ یہ آملہ ہے جس کے افعال و خواص بیان ہو چکے ہیں۔ ہندوستانی اطباء کے نزدیک اس کا مزہ کھٹا میٹھا اور کسیلا ہے۔ یہ سرد ملین اور باہ انگریز ہے۔ خون صفرا بلغم اور ریاح کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ آنکھ کی بینائی میں اضافہ کرتا ہے۔ آب حیات کے مانند علاج کے لیے پیدا کیا گیا ہے۔ تمام ترش چیزوں میں طبیعت اس کو

زیادہ پسند کرتی ہے۔خشک آملہ کو دواؤں میں شامل کرتے ہیں۔اس کے افعال وخواص کا بیان یونانی اطباء کے حوالوں سے آملہ کے ذیل میں گزر چکا۔

آنویس

یہ اشرارش (سریش) ہے۔

آنیسن

یہ یونانی میں انیسون ہے۔

آوا

الف ممدودہ، واؤ مفتوح اور الف یہ رائی ہے۔

آوانگ مکھی

الف ممدودہ، واؤ مفتوح، الف نون مختفی، گاف ساکن، میم مضموم، کاف اور ھا خفی مکسور اور یا ساکن یہ برم ڈنڈی ہے۔

آوریا موریا

یہ آب کامہ (کانجی) ہے۔

آورتنی

ہمزہ ممدودہ، واؤ مفتوح، را ساکن، تا اور نون مکسور یا ساکن یہ مروڑ پھلی ہے۔

آولیو آئل

الف اور واؤ مفتوح، لام ساکن، یا مضمون، واؤ ساکن، الف ممدودہ، ہمزہ مکسور اور لام ساکن۔انگریزی میں زیتون کے تیل کو کہتے ہیں۔انگریزی اطباء کے نزدیک اعضاء کو مرطوب کرتا ہے، قبض دور کرتا ہے اور غذائیت بخش ہے۔

مقدار خوراک : 3888 ملی گرام سے 28.34 گرام تک

اس کو مرہموں میں بھی شامل کیا جاتا ہے۔

آونتی

ہمزہ ممدودہ، واؤ مفتوح، نون ساکن، تا مکسور اور یا ساکن۔یہ کانجی ہے۔

فصل ۱۲ : یہ الف ممدودہ، ھا اور یا پر مشتمل

آھک

الف ممدودہ، ھا مفتوح کاف ساکن۔یہ فارسی لفظ ہے اس کو گچ بھی کہتے ہیں۔عربی میں کلس، جص، نورہ، جیر اور حلاق الشعر۔یونانی میں اریطس، طاطیاوس، طیطا اور طیلالیوس، ترکی میں کرج، انگریزی میں کیلشیم اور لائم اور ہندی میں چونا کہتے ہیں، جو پتھر، ٹھیکرا،

صدف (سیپ)، سنکھ (کوڑی اور انڈے کے چھلکے کی راکھ ہے۔ یہاں راکھ سے مراد کلس ہے، کیونکہ کوئی مادہ جس کی رطوبت آگ سے ختم ہوتی ہے۔ اگر وہ مادہ شعلہ کی طرح جل جائے تو اس کو رماد (راکھ) کہتے ہیں اور اگر شعلہ سے نہیں جلتا ہے تو اس کا نام کلس ہے اور یہ حقیقت ہے کہ پتھر جیسی چیز جب جلائی جاتی ہے تو شعلہ کی طرح نہیں جلتی۔ جبکہ لکڑی وغیرہ شعلہ بن کر جلتی ہے۔ اعلیٰ معیار کا چونا سفید نرم پتھر سے تیار کیا جاتا ہے، جس کا نام سنگ مرمر ہے۔ تمام نرم پتھروں، موتی کے سیپ اور انڈے کے چھلکے سے بھی اعلیٰ معیار کا چونا تیار ہوتا ہے، جو خوب سفید اور ملائم ہو اور اس کے تمام اجزاء یکساں طور پر جل چکے ہوں۔ تھوڑی مقدار میں چونا تیار کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کے کچے مادہ کو خوب باریک کر کے کوزہ میں بھر لیا جائے پھر اس کے منھ پر گل حکمت کر کے ایک دن رات تنور میں رکھ کر نکال لیا جائے۔ اگر خوب سفید اور اس کے اجزاء یکساں نہ جلے ہوں تو دوبارہ حسب معمول تنور میں رکھا جائے تا کہ سفید ہو جائے۔ اگر زیادہ مقدار میں بنانا چاہیں تو حسب سابق کچی اینٹ اور کچے برتنوں کو بھٹی میں جلا کر تیار کریں۔

مزاج: غیر بھیگا ہوا چونا چوتھے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔ بعض کے مطابق اول درجہ کے آخر میں گرم اور دوسرے درجہ کے آخر میں خشک ہے۔ یہ محرق اور سوزش دار ہے۔ کہا جاتا ہے کہ بیس دن تک اس کی قوت تیز رہتی ہے۔ محرق اور مقرح جلد ہوتا ہے اس کے بعد کمزور ہو جاتا ہے۔ جب چونے کو پانی میں ڈالا جاتا ہے تو اس سے بہت گرم ابخرات اور دھواں خارج ہوتا ہے اور اس کے مضرات ختم ہو جاتے ہیں۔ اس میں دو تین دن تک جلانے کی قوت باقی رہتی ہے۔ اس کے بعد یہ محرق نہیں رہتا۔ شیخ اور شارح گازرونی کے مطابق آہک آب ندیدہ اور جو کہ ابھی پانی میں بھگویا گیا ہو۔ دونوں محرق اور جلانے کی صلاحت رکھتے ہیں۔ پانی میں بھیگا ہوا دو دن کے بعد جلانے کی صلاحیت نہیں رکھتا، بلکہ صرف مسخن ہوتا ہے۔ آہک آب رسیدہ میں دو تین دن کے بعد جلانے کی صلاحیت باقی نہیں رہتی، کیونکہ جلانے والی حرارت ختم ہو جاتی ہے۔ آہک مغسول حرارت اور برودت میں معتدل اور یابس ہے، کیونکہ پانی کی قربت سے اس کے ناری اجزاء زائل ہو جاتے ہیں۔ چونا ہر حال میں دوسرے درجہ کے آخر میں خشک ہے۔ لیکن مغسول چونا مطفی چونا کے مقابلہ میں کم خشک اور مطفی غیر مطفی سے خشک ہے۔ چونا جوں جوں پرانا ہوتا جاتا ہے اس کی قوت کمزور ہو جاتی ہے اور وہ مٹی بن جاتا ہے۔ چونا بجھانے کے بعد فوراً استعمال کرنا بھی محرق اور ملطف ہے اور جلد میں زخم پیدا کرتا ہے۔ دو تین دن کے بعد زخم نہیں ڈالا اور جلد کے فاسد مادہ کو جذب کر لیتا ہے۔ کہا جاتا ہے کہ جب تمام پتھروں کو جلا کر چونا بنا لیا جاتا ہے اور چونا آگ سے گرمی، لطافت، حدت اور خشکی کو جذب کرتا ہے۔ جب تک اس کو پانی میں نہیں بھگویا جاتا مذکورہ کیفیات اس میں بہت قوی ہوتی ہیں۔ پانی میں بھگونے کے بعد یقیناً اس کی حرارت کم ہو جاتی ہے۔ کیونکہ شدید حرارت والے اجزاء دھواں بن کر اڑ جاتے ہیں۔ بھگونے کے دو تین دن کے بعد حرارت بالکل کم ہو جاتی ہے، کیونکہ اس سے دھواں کے اجزاء بہت زیادہ نکل چکے ہوتے ہیں اسی لیے جس دن چونا کو پانی میں بھگو کر دیواروں پر قلعی کیا جاتا ہے تو اس سے ابخرات نکلتے ہیں۔ یہ اس کے باقی ماندہ دخانی اجزاء ہیں جو تحلیل ہو چکے ہیں۔ جب چونے کو ٹھنڈا کرنے کے بعد مغسول کیا جاتا ہے تو پانی کی تکرار سے اس کی حرارت زیادہ زائل ہوتی ہے۔ خشکی کم اور حرارت میں اضافہ ہو جاتا ہے۔

حاصل کلام آہک آب ندیدہ زیادہ گرم، ملطف، محرق اور سوزش کنندہ ہے۔ نزف الدم کو بند کرتا ہے۔ زرنیخ اور آہک سے بال صاف ہو جاتے ہیں کیونکہ زرنیخ سے آہک کا فعل قوی ہو جاتا ہے۔ آہک مغسول مجفف اور غیر لاذع ہے۔ نزف الدم کو بند کرتا ہے۔

آہک آب رسیدہ روغن میں پکانے سے منضج فعل کا اثر کرتا ہے۔ چربی یا زیتون میں ملانے سے منضج ملین اور مدمل بن جاتا ہے۔ آہک اور زفت کو گرم کر کے ملا لیا جاتا ہے، جس کو دانتوں کے سوراخ میں بھرنے سے کیڑے مرجاتے ہیں۔ یہ سوراخ کو بند کرتا ہے اور اس میں کھانا داخل نہیں ہونے دیتا۔ جب تک یہ دوا دانتوں میں باقی رہتی ہے درد نہیں ہوتا۔ اگر آہک، اسرنج ہم وزن، قدرے صابن اور کھریا مٹی کو ملا کر حمام میں غسل کرنے کے بعد اس سے خضاب کیا جائے تو بال کالے ہوجاتے ہیں۔ خضاب میں خوب نکھار آتا ہے۔ اس کے بعد خضاب کے مقام پر روغن بنفشہ اور گلاب، یا معصفر کا تلچھٹ یا تخم خربزہ اور چاول کا آٹا یا گلاب ملنا بہتر ہے۔ اگر چونا سے کوئی عضو جل جائے اور پھنسی نکل آئے تو روغن گل، مسور کا آٹا، سرکہ اور گلاب کا طلا مفید ہوتا ہے یا توتیا مغسول اور گل سرخ کو شامل کر کے استعمال کرنا چاہیے اور سابق نسخہ سے سرکہ اور گلاب کو نکال دینا چاہیے۔ اس کا بہترین مصلح خطمی، مطبوخ، روغن بادام اور روغن دیودار ہے۔ آہک کا خاصہ یہ ہے کہ اگر لوہے کو صیقل کر کے چونا میں دفن کر دیا جائے تو پانچ سو سال تک اس کا صیقل ختم نہیں ہوتا۔

آہک آنکھ کے لیے نقصان دہ ہے۔ اگر آنکھ میں داخل ہوجائے تو فوراً صاف پانی سے خوب دھونا چاہیے۔ اگر آنکھ میں سرخی آجائے تو روغن گل کا قطور کریں۔ بیس گرام آہک اور سات گرام زرنیخ کے سفوف کو گرم پانی میں ملا کر طلا کرنے سے بال صاف ہوجاتے ہیں۔ اس کے مسلسل استعمال سے بدن اور شانہ کے بال باریک ہوجاتے ہیں۔ صاف کرنے کے بعد معصفر کا تلچھٹ اور برگ شفتالو یا روغن یاسمین کو انڈے کی سفیدی میں ملا کر مالش کرنے سے ان مقامات کی بدبو رفع ہوجاتی ہے۔ بال مونڈنے کے لیے اس کا لطوخ استعمال کرنے سے پہلے اس میں ساڑھے چار گرام صبر ملا لیتے ہیں، جس سے اس کی بدبو زائل ہوجاتی ہے۔ چونا دھونے کے بعد جلد پر روغن بنفشہ یا روغن گل کی مالش کرنا اچھا ہے۔ اگر چونا سے زخم ہوجائے تو مسور کا آٹا یا توتیا کو روغن گل میں ملا کر استعمال کرنا چاہیے۔

چونے کی راکھ مجفف اور غیر سوزش دار ہوتی ہے جو لکڑی کی راکھ سے زیادہ لطیف ہے، جس روغن زیتون میں چونا ملا کر پکایا جائے اس کی مالش نزلہ زکام اور اعضاء کی سردی میں مفید ہے۔ سیپ کا چونا، زرد چوب اور گڑ کا ضماد تازہ زخموں کو مندمل اور ان سے جریان خون کو بند کرتا ہے۔ سنکھ اور کوڑی کے چونے کی تکمید سر دردوں میں بہت موثر ہے۔ چونا، تازہ زنجبیل کا رس اور نمک کا ضماد بار دورم کو تحلیل کرتا ہے اور اعضاء میں پانی اترنے والی اس بیماری میں مفید ہے، جو بنگال کے علاقے میں بہت لاحق ہوتی ہے۔ چونے کی راکھ مجفف، غیر سوزش دار اور لکڑی کی راکھ سے زیادہ لطیف ہے۔ سوزش دار چونا نشان پیدا کرتا ہے۔ چونا پرانے اور نئے زخموں کے زائد گوشت کو صاف کر دیتا ہے۔ مغسول چونا زخموں کو مندمل کرتا ہے کم از کم سات مرتبہ مغسول کردہ چونا میں روغن زرد ملا کر مالش کرنے سے آگ کے جلے میں بہت فائدہ ہوتا ہے۔ اور یہ اس کی بہت موثر دوا ہے اس کا یہ فعل محض اثر بالخاصہ سے ہے۔

چونا مغسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ چونے کو پانی میں حل کر کے سوتی کپڑے سے چھان لیا جائے پھر اس کو کچھ دیر کے لیے رکھ دیا جائے تاکہ چونے کا مادہ تہہ نشیں ہوجائے اوپر کے صاف شدہ پانی کو دوسرے برتن میں اُنڈیل لیا جائے پھر اس کو دوسرے صاف پانی میں حل کیا جائے۔ یہ عمل سات بار دہرایا جائے۔ اگر اس کو سو مرتبہ مغسول کر لیا جائے تو یہ محلول آگ کے جلے میں بے مثال فائدہ مند ہے۔ اس کو آگ جلے کے مرہموں میں ملا کر استعمال کرتے ہیں اور یا اس محلول میں ایک دو حصہ مکھن ملا کر آگ جلے مقام پر مالش کریں۔

قدرے چونا کو ٹھنڈے پانی میں ملا کر زخم رسیدہ جرب والے مریض کے ہاتھ پیر پر آدھا گھنٹہ مالش کر کے دھویا جائے تو فائدہ مند

ہے۔اس کے بعد روغن گل اور کرفس کے رس کی مالش کی جائے۔تازہ زخموں پر چونے کا ذرور جریان خون کو بند اوران کو بھرتا ہے۔چونے کا بار بار نفوخ اور انڈے کی سفیدی میں بتی کو بھگونے کے بعد چونا میں آلودہ کر کے ناک میں رکھنا نکسیر میں فائدہ مند ہے۔چونے کا ضماد اعضاء کو قوی، دست بند، بلغمی ورم اور اعضاء میں نازل شدہ پانی کو تحلیل کرتا ہے۔پسینہ کی زیادتی اور نئے پرانے زخموں میں مفید ہے۔انڈے کے چھلکے کا چونا تازہ زخموں کے جریان خون کو بند کرنے میں بہت موثر ہے۔سرسوں کے تیل میں کپڑا بھگو کر انڈے کے چھلکے کے چونے میں آلودہ کر کے فصد اور ختنہ وغیرہ کے زخموں پر رکھنے سے خاص طور پر فائدہ ہوتا ہے۔یہ جرب وحکہ، زخموں کے بھرنے اور ٹوٹے اعضاء کو جوڑنے کے لیے مجرب ہے۔چونے کا فرزجہ خون حیض، سیلان رحم اور جریان منی کو بند کرتا ہے۔بتیس سے چونسٹھ ملی گرام چونا کو شہد کے ہمراہ چند دن کھانا بواسیر کے خون، مردوں کی منی، مذی، ودی کے سیلان میں مفید ہے۔سفید چونا سے مراد سیپ کا چونا ہے جو بہت تیز اور بالوں کو بہت جلدی صاف کرتا ہے۔آہک ایک حصہ اور زرنیخ زرد آٹھواں حصہ کو پانی میں پیس کر دو گھنٹہ بعد بدن پر طلا کیا جائے تو یہ بھی مذکورہ فعل کا حامل ہے۔کف دریا اور جبسین کا چونا بھی بالوں کو جلدی سے صاف کرتا ہے۔چونا کا خوردنی استعمال اکال اور مہلک ہے اس کو کھانے سے اول منھ میں خشکی اور قلاع دہن لاحق ہوتا ہے۔اس کے بعد معدہ میں جلن، درد اور کھنچاؤ، پیشاب میں دشواری، آنتوں میں مروڑ، اور خونی اسہال آنا شروع ہو جاتا ہے۔کیونکہ آنتوں میں زخم ہو جاتے ہیں۔چونا پیشاب میں خارج ہوتا ہے۔اعضاء سرد، غشی اور خفقان طاری ہو جاتا ہے۔علاج کے لیے گرم پانی اور روغن سے قے کرائی جائے اس کے بعد تازہ دودھ، روغن بادام اور عرق گلاب پلایا جائے، فربہ مرغیوں کے چکنے شوربا میں روغن بادام اور مختلف لعابوں میں مناسب روغن کو ملا کر کھلایا جائے باقی تمام تدابیر زرنیخ اور شنگرف کھانے والے کے مانند ہیں۔

مصلح: روغن گل۔

بدل: زرنیخ۔

جس پانی میں چونا کئی مرتبہ مغسول کیا گیا ہو تو اس میں کسی چیز کو پکا کر کھانا بہت کم مدت میں ہلاکت کا باعث ہے۔یہ ایک پوشیدہ راز ہے۔اس کے افعال وخواص کا بیان ہندی اطباء کے مطابق چونا کے ذیل میں آئے گا۔

آھن

الف ممدودہ، ہا مفتوح، نون ساکن۔عربی میں حدید، ترکی میں دمور، یونانی میں سندریس اور کروہ، انگریزی میں آئیرن اور ہندی میں لوہا کہتے ہیں۔یہ مشہور ومعروف دھات ہے۔انسان کو اپنی معیشت میں جس چیز کی سب سے زیادہ ضرورت ہوتی ہے وہ لوہا ہے۔کیونکہ زیادہ صنعتیں لوہے سے انجام دی جاتی ہیں، جیسے ہتھوڑا اور سوئی وغیرہ۔نفس لوہا اور اس کے برادہ، توابل، خبث، زنگار اور زنگ کا علاج معالجہ میں بہت بڑا دخل ہے۔

اقسام: لوہا دو قسم کا ہوتا ہے۔ایک نر دوسرا مادہ ہے۔نر لوہا بہت سخت ہوتا ہے، جس کو فولاد کہتے ہیں اور مادہ لوہا نرم ہوتا ہے، جس کا نام آہن ہے۔شیخ کے مطابق لوہے کی تین قسمیں ہیں۔ایک شابورقان دوسرا بوماہن اور تیسرا مصنوعی فولاد۔مصنوعی فولاد بوماہن سے تیار کیا جاتا ہے اور شاربوقان طبعی فولاد ہے۔لوہا معدنی یا مصنوعی ہوتا ہے۔معدنی فولاد کو شاپورخان اور شابرخان بھی کہتے ہیں۔مصنوعی نرم لوہا کو

اسطام کہتے ہیں۔ اگر بکری کا جلا ہوا سینگ اور سنگ مرمر ہم وزن لے کر آہن پر مل کر آگ میں سرخ کیا جائے تو بہت نرم ہو جاتا ہے، جس کو فیر اور قتر کہتے ہیں۔ اگر لوہے کو ارزیز یا مرقشیشا یا سم الفار یا زرنیخ کے ساتھ پگھلایا جائے تو ارزیز کی طرح جلدی سے پگھل جاتا ہے۔ اسی طرح تانبا کے ساتھ بھی پگھل جاتا ہے اور اس کے بعد شورہ قلمی کے ساتھ اس تانبا کو پگھلایا جائے تو بہت جلدی پگھل جاتا ہے۔ مصنوعی فولاد بہت مشہور ہے، اس کے بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ معروف لوہے کو مخصوص کوزہ میں بھر کر بہت تیز آگ پر ایک ہفتہ تک گرم کرتے ہیں۔ حنظل، صبر اور تیز تلخ دواؤں کو جانوروں کے پتہ میں پیس کر اس پر ڈالنے کے بعد اتنا گرم کرتے ہیں کہ وہ لوہے میں جذب ہو جائے۔ بعض کے مطابق اگر لوہا کو گرم کر کے ایک مرتبہ روغن کنجد میں ٹھنڈا کیا جائے اور دوسری مرتبہ پانی میں ٹھنڈا کیا جائے تو وہ مقناطیس کے مانند لوہے کی اقسام کو اپنی طرف کھینچتا ہے۔

مزاج: لوہا دوسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔ ایک قول میں تیسرے درجہ میں خشک ہے۔ لوہے کا زنگار تیسرے درجہ کے آخر یا چوتھے درجہ میں گرم خشک ہے۔ شار بوقان کا توبال تانبا کے توبال سے ملتا جلتا ہے۔ لوہے کا زنگار اور زنگ اکال اور قابض ہے۔ خبث زنگار سے کمزور ہوتا ہے۔ زنگار کا ضماد تمام قسم کے خبث سے زیادہ قوی مجفف ہے۔ زنگ اور شراب کے ضماد داخس پھنسی اور نقرس میں فائدہ مند ہے اس کا طلا داء الثعلب سے متاثر مقام پر بالوں کو اگاتا ہے۔ زنگ اور سرکہ کا لطوخ، حمرہ اور پھنسیوں پر کرنے سے بہت جلد آرام ملتا ہے۔ پلکوں کی خشونت اور ناخونہ کے لیے مفید ہے۔ زنگ کو پرانے سرکہ میں پیس کر یا اس میں پکا کر قطور کرنے سے کان سے مواد بہنا بند ہو جاتا ہے۔ اس کے مضمضہ سے یا منہ میں تھوڑی دیر رکھنے سے مسوڑھے مضبوط ہوتے ہیں۔ اس کا زنگ قابض ہے، اس کا حمول رحم کے نزف الدم میں مفید ہے اس کا خوردنی استعمال مانع استقرار حمل ہے۔ اس کا طلا بواسیر کو خشک کرتا ہے۔ آہن تاب پانی پینے سے بدن خوبصورت ہوتا ہے، جس پانی یا شراب میں لوہے کو ٹھنڈا کیا گیا ہو وہ معدہ کے استرخاء اور کمزوری میں مفید ہے۔ یہ مشروب صفرا کی وجہ سے معدہ اور آنتوں کے استرخاء میں قوت بخش ہے۔ زخم، آنتوں کے زخم، بواسیر مزمن اسہال اور ہیضہ کے لیے مفید ہے۔ معدی اسہال اور ذوسنطاریا معوی کو بند کرتا ہے۔ ضعف جگر، استسقاء، ورم طحال، درد مقعد، استحاضہ، سلسل البول، پاگل کتے کی گزیدگی میں مفید ہے۔ چہرے کی زردی کو دور کرتا ہے اور انتہائی مقوی باہ ہے، کیونکہ یہ مقوی احشا اور قابض ہے۔ مقعد کے استرخاء میں اس سے آب دست لینا فائدہ مند ہے، جس پانی میں بھاری گرم لوہا کو بار بار ٹھنڈا کیا جاتا ہے اس کا نام ماء الحدید ہے۔ یہ خفقان، بواسیر اور تمام مذکورہ امراض میں مفید ہے اور آہن تاب پانی سے زیادہ قوی ہے۔ لوہے کے برتن میں پکا ہوا پانی احشا کو قوی کرتا ہے۔ آہن تاب چھاچھ، دموی اسہال، کثرت حیض اور مقعد کے استرخاء میں بہت مفید ہے۔ زہر آلود کھانا یا شراب میں لوہے کا برادہ ڈالنے سے تمام زہر کو جذب کر لیتا ہے اور کھانے والے کو کوئی نقصان نہیں ہوتا، جو شخص خواب میں بڑبڑاتا یا دانت چباتا ہو اس پر لوہے کا برادہ باندھنے سے فائدہ ہوتا ہے، یہ اس کا اثر بالخاصہ ہے۔ لوہے کے توبال میں زرد آب رطوبت کو دستوں میں خارج کرنے کی جو قوت ہے وہ تانبا کے توبال سے کمزور ہے۔ لوہے کا توبال مہلک اور قاتل ہے۔ ساڑھے سترہ گرام فولاد کے برادہ کا خوردنی استعمال خاص طور پر مہلک ہے۔ لوہا کا برادہ کھانے سے پیٹ میں گرانی، درد، منہ میں خشکی، سوزش جلن اور سر میں شدید درد لاحق ہوتا ہے۔ اس کے علاج میں پہلے ساڑھے تین گرام مقناطیس کو پیس کر نوش کیا جائے اس کے بعد کسی قوی مسہل کے ہمراہ تازہ دودھ پلایا جائے، تیز قسم کے حقنہ سے کوئی خطرہ نہیں ہے۔ اس کے بعد روغن گاؤ اور

مکھن استعمال کیا جائے تاکہ تمام عوارضات سے راحت حاصل ہو اس کے بعد روغن بنفشہ یا روغن گل اور سرکہ کا نطول سر پر کیا جائے یا مالش کی جائے۔اس کے بعد فربہ مرغیوں کا شوربا گائے کے گھی میں تیار کر کے کھلایا جائے۔

مقدار خوراک: ساڑھے تین گرام اس کے بعد میں مسہل غذاؤں اور مذکورہ شوربا کا استعمال مناسب ہے کبھی اس کے کھانے سے بدن میں خشکی لاحق ہوتی ہے۔

مصلح: مرطب دواؤں اور غذاؤں کا استعمال۔

بدل: تانبا۔خبث الحدید اور زعفران الحدید کے افعال وخواص کا بیان علاحدہ آئے گا۔آہن کے افعال وخواص کا بیان ہندی اطباء کے حوالے سے لوہا کے ذیل میں اور انگریزی اطباء کے حوالے سے آئیرن کے ذیل میں آئے گا۔

آهن ربا

فارسی میں مقناطیس کو کہتے ہیں۔

آهو

الف ممدودہ، ہا مضموم، واؤ ساکن۔اس کو عربی میں غزال ظبی، ترکی میں کیک اور جیران، ہندی میں ہرن اور مرگ کہتے ہیں۔چھ مہینے تک کے بچہ کو طلی اور چھ مہینے سے تین سال تک کے بچہ کو خشف اور چھ سال کے بچہ کو ظبی کہتے ہیں۔

مزاج: آہو دوسرے درجہ کے آخر میں گرم اور خشک ہے۔

اس کا گوشت تمام شکاری جانوروں میں زیادہ لذیذ اور انسان کے مزاج سے بہت قریب ہے۔عمر رسیدہ اور سرد مزاج لوگوں کے لیے مفید ہے۔مرطوب اور سرد مزاج لوگوں کو خوب راس آتا ہے، جن کے بدن میں فضلات زیادہ ہوتے ہیں یا جو لوگ اپنے بدن کو خشک اور لاغر کرنا چاہتے ہیں، کیونکہ یہ سریع الہضم، مجفف اور قلیل الغذا ہے۔بعض کے مطابق اس کا گوشت بھاری ہے۔غذا خوب فراہم کرتا ہے، جلدی ہضم ہوتا ہے۔معدہ سے جلدی نیچے اتر آتا ہے، کیونکہ یہ بہت لذیذ ہے۔البتہ اس سے پیدا شدہ خون غلیظ اور سوداوی ہوتا ہے۔نر ہرن مادہ سے اچھا ہے کم عمر، چکنا، موٹا اور اچھے جنگل میں گھاس پانی سے آسودہ سب سے اچھا ہوتا ہے۔اس کا گوشت فالج، استرخاء، بارد اعصابی امراض، بارد خفقان اور یرقان کے لیے مفید ہے۔گیلانی کے مطابق ہرن کا گوشت قولنج میں بہت فائدہ مند ہے۔عمدہ اور کثیر فضلات والے جسموں کے لیے بھی اچھا ہے۔اس کے پتے کا قدرے قطران اور نمک کو ملا کر گرم پانی کے ہمراہ خوردنی استعمال کھانسی، قذف الدم اور پیپ میں مفید ہے۔صاحب کتاب الخواص نے لکھا ہے کہ اگر خصیۃ الثعلب مصری، تخم جرجیر اور شہد کے ہمراہ پتہ کو ملا کر بانجھ عورت حمول کرے تو استقرار حمل میں معاون ہے۔صعتر فارسی اور نمک کا سفوف ہرن کے خصیہ پر چھڑک کر خشک کرنے کے بعد فرزجہ کرنے سے حیض بند ہو جاتا ہے۔

اس کی سرگین (براز) گرم خشک اور بہت جالی ہے۔سرکہ میں پکا کر اس کا طلا ورم بلغمی کو تحلیل اور ان کو پکانے اور پھاڑنے کے لیے استعمال ہوتا ہے۔نیز تہبج کے لیے مفید ہے۔اس کا آنکھوں میں استعمال موتیابند کو صاف کرتا ہے۔ہرن کی کھال پر بیٹھنے سے کیڑا کاٹے میں فائدہ ہوتا ہے اور اس کو گردن میں لٹکانا امراض طحال میں مفید ہے۔اس کا گوشت مجفف اور مسمن ہے۔

مصلح: روغن اور ترش چیزیں ہیں۔بعض کے مطابق اس کے گوشت سے سر درد لاحق ہوتا ہے۔گرم مزاج اور قولنج کے عادی مریضوں کے لیے نقصان دہ ہے۔سرکہ کے ہمراہ اس کے کباب کا استعمال بہت خراب اور دیر ہضم ہے۔لہٰذا اس کو پانی میں کھولانے کے بعد روغن بادام میں پکا کر استعمال کرنا چاہیے۔جس شخص کو ریاح اور ابردہ کا عارضہ ہو اس کو اخروٹ اور زیتون کے تیل پانی اور نمک میں پکا کر استعمال کرنا چاہیے۔بھنا ہوا گوشت رڑی، دیر ہضم اور طبیعت میں بے چینی پیدا کرتا ہے۔

اس کا مصلح سکنجبین اور انار ترش جیسے قابض میووں اور پھلوں کا چوسنا اور تھوڑا تھوڑا سرکہ پینا اِس کے افعال وخواص کا بیان ہندوستانی اطباء کے حوالے سے مرگ کے ذیل میں آئے گا۔

آھوری

الف ممدودہ، ہا مضموم، واؤ معروف، رامکسور اور یا معروف۔حکیم مومن کے مطابق ہندی میں خردل کو کہتے ہیں۔یوسفی کے مطابق یہ خردل کا فارسی لفظ ہے۔

آئرن

ہمزہ ممدودہ، ہمزہ مکسور، رامفتوح، نون ساکن۔انگریزی میں لوہا کہتے ہیں۔انگریز اطباء کے نزدیک اس کے تمام اجزاء بسیط ہیں اور اس کے تمام مرکبات مقوی ہوتے ہیں، جن کو خون میں سرخی کی کمی کے وقت استعمال کیا جاتا ہے یہ ہاضم، مشہی اور مسمن بدن ہے اس کے استعمال کے وقت تمام ترش چیزوں سے پرہیز ضروری ہے اطباء یونان کے مطابق اس کے افعال وخواص کا بیان آہن کے ذیل میں گزر چکا۔

آیت

کتا کو کہتے ہیں (یہ اینث ہے غالباً نسخ کتابت ہے۔)

آیت بروتی

یہ جنگلی گلاب کا زیرہ (دلیک) ہے۔

آئدا ارید

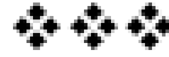
یہ یونانی لفظ ہے۔گیلانی کے مطابق یہ لفظ فارسی لغت سے زیادہ مشابہ ہے۔یہ ایک پودا ہے جس کا پتا آسن بری کے مانند ہوتا ہے۔پتے کی جڑ سے ایک دراز چیز نکلتی ہے، جو انگور کے درخت کے ریشوں کی طرح ہوتی ہے، جس کے سرے پر پھول نکلتا ہے۔یہ پودا دوسرے درجہ میں سرد اور خشک ہے اس کے ذائقہ سے زبان میں گرفتگی پیدا ہوتی ہے۔اس کی جڑ کے تمام فائدے سب سے زیادہ قوی ہیں۔یہ کسی بھی عضو سے کسی وقت نزف الدم اور جریان الدم کو بند کرتا ہے۔آنتوں کے زخم میں مفید، دست اور جریان حیض کو بند کرتا ہے۔مذکورہ صورتوں میں اس کی مقدار خوراک نوگرام ہے۔تازہ یا خشک جڑ کا ضماد بھی مذکورہ بیماریوں میں ضروری ہے، اس کی جڑ شدید قابض اور بارد ہے، جو رحم کے سیلان رطوبت کو بند کرتی ہے۔

آئی یومیا سرولیا

الف ممدودہ، ہمزہ مکسور، یا ساکن، یا مضموم، واؤ ساکن، میم مکسور، یا مفتوح، الف، سین اور را مضموم، واؤ ساکن، لام یا مفتوح اور آخر میں الف۔ انگریزی میں حب النیل کو کہتے ہیں۔ اس کی دو قسمیں ہیں۔ ایک چھوٹی دوسری بڑی اس کا سفوف جلاپا کے قائم مقام ہے۔ یہ عمدہ مسہل ہے۔ اس کی مقدار خوراک 1944 ملی گرام سے 28.349 گرام تک ہے۔

آیک دلالہ

فارسی میں سنبل الطیب کو کہتے ہیں۔



باب الف غیر ممدودہ

یہ چوبیس فصلوں پر مشتمل ہے

فصل ۱: یہ الف غیر ممدودہ اور با پر مشتمل ہے

اب

یہ سنبل الطیب ہے۔

اپا

ہمزہ مکسور، پا مشدد مفتوح اور الف، میوہ کو کہتے ہیں۔

ابابیل

یہ پرستوک ہے اس کا بیان خطاف کے ذیل میں آئے گا۔

ابابوس

یہ ترب (مولی) ہے)

ابازیر

افاعیل کے وزن پر، اطباء کی اصطلاح میں ابازیر وہ اشیا ہیں، جن سے غذاؤں کو خوشبودار بنایا جاتا ہے، جیسے دوائیں اور کھانے کے گرم مسالہ وغیرہ۔ ابازیر کا اطلاق تازہ و خشک مسالہ جات اور سبزیوں پر ہوتا ہے اور توابل کا اطلاق صرف خشک مسالہ جات پر ہوتا ہے۔ علامہ کے بقول ابازیر اور توابل میں فرق یہ ہے کہ توابل تازہ اور خشک دونوں ہوتے ہیں اور ابازیر صرف خشک مسالہ جات ہیں۔ بعض کے مطابق ابازیر وہ دوائیں ہیں، جن کا ذائقہ تیز اور غذاؤں میں استعمال کیا جاتا ہے، جیسے فلفل، زیرہ لونگ، دارچینی وغیرہ۔

حاصل کلام کھانوں میں ابازیر اور توابل کے استعمال کی ضرورت پانچ وجہوں سے ہوتی ہے۔ پہلی وجہ کبھی کھانا بے مزہ ہوتا ہے اس کا ذائقہ لذیذ بنانے کے لیے ابازیر و توابل کو استعمال کیا جاتا ہے تاکہ کھانے کی طرف طبیعت راغب ہو اور کھانے کو ہضم کرے۔ دوسری وجہ کھانے کی ناپسندیدہ بو اور سڑاند ہے۔ اس سے کھانے خوشبودار ہوتے ہیں، جس کی وجہ سے طبیعت ان کی طرف راغب ہوتی ہے۔ تیسری وجہ غذا کا سرد مزاج ہونا ہے، ان کو شامل کرنے سے مزاج کی تعدیل اور اصلاح ہوتی ہے۔ چوتھی وجہ کھانا غلیظ ہو، ہضم کرنا دشوار ہو، ان سے کھانا لطیف ہو جاتا ہے اور ہضم میں آسانی ہوتی ہے۔ پانچویں وجہ معدہ کے لیس دار بلغم سے اخلاط کے اختلاط کو روکے رکھنا ہے تاکہ کھانا خوب لطیف ہو جائے اور خراب نہ ہو۔ معدہ کی نالیوں کو کشادہ اور صاف کرے۔ بلغمی مزاج لوگوں کے لیے یہ تدبیر بہتر ہے اور اس شخص کے لیے بھی بہتر ہے، جس کے بدن میں کچے، غلیظ لیس دار اور بلغمی فضلات جمع ہوں ابازیر کا بکثرت استعمال غذا کے آلات میں

سوزش پیدا کرتا ہے اور کیموس کی کیفیت کو تیز اور حریف بنا دیتا ہے۔ بعض اوقات زخم، ورم اور مشکل امراض لاحق ہو جاتے ہیں۔ اس سے خون کی کیفیت میں نقصان ہوتا ہے اور زیادہ مقدار میں استعمال کرنے سے انسان کے طبعی مزاج کے تغیر سے زیادہ نقصان ہوتا ہے۔ لہٰذا ابازیر کھانے میں مذکورہ اغراض حاصل کرنے کے لیے حسب ضرورت شامل کرنا چاہیے۔ مذکورہ اغراض میں پانچویں غرض علاج کے مانند ہے۔ کیونکہ جس شخص کو محض ملطف غذائیں موافق آتی ہیں وہ صحیح مزاج لوگوں کے مقابلہ میں مریض کے مانند ہے اس لیے گرم ابازیر کو مذکورہ غرض میں استعمال کرنا چاہیے، جو دوسری غرضوں سے زیادہ ہو۔

اطباء اور باورچیوں کے نزدیک مشہور و معروف ابازیر نمک، سرکہ، آبکامہ، فلفل، الائچی، زیرہ سیاہ، کشنیز خشک، دارچینی، لونگ، خولنجان، کرویا، صعتر فارسی، ہینگ، کاشم، اجوائن، سونف، سویا، زعفران، اشترغار، ادرک، کلونجی، تیز پات وغیرہ ہیں، ان کی ماہیت، مزاج، افعال وخواص اور نقصان حسب موقع بیان ہوں گے، جن ابازیر اور خوشبودار دواؤں کو غذا میں قوت باہ میں اضافہ کے لیے شامل کیا جاتا ہے۔ وہ جرجیر، تخم شلجم، تخم کتان، حرف بابلی، حب الرشاد، زعفران، زنجبیل، دارچینی، بوزیدان، لسان العصافیر، تودری سرخ، تودری زرد، بہمن سرخ، بہمن سفید، خولنجان، مغز قرطم اور مغز پنبہ دانہ ہیں۔ ان دواؤں کو بھی غذاؤں میں منی کے اضافہ کے لیے شامل کیا جاتا ہے۔

اپامارک

ہمزہ مفتوح، پا مفتوح، الف، میم مفتوح، الف، را مفتوح اور کاف ساکن۔ ہندی میں چرچٹہ کو کہتے ہیں۔

ابامرون

یونانی میں کبک دری (چکور)۔

ابانس

یہ آبنوس ہے۔

ابدع

یہ ضفدع کے ہم وزن ہے۔ رومی زبان میں دم الاخوین کو کہتے ہیں۔ بعض کے مطابق یہ زعفران ہے۔

اپراجتا

ہمزہ مفتوح، پا ساکن، را مفتوح، الف، جیم مفتوح، تا مفتوح اور دوسرا الف ہے۔ یہ ہندوستانی دوا ہے۔ اس کا درخت کنگھی کے درخت کے ہم شکل نصف گز یا قدرے بڑا ہوتا ہے، لیکن کنگھی کا پتا چکنا اور اپراجتا کا کھردرا ہوتا ہے۔ اس کی دو قسمیں ہیں: دوسری قسم کا نام نیل اسپند ہے۔ دونوں قسموں کا مزاج دوسرے درجہ میں سرد اور خشک ہے۔ یہ بینائی میں اضافہ، آواز اور گلے کو صاف اور گلے کے درد میں مفید ہے۔ بعض کے مطابق اس کے عصارہ کا شیاف بینائی میں اضافہ اور آنکھ کی حفاظت کرتا ہے۔ اس کا غرغرہ حلق کے درد کو دور اور آواز کو صاف کرتا ہے۔ جوشاندہ کا آبزن بواسیر کو زائل اور مقعد کے استرخاء میں مفید ہے۔ اس کی شاخیں بچہ کی گردن میں مالا بنا کر ڈالنے سے آسیب سے حفاظت ہوتی ہے اس کی چھال مصفّی خون ہے۔ جذام، ریاح، صفرا، آنتوں کے کچے بلغم کی خرابی، اعضاء کی سوزش، زہر کے فساد، پھوڑا اور پھنسی کے لیے نافع ہے۔

ابراز

انطاکی کے مطابق یہ شامی زبان میں سورنجان ہے اور مغربی زبان میں یہ ابرون صغیر ہے، جس کا نام حی العالم ہے۔

ابربیون

یہ فرفیون ہے۔

ابرس

الف کے زبر سے یہ گل سوسن ہے۔

ابرق

یہ سمندری مچھلی ہے یہ ابرک کا بھی معرب ہے۔ شیخ کے مطابق یہ فارسی دوا ہے، جو قوت حافظہ کے لیے بہترین چیز ہے۔

ابرقلیا

یہ اسفاناخ (پالک) ہے۔

ابرک

الف مفتوح، با ساکن، رامفتوح، کاف ساکن۔ ھندی میں طلق کو کہتے ہیں۔ ھندی اطباء کے مطابق یہ سوزاک، اخلاط اور زہر کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ اس کا کشتہ اس مرض میں خاص مؤثر ہے۔ بعض کے مطابق ابرک فارسی لفظ ہے اس کو ھندی میں ابھرک اور بھوڑل، پرتو و بھوت (یہ معدن میں پیدا ہوتا ہے)، اور پربھت (چمکنے والا)، رنکت (بلغم دور کرنے والا) اور دل (میل صاف کرنے والا)۔ بعض کے مطابق یہ پاربتی کی مٹی سے پیدا ہوا ہے اس کی چار قسمیں ہیں۔ پہلی قسم کا نام نپاک ابھرک (زرد) ہے۔ اس کو جب آگ پر ڈالا جاتا ہے تو اس سے پیلا کپڑا نکلتا ہے اس کو کھانے سے قبض اور بیماریاں پیدا ہوتی ہیں اور مدت حیات کم ہو جاتی ہے۔ دوسری قسم کا نام ناک ابھرک (سیاہ) ہے۔ جب اس کو آگ پر رکھا جاتا ہے تو کالے سانپ کی آواز آتی ہے اس کو کھانے سے جذام ختم ہو جاتا ہے۔ تیسری قسم کا نام مندوک ابھرک (مینڈک کی طرح رنگین) جب اس کو آگ پر رکھا جاتا ہے تو مینڈک کی طرح اچھلتا ہے اس کو کھانے سے کھجلی، مثانہ کی پتھری اور تمام امراض ختم ہو جاتے ہیں۔ چوتھی قسم کا نام وجرمتی ابھرک (الماس کے مانند) جب اس کو آگ پر رکھا جاتا ہے تو سارے کا سارا اڑ جاتا ہے۔ ابرک سیاہ سب سے اچھی قسم ہے جو تمام امراض میں کارگر ہے۔ اس کی سفید قسم عورتوں کی شرمگاہ کی رطوبت میں مفید ہے۔ نیز سرخ بادہ اور صفرا میں نافع ہے۔

مصلح: پلاس پاپڑہ درخت چھال اگر سیاہ ابرک کو اچھی طرح کشتہ کیا جائے تو ہزاروں مرض میں فائدہ کرتا ہے اور کروڑوں فوائد کا حامل ہے۔ دبلے کو موٹا کر دیتا ہے۔ رکٹ بٹ، بدن کی گرانی اور منھ کا بدذائقہ دور کرتا ہے۔ قوت سامعہ کو قوی کرتا ہے۔ اگر ابرک کا کشتہ پوٹلی میں باندھ کر چالیس یا اسی دن تک گیہوں میں رکھا جائے اور چالیس دن میں ۳ گرام کھایا جائے تو چوتھیا بخار میں فائدہ ہوتا ہے۔

مصلح: ابرک سیاہ کا مصلح تلسی سیاہ اور برگ پان اس کے افعال وخواص کا بیان یونانی اطباء کے مطابق طلق کے ذیل میں آئے گا۔

ابرکاکیا

ہمزہ مفتوح، با مفتوح، را ساکن، کاف مفتوح، الف، دوسرا کاف مکسور، یا مفتوح اور الف ہے۔ یہ یونانی لفظ ہے مکڑی کے جالا کو کہتے ہیں۔اس کے خواص کا بیان عنکبوت کے ذیل میں آئے گا۔

ابر مردہ

یہ اور ابر کہن اسفنج ہے۔

ابرنج

برنگ کابلی۔

ابرنجبین

گیلانی لکھتے ہیں کہ یہ یونانی لفظ ہے دیاسقوریدوس نے اس کو تیسرے مقالہ میں ذکر کیا ہے۔اس کو عربی میں شوکۃ الیہود یہ کہتے ہیں۔ یہ ایک خاردار پودا ہے، جس کا پتا ڈیڑھ بالشت سے قدرے بڑا ہوتا ہے اور یہ خبازی کے مانند ہے۔اس کے پتے گول اور تنہ پر باریک کانٹے ہوتے ہیں۔شاخیں اور پتے سفید ہوتے ہیں جن کے کنارے پر ستاروں کی مانند گول سرے ہوتے ہیں۔ یہ عموماً ریگستانی علاقوں میں اور سمندروں کے قریب پیدا ہوتا ہے۔

مزاج: یہ پہلے درجہ میں گرم اور خشک ہے اس کی جڑ اور ہم وزن برگ سداب کا جوشاندہ ایک سو اٹھائیس گرام پینے سے شراسیف کے درد میں فائدہ ہوتا ہے۔ جڑ ایک حصہ اور جو کا آٹا ایک حصہ کو ترمس کے رس میں ملا کر اس ورم پر طلا کرنے سے فائدہ ہوتا ہے جو پنڈلیوں میں ہوتا ہے اور اس سے پانی رواں رہتا ہے اور یہ طلا داء الفیل میں بھی مفید ہے۔راقم کے مطابق یہ دوا قرصعنہ کی ایک قسم ہوسکتی ہے۔

ابرنی

یہ رومی زبان میں لوف الکبیر ہے۔

ابرنج مشک

یہ فرنج مشک ہے۔

ابرو

یہ بنفشہ ہے۔

ابروتا

یہ درمنہ ہے۔

ابرون

الف مفتوح، با ساکن، را مضموم، واؤ اور نون ساکن۔ یہ یونانی لفظ ہے جس کا معنی دائم الحیات ہے اور یہ حی العالم ہے۔

ابرویون

یونانی میں اشنہ کو کہتے ہیں۔

ابریز

یہ خالص سونا ہے۔

ابریشم

الف مکسور، با ساکن، رامکسور، یا ساکن، شین مفتوح اور میم ساکن ہے۔ یہ فارسی لفظ ہے اس کا معرب مذکورہ حرکات سین مفتوح اور سین مضموم کے ساتھ ہے۔ بعض کے نزدیک الف مفتوح، رامفتوح اور سین مضموم بھی ہے اس کو یونانی میں برنی، سریانی میں شاریہ اور شاربا، ترکی میں ایبک، عربی میں قز، ہندی میں الف اور با حذف کر کے ریشم کہتے ہیں۔ بعض کے مطابق ابریشم وہ ہے جس کو کیڑا نکلنے سے پہلے حاصل کیا جاتا ہے اور جس کو کیڑا نکلنے کے بعد حاصل کرتے ہیں اس کا نام قز ہے۔

حاصل کلام آبریشم ایک کیڑے کا کویا ہے، جس کو اپنے لعاب دہن سے اپنے اوپر توت کا پتا کھلانے کے بعد تان لیتا ہے، جس کویا کو کیڑا اپنے اوپر توت یا بیر وغیرہ کے درخت پر بغیر پرورش تانتا ہے، وہ ریشم نہیں کہلاتا ہے۔ بہترین آبریشم وہ ہے، جس کے کوئے بڑے موٹے پیلے اور چھوٹی تر کھجور کی شکل کے ہوتے ہیں اور کیڑوں نے اس کے اندر سوراخ نہ کیا ہو اطباء کے نزدیک یہی کوئے پسندیدہ اور قابل استعمال ہیں۔ اس کے بعد وہ کوئے قابل استعمال ہیں، جن کے کیڑے سوراخ کر کے باہر نکل جاتے ہیں۔ آبریشم خام سے یہی دونوں کوئے مراد ہیں، جن کو پکا کر دھاگہ نکال لیا جاتا ہے، وہ مستعمل نہیں ہے۔ جب کچا کویا دستیاب نہیں ہوتا۔ اس وقت اس کو استعمال کیا جاتا ہے۔ بعض کے مطابق بہترین آبریشم وہ ہے جو نرم، باریک، سفید، کچا، صاف ستھرا، چمکدار اور دھاگہ باریک اور مقرض ہو۔ کچھ لوگوں نے سفیدی مائل زرد کو بہتر قرار دیا ہے، جب اس کو دھویا اور حل کیا جاتا ہے تو رقیق ہو جاتا ہے۔

آبریشم بنگال میں بکثرت پایا جاتا ہے، لیکن یہ کمزور، غیر پائدار اور کم نرم ہوتا ہے، چین کا آبریشم بہت نرم اور غیر پائدار ہے اور ایران کا بہت مضبوط اور پائدار ہوتا ہے۔

مزاج: کچا آبریشم شیخ کے مطابق اوّل درجہ میں گرم اور خشک ہے، مگر اس کی حرارت خشکی کے مقابلہ میں کمزور ہے۔ ایک قول میں اول درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک اور دوسرے قول میں پہلے درجہ میں گرم اور رطب ہے۔ بعض کے مطابق یہ رطب ہے اور اس میں خشکی بالکل نہیں ہے۔ صاحب حاوی کے مطابق گرمی سردی میں معتدل ہے۔ بعض نے تری اور خشکی میں معتدل قرار دیا ہے نخ اور جوش دادہ خشکی مائل ہے۔

افعال وخواص: یہ ملطف اور منشف ہے کیونکہ یہ گرم اور خشک ہے۔ محلل حرارت سے اور مجفف خشکی کی وجہ سے ہے۔ منقی ومقطع لطافت اور قوت نفوذ کی وجہ سے ہے۔ غیر مغسول آبریشم تیز اور سوزش دار ہوتا ہے۔ یہ جالی، ارواح ثلاثہ کا مقوی ومفرح، مقوی دل، مقوی دماغ، مقوی حافظہ اور مسمن بدن ہے۔ کیونکہ آبریشم غذا، معدہ اور اعضاء رئیسہ میں تصرف کرنے کے لیے طبعی روح کو قوی کرتا ہے۔ یہ پھیپھڑے کی کمزوری وصلابت اور معدہ کی کمزوری کو رفع کرتا ہے۔ یہ مقوی باہ، مفتح سدہ اور محسن لون ہے۔ یہ تمام افعال متعدد خصوصیات

کی وجہ سے ہیں۔ کیونکہ آبریشم کی معتدل حرارت اور خشکی خاصیت اور مفرح فعل پر معاون ہے۔ یہ روح کی رطوبات کو لطیف اور جذب کرتا ہے۔ لہٰذا روح کو نورانی اور فرحت کے لیے آمادہ کرتا ہے۔ اس کے دیگر افعال وخواص بھی اسی طرح ہیں۔ گیلانی کے مطابق آبریشم میں لطافت اور جذب رطوبات کی صلاحیت حرارت اور یبوست کی وجہ سے ہے۔ اس کا مفرح عمل اس کے اندر موجود خاصیت کی وجہ سے ہے۔ آبریشم کا منشف عمل فرحت میں مددگار ثابت ہوتا ہے۔ لہٰذا روح کو نورانیت حاصل ہوتی ہے۔ آبریشم کسی خاص روح کو خاص وقت میں قوی کرنے کے لیے مختص نہیں ہے، بلکہ یہ تمام ارواح کے جوہر کو ملائم اور نرم کرتا ہے۔ یہ دماغی روح میں بھی مفید ہے اس کی دلیل یہ ہے کہ اس کا سرمہ آنکھ کو قوی کرتا ہے۔ یہ جگر کی روح کی حفاظت کرتا ہے اس عمل میں سفید اور غلیظ آبریشم خاص مؤثر ہے، اس کی دلیل یہ ہے کہ اس کو کھانے سے بدن فربہ ہوتا ہے۔ کیونکہ یہ طبیعت کو غذا میں تصرف کرنے کے لیے قوی کرتا ہے۔

یہ دوا بلا تعدیل استعمال نہیں کی جاتی کبھی محرق کر کے استعمال کرتے ہیں۔ سب سے پہلے مسیح ابن الحکم نے اس کو محرق کیا اور دواء المسک میں شامل کر کے استعمال کیا۔ یہ سوختہ کرنے سے کمزور ہو جاتا ہے، لیکن اس کا اثر عمدہ ہو جاتا ہے اس کو بڑے معجون کے نسخوں میں محرق، غیر محرق، مقرض اور مطبوخ شکل میں استعمال کیا جاتا ہے۔ مقرض شکل میں استعمال کرنا زیادہ بہتر ہے۔ رازی کے مطابق اس کی زیادہ سے زیادہ قوت حاصل کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کو زیادہ مقدار میں پانی میں پکا لیا جائے پھر اس پانی میں کئی بار دھوپ کی گرمی میں دواؤں کو بھگو کر استعمال کیا جائے۔ بعض نے اس کو محرق نہ کرنے کا مشورہ دیا ہے، بلکہ ہلکی آنچ پر پانی میں پکایا جائے یا دھوپ میں خوب باریک پیسا جائے یا مقرض کیا جائے تا کہ اس کی قوت باقی رہے۔

محرق آبریشم، مقرض کے مقابلہ میں کمزور ہے، لیکن یہ آنکھ کے امراض کے لیے سودمند ہے۔ آبریشم، مروارید اور کہربا کے ساتھ سحق کر کے مفرح قلب دواؤں میں استعمال کیا جاتا ہے۔ آبریشم اور بسد آنکھ کے لیے بہت نفع بخش ہے۔ رازی کے مطابق اس کو خوب مقرض کرنا بہتر ہے۔ مقرض آبریشم کو مروارید کہربا بسد کے ہمراہ آنکھ کے لیے اور باقی جواہر کو مفرح دواؤں کے ہمراہ پیس کر دل کے لیے استعمال کرنا چاہیے۔ آبریشم کا سرمہ آنکھ کو قوی اور بینائی کو تیز کرتا ہے۔ محرق مغسول آبریشم دمعہ، جرب اور سلاق میں مفید ہے۔ آنکھ اور پلک کے زخموں کو خشک کرتا ہے۔ باریک کچا مغسول آبریشم کا سرمہ آنکھ کی روشنی میں اضافہ کرتا ہے۔ اگر قرمزی ریشمی کپڑا نکسیر کے خون میں بھگو کر خشک کر کے جلا لیا جائے اور اس کی راکھ کو آنکھ میں نفوخ کیا جائے تو نکسیر بند ہو جاتی ہے۔ شیخ کے مطابق آبریشم مفرح قلب، مقوی قلب اور مصفیٰ خون ہے۔ آبریشم کا خوردنی استعمال مفرح قلب ہے۔ غم حزن اور خفقان کو زائل اور روح حیوانی میں نشاط پیدا کرتا ہے۔ آبریشم نہ صرف قلب کے لیے فرحت بخش ہے، بلکہ تمام ارواح اور قویٰ کا مفرح ہے۔ آبریشم خام مقرض ایک حصہ اور شہد تین حصہ کا لعوق روزانہ خالی پیٹ چاٹنے سے معتدل فرحت حاصل ہوتی ہے۔ کچے کویا کو پانی میں پکا کر مل چھان لیا جاتا ہے۔ قند سفید کے قوام میں شربت تیار کیا جاتا ہے۔ یہ شربت مفتح سدہ، مقوی قلب، مفرح قلب اور محسن لون ہے۔ آبریشم معدہ سے بلغم اور سودا کا تنقیہ کرتا ہے۔ یہ بدن کو تغذیہ اور اس کی قوت کو قوی کرتا ہے۔ شہد کے بڑے معجونوں میں شامل کرنے سے منی، قوت باہ اور ایستادگی میں اضافہ ہوتا ہے۔ اسی طرح آبریشم کا تنہا استعمال مردانہ آلہ تناسل کو مضبوط کرتا ہے۔ ریشمی لباس گرم نرم لطیف اور فرحت بخش ہے۔ بدن کو فربہ اور معتدل گرمی پیدا کرتا ہے۔ پیٹ، گردہ اور کھجلی کے لیے مفید ہے۔ سفید آبریشم بدن میں جوں کی پیدائش کو روکتا ہے، لیکن بدن کی جلد کو باریک کرتا

ہے۔لہٰذا ریشم میں روئی ملا کر پہننا چاہیے۔ریشم اور روئی سے تیار شدہ کپڑے کو قطنی کہتے ہیں۔ ہندوستان میں اس کا عام رواج ہے۔ فارسی میں اس کا نام الجہ اور ہندی میں سوتی ہے۔اس کی متعدد اقسام ہیں۔محمد زکریا کے مطابق ریشمی لباس کتاں سے زیادہ گرم ہے اور جلد کو سخت کرتا ہے اور کتاں کا لباس اس کے برخلاف ہے قز کا کپڑا گرم اور لطیف ہے،جس کا نام گرم سوت ہے۔عمر رسیدہ اور سرد مزاج لوگوں اور عورتوں کو پہننے سے یا سرد ہوا میں استعمال کرنے سے فائدہ ہوتا ہے اور خون کو گرم کرتا ہے اس کی بھی اصلاح روئی کو ملا کر کی جاتی ہے۔ آبریشم مقرض کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ کویا کو انگلی کے پوروے کے برابر کاٹ کر کاغذ پر بچھا لیا جائے پھر قینچی سے غبار کے مانند خوب کاٹا جائے،آبریشم محرق کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کرکے مٹی کے برتن میں رکھ کر آگ پر رکھا جائے اور اچھی طرح بھون لیا جائے تاکہ خوب باریک پیسنا آسان ہو جائے۔

مقدار خوراک : آبریشم خام مقرض ساڑھے تین گرام ہے ایک قول میں سات گرام سے ساڑھے دس گرام تک ہے۔دوسرے قول میں ایک گرام ہے۔بعض کے مطابق ساڑھے چار گرام ہے اور محرق آبریشم کا باریک سفوف سوا دو گرام ہے۔ایک قول میں ساڑھے تین گرام سے ساڑھے دس گرام تک ہے۔

کچا اور کھردرا آبریشم معدہ کے لیے بہت نقصان دہ ہے۔اس کا مصلح پوست ترنج،ریباس یا ان کے ربوب ہیں محرق آبریشم گردہ کے لیے نقصان دہ ہے۔اس کا مصلح اسارون یا وج یا خولنجان یا حماما یا زاشک ہے۔بعض کے نزدیک اس کے اصلاح کی ضرورت نہیں کیونکہ اس میں کوئی نقصان نہیں ہے۔البتہ محرق آبریشم مصلح کا محتاج ہے اور اس کا مصلح شہد ہے۔

بدل : مفرح عمل کے لیے اس کا بدل ہم وزن سنبل الطیب اور نصف وزن پوست ترنج ہے۔ایک قول میں اس کا بدل محرق مغسول مروارید ہے۔آنکھ کے امراض میں اس کا بدل تین گنا مامیران ہے۔بدن فربہ کرنے کے لیے نئ السی اور قوت باہ کے لیے بہمن اور دل کی تقویت کے لیے گاؤزبان ہے۔

ابدع

یہ دم الاخوین ہے۔

ابریمون

یہ ایرسا ہے۔

ابزار

الف مفتوح،با ساکن،زا مفتوح،الف اور را ساکن ہے۔اس کا تلفظ زا کے عوض را سے بھی ہے۔عوام کے نزدیک بزار سے مشہور ومعروف ہے۔یہ موسم ربیع میں پیدا ہونے والا پودا ہے۔اس کا تنہ تروتازہ اور زود شکن ہے۔تنہ کے آخری حصے میں پھول کی جگہ پتے لپٹے ہوتے ہیں۔یہ تیز تلخ اور سوزش وارد پودا۔ہلیون کے مشابہ ہوتا ہے۔بغداد اور موصل میں دودھ میں پکا کر کھایا جاتا ہے۔یہ سرد اور برفیلے علاقوں میں پیدا ہوتا ہے۔

مزاج: دوسرے درجہ میں گرم خشک۔

اشتہا آور، دیر ہضم اور ثقیل ہے اس کا عصارہ ورم رخو، ورم ریحی اور ورم مرکب میں مفید ہے۔اگر اس کو پانی اور نمک میں بھگو کر تیزی وتلخی کو زائل کر دیا جائے تو قوی محرک باہ کا کام کرتا ہے۔اس کے ثقل کا مصلح پودینہ،کلونجی، کرویا اور سرکہ ہے۔

ابزار

ابزار بزر کی جمع ہے۔ بزر کا لغوی معنی وہ چیز ہے، جس سے کوئی پودہ اگتا ہے۔اس کا اصطلاحی معنی غذا کو خوشبودار بنانا ہے، جیسے توابل (مصالحہ جات) وغیرہ۔اور یہ ابازیر کا مترادف ہے، جس کا بیان پہلے گذر چکا ہے۔

ابزار الفطر

اس کا الف مفتوح ہے۔ یہ مغربی ہے جس کی پتی کالی، مرطوب اور باریک ہوتی ہے۔شاخیں باہم ملی ہوتی ہیں اور اس کا سر اسنبل کے مشابہ ہوتا ہے۔بعض کے مطابق حی العالم صغیر یا اس کا تخم ہے۔

ابسقیون

یہ اقسنتین ہے۔

ابق

الف ہمزہ اور با مفتوح، قاف ساکن۔ یہ گل نیلوفر اور بنگ ہے۔

ابقر

اشقر کے وزن پر شورہ ہے۔

ابل

اونٹ ہے۔

ابل الدیک

شتر مرغ ہے۔

ابلسین

مصری مٹی ہے۔

ابلیو

عربی میں حی العالم ہے۔

ابم کاجی

ترکی زبان میں خبازی کو کہتے ہیں۔

ابن آویٰ

الف مکسور، با ساکن، نون ساکن، الف ممدودہ، واو مفتوح، آخر میں الف مقصورہ، یہ گیدڑ ہے۔

ابن حبه

روٹی۔

ابن طائر

چکور۔

ابن عرس

عین مکسور، را اور سین ساکن، یہ نیولا ہے۔

ابن عنب

یہ انگوری شراب ہے۔

ابن قرة

یہ ایک خطرناک سانپ کی قسم ہے۔بعض کے مطابق مذکر سانپ ہے۔

ابن الماء

مرغابی۔

ابوالامر، ابوالغضب،ابو جهل و ابو عمر

یہ چاروں نام پلنگ کے ہیں۔

ابو الاجساد

یہ کیمیا گروں کی اصطلاح میں گندھک ہے۔

ابوالاخبار،ابو نمامه اور ابو الربيع

یہ تینوں نام ہدہد کے ہیں۔

ابو الاخضر

یہ درشان پرندہ ہے۔

ابوالاخذ

یہ باشہ (جرہ) ہے۔

ابو الارواح

یہ کیمیا گروں کی اصطلاح میں سیماب ہے۔

ابو الاسود

یہ نبیذ ہے۔

ابو اشبح، ابو حرون، ابو اسفر اور ابو کعب

یہ چاروں نام اونٹ ہیں۔

ابو الاصفر

یہ جوزبوا (جاپھل) ہے۔

ابوارک اور ابواراک

یہ پیلو ہے۔

ابو البحر

یہ سرطان (کیکڑا) ہے۔

ابو برا

یہ ایک پرندہ ہے، جس کو سمول کہتے ہیں۔

ابو تمرون

یہ رومی لفظ ہے کو کہتے ہیں۔ گیلانی کے مطابق یہ بہت چھوٹا عام پرندہ ہے، جو عراق میں بہت مشہور ومعروف ہے، اس کا نام نغر ہے۔

ابوتی

ہمزہ مکسور، بامضموم، واوساکن، تامکسور یا ساکن۔ یہ بھبھوتی ہے۔

ابو جرادہ

یہ ایک پرندہ ہے، جس کو عراق والے اولخان اور شام کے باشندے صر کہتے ہیں۔ اس کی چربی کو پگھلا کر بواسیر اور عانہ پر ملنے سے بہت فائدہ ہوتا ہے۔

ابوالجھیم

یہ ریچھ ہے۔

ابوالحبیب

یہ نمک یا نمک سود مچھلی ہے۔

ابو حمرا

یہ رتن جوت ہے۔

ابو حجاذب

یہ گرگٹ ہے۔

ابو حبان

یہ اژدھا ہے۔

ابوالحکم وابو الوثاث

یہ راسو ہے۔

ابوالخضیب

یہ گوشت ہے۔

ابو خطار

یہ تیتر ہے۔

ابو خلسا اور ابو خلس

خامفتوح، لام ساکن، سین مفتوح اور الف عربی میں سنجار (رتن جوت) کو کہتے ہیں۔

ابو دایت اور ابو دال

یہ دونوں نام گیدڑ کے ہیں۔

ابو رماح

یہ باقلا ہے۔

ابو زندیق

یہ حربا (گرگٹ) ہے۔

ابو زیاد

یہ گدھا ہے۔

ابوس

الف مفتوح اور الف ممدودہ دونوں سے، یہ سبز توتیا ہے۔

ابو سبع

یہ سقولوقندریا ہے۔

ابوشا

الف مضموم، بامفتوح، واومکسور، شین مفتوح اور الف، یہ نربسی ہے۔

ابو الشفاء

یہ شکر ہے۔

ابو شفیق

یہ گرگٹ ہے۔

ابوا لصلت

یہ حدات (چیل) ہے۔

ابوطیلون

یہ کدو کے مانند ایک جڑی بوٹی ہے۔حورانہ کے مطابق یہ اسی نام سے مشہور و معروف ہے۔جنگل میں پیدا ہوتی ہے اور کدو سے بہت چھوٹی ہوتی ہے۔اس کا مزہ بہت تلخ ہے۔بعض کے مطابق یہ تازہ زخموں کی بہت مفید دوا ہے۔فوراً گوشت سے پر اور مندمل کرتا ہے۔یہ بہت زیادہ غثیان اور قے آور ہے۔قدرے اس کا عصارہ کئی مرتبہ پینے سے معدہ خوب صاف ہو جاتا ہے۔اگر تازہ دستیاب نہ ہو تو خشک کو خالی کر کے اس میں شام کو پانی بھر کر صبح قدرے نوش کریں۔یہ بھی معدہ کو صاف کرتا ہے۔

بدل: زخموں میں استعمال کے تعلق سے دیودار اور تنقیہ کے لیے جوز القی اور تراب القی۔

ابو علس

یہ رومی زبان میں گل خیری ہے۔گیلانی کے مطابق فارسی میں اس کو گل خیرو کہتے ہیں۔

ابو عمارہ

یہ چرغ (باز سے چھوٹا شکاری پرندہ) ہے۔

ابو عمران

یہ درشان پرندہ ہے۔

ابو عوارس

یہ جنگلی گاجر ہے۔

ابو الفواخت

یہ درشان پرندہ ہے۔

ابوالفضیل

یہ صفراغون ہے۔

ابوالقادم

یہ گرگٹ ہے۔

ابو قانس

با مضموم، واو ساکن، قاف مفتوح، الف، نون مکسور، سین ساکن۔ یہ یونانی لفظ ہے، جس کا معنی فاضل ہے۔اس کا مترادف ابو

قاوس اور ابو قاس ہے۔ یہ مصر و شام کے علاقوں میں غاسول رومی کے نام سے مشہور ہے۔ کیونکہ اس کی جڑ کو کپڑا دھونے میں استعمال کیا جاتا ہے۔ جس طرح اہل ایران عرطنیسا (چوبک) کی جڑ کو اس مقصد کے لیے استعمال کرتے ہیں۔ اس کو ایندھن کے طور پر بھی استعمال کیا جاتا ہے۔ اس کو ایک قسم کا نام ابو قسطس ہے۔ جس کے فوائد ابو قانس سے بہت ملتے جلتے ہیں۔ اس کا بیان علاحدہ آئے گا۔ یہ دریاؤں کے کنارے اور ریگستانی علاقوں میں پیدا ہوتا ہے۔ انطاکیہ کے علاقے میں بکثرت پایا جاتا ہے۔ یہ درخت اور گھاس کا درمیانی پودا ہے، جس کے پتے زیتون کے پتوں کے مشابہ مگر قدرے باریک ہوتے ہیں اور ان پتوں کے درمیان سفیدی مائل خشک باریک کانٹے ہوتے ہیں۔ پھول سفید اور گل لبلاب کے مانند ہوتا ہے، جس کا نام یونانی میں قسوسا ہے۔ شاخیں بے ترتیب اور منتشر ہوتی ہیں۔ جڑ تلخ رطوبت سے پر اور موٹی ہوتی ہے۔ علاج میں جزء مستعمل جڑ، عصارہ اور رطوبت ہے۔

اس کا دودھ حاصل کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کی رطوبت کو مٹر کے آٹا میں ملا کر خشک کر لیا جاتا ہے اور کبھی خالص رطوبت کو بھی خشک کر کے محفوظ کر لیا جاتا ہے۔ اس کے پھول کے سفوف سے ہاتھ دھونے سے خوشبودار اور معطر ہو جاتے ہیں۔ اس لیے اس کا نام غاسول ہے۔ نیز یہ صابون کی طرح کپڑوں کو دھوتا اور صاف کرتا ہے۔

مزاج: یہ تیسرے درجہ کے اوّل میں گرم وخشک ہے۔

افعال و خواص: یہ جالی، مقطع، ملطف، مفتح اور مسہل بلغم وزرداب ہے اور استسقاء میں مفید ہے۔

مواقع و ترکیب استعمال: پتوں کے عصارہ اور جڑ کا مسہل اعصابی درد کے مریضوں اور مرگی میں فائدہ مند ہے۔ جڑ کا استعمال سانس کی تنگی اور نفس الانتصاب (انتصاب تنفس) کے مریضوں کو خوب راس کرتا ہے۔ 750 ملی گرام ابو قانس کا خالص دودھ یا 2.5 گرام مٹر کے آٹا میں مخلوط دودھ۔ ماءالعسل کے ہمراہ کھانے سے صفراء، بلغم اور آبی رطوبت دستوں میں خارج ہوتی ہے اور اس استسقاء میں افاقہ ہوتا ہے، جو جگر کی حرارت سے لاحق نہ ہو۔ یہی فائدہ 1.5 گرام جڑ کا باریک سفوف یا 4.5 گرام جڑ کا عصارہ ماء العسل کے ہمراہ کھانے سے حاصل ہوتا ہے۔ اگر پتوں اور جڑ کے عصارہ کو حاصل کر کے خشک کرنے کے بعد شہد کے پانی کے ہمراہ ڈیڑھ گرام کھایا جائے تو بلغم کو دستوں میں خارج کرتا ہے۔ بعض کے مطابق یہ دوا بدن میں ٹھیک اس طرح کام کرتی ہے، جیسے کپڑے میں کام کرتی ہے۔ بدن کو میل اور فاسد اخلاط سے صاف کر دیتی ہے۔

مقدار خوراک: 2.5 گرام ہے۔ (درمی ایک وزن ہے، جو یونانی مثقال ہے یہ 2.5 گرام کے برابر ہوتا ہے)۔ دودھ کی مقدار خوراک 500 ملی گرام ہے۔

مضر: یہ احشا کے لیے نقصان دہ ہے۔

مصلح: شہد ہے۔ اس کے استعمال سے زیادہ دست آنے کی حالت میں ٹھنڈا پانی پینا اور اس کا آبزن لینا دستوں کو روکتا ہے۔

اس کا عصارہ حاصل کرنے کا طریقہ وہی ہے جو عام عصارات کے حاصل کرنے کا ہے یعنی جڑ کو کوٹ کر رس نکال لیا جاتا ہے اور دھوپ میں خشک کر لیا جاتا ہے انطاکی نے اپنی بیاض میں لکھا ہے کہ عربی میں اس کا نام اشنان ہے حالانکہ ایسا نہیں ہے۔

ابو قسطس

قاف مفتوح، سین ساکن، طاء مفتوح اوردوسرا سین ساکن۔اس جڑی بوٹی کے تمام افعال وخواص ابوقانس کے مانند ہیں۔البتہ یہ فرش زمین پرچپکی ہوتی ہے۔اس کے سرے نرم ہوتے ہیں۔اس میں بہت چھوٹی، پیچیدہ پتیاں اورنازک کانٹے ہوتے ہیں۔اس میں تنہ اورپھول نہیں ہوتا۔جڑ زیادہ موٹی اورنرم ہوتی ہے۔یہ ابوقانس کے پیدا ہونے کے مقامات پر پیدا بھی ہوتی ہے۔اس کے کانٹوں کو کپڑا دھونے میں استعمال کیا جاتا ہےاور یہ ابوقانس کی ایک قسم ہے۔بعض کے مطابق یہ اشنان سے ملتی جلتی ہے۔

مزاج: یہ تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔

افعال و خواص : یہ مرگی،ضیق النفس،اعصابی درداوراستسقامیں مفید ہے۔اس کا جوشاندہ عسرالنفس اورانتصاب میں نافع ہے۔ماء العسل کے ہمراہ پونے دوگرام اس کا خوردنی استعمال آبی رطوبت اوربلغم کودستوں میں خارج کرتا ہےاورمذکورہ امراض میں فائدہ مند ہے۔

مقدار خوراک : ساڑھے چارگرام۔

مضر: معدہ کے لیےنقصان دہ۔

مصلح: شہد۔

ابو القطاف

یہ چیل ہے۔

ابو قلمون

یہ گرگٹ ہے۔

ابو کثیر

یہ صرد(ایک پرندہ) ہے۔

ابو کحلا

یہ شنجار(رتن جوت) ہے۔

ابو لیس اور ابو لعب

یہ دونوں شغال(گیدڑ) ہے۔

ابو مالک اور ابو یحییٰ

یہ دونوں کرگس(گدھ) کے نام ہیں۔

ابو المسیح

یہ نواتازہ مچھلی ہے۔

ابوالمسافر

یہ پنیر ہے۔

ابو سطار

یہ شراب ہے۔

ابو مقابل

یہ گاجر ہے۔

ابوالملیح

یہ قنبرہ اور صفراغون ہے۔

ابو ملیون

یہ سپیدہ ہے۔

ابو نامون

یہ قفر الیہود ہے۔

ابو یحییٰ

یہ افعی ہے۔

البرک

یہ ابرک ہے۔

ابہل

ہمزہ مفتوح، با ساکن، ہا مفتوح اور لام ساکن۔ یہ جعفر کے وزن پر ہے۔ اس کا اعراب ہمزہ مضموم اور ہا مفتوح یا اس کے برخلاف ہمزہ مفتوح اور ہا مضموم یا دونوں مضموم اور یا دونوں مکسور بھی ہے۔ اس کو یونانی میں ارقولس اور براثی، سریانی میں بروثا، رومی میں برون اور بروثون، ترکی میں آردوج، عربی میں جوزالابہل، فارسی میں اورس، تخم ربل، ایرس اور برغنچہ اور ہندی میں ہوبیرا اور اوبیر کہتے ہیں۔ ابہل ایک درخت ہے، جس کی ماہیت میں بڑا اختلاف ہے۔ بعض کے مطابق یہ پہاڑی سرو کی ایک قسم ہے، جس کو عرعر کہتے ہیں اس کا دانہ بڑا ہوتا ہے۔ بعض کے نزدیک یہ بڑے قد کا درخت ہے۔ پتے طرفا کے پتے کے مانند ہوتے ہیں۔ پھل بیر کے مانند سرخ ہے جو پکنے کے بعد شیریں ہو جاتا ہے اور اس میں قدرے قطران کا مزہ محسوس ہوتا ہے۔ یہ انگور میں خوشہ نکلنے کے زمانے میں یا سورج برج سرطان میں ہونے کے زمانہ میں پھلتا ہے۔

اقسام: اس کی دو قسمیں ہیں۔ ایک قسم کا درخت بڑا گول اور چھوٹا ہوتا ہے، جس کا عرض طول سے زیادہ ہے۔ اس میں بہت شاخیں اور کانٹے ہوتے ہیں۔ پتے سرو کے پتے کے مانند ہوتے ہیں، جن کو دھونی میں استعمال کیا جاتا ہے۔ دوسری قسم کا پیڑ چھوٹا ہے، جس کا پتا طرفا کے پتے کے مانند ہے۔ تخم پہلی قسم کے تخم کے مانند قدرے بڑا، بیر کے مشابہ اور سرخ ہوتا ہے۔ جس کے اندر کئی تخم باریک جھلی سے چھپے ہوتے ہیں۔ پکنے کے بعد کالا ہو جاتا ہے۔ مزہ شیریں، قدرے کسیلا اور تیز خوشبودار ہوتا ہے۔

تمیمی کے مطابق پہلی قسم ہی اصل میں ابہل ہے اور اسی درخت کا پھل اور پتا مستعمل ہے۔ابن شمعون کہتے ہیں پہلی قسم سے بہت ناپسندیدہ بو آتی ہے اور دونوں قسمیں یکساں قوی ہیں۔بعض کا خیال ہے کہ عرعر ہی ابہل ہے،مگر یہ درست نہیں ہے۔حاصل کلام مطلق ابہل سے اس کا پھل مراد ہوتا ہے اور اسی کو اطباء استعمال کرتے ہیں۔اس کو حب العرعر،ثمرۃ العرعر اور فارسی میں تخم ربل کہتے ہیں۔

سخت،کالا،فربہ اور تیز بو والا ابہل اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے اور تازہ ہرا پتا زیادہ عمدہ ہوتا ہے۔کبھی ابہل کے درخت کی شناخت میں جوز السرو اور برگ طرفا سے دھوکا ہو جاتا ہے،لیکن پھل کی سیاہی اور پتے کی سبزی سے اس کی شناخت آسانی سے ہوتی ہے۔

مزاج: یہ دوسرے درجہ میں گرم وخشک اور جالینوس کے مطابق تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ایک قول میں خشکی زیادہ اور گرمی کم ہے۔دوسرے قول میں معتدل گرم ہے۔شیخ الرئیس کے مطابق پہلی قسم کے مقابلے دوسری قسم میں گرمی کم اور خشکی زیادہ ہے۔اس کی دار چینی سے دوگنا مقدار دار چینی کے برابر گرمی اور خشکی پیدا کرتی ہے۔کیونکہ ابہل کی دوسری قسم،پہلی قسم سے کم گرم ہے اور دار چینی سے بہت کم یا صرف نصف درجہ گرم ہو،لیکن دار چینی سے بہت زیادہ خشک ہے۔دوگنا کی صورت میں مزید خشکی ہو جائے گی۔

حاصل کلام ابہل شدید محلل،مجفف اور ملطف ہے۔جالی،مفتح،تیز سوزش دار اور ہلکا قابض ہے۔گرم اور خوشبودار روغنوں میں اس کو شامل کیا جاتا ہے۔پھل چبانے سے منہ خوشبودار ہو جاتا ہے۔ابہل کو سرکہ میں پیس کر داء الثعلب کے مقام پر طلا کرنے سے بال اگ آتے ہیں۔اگر پتے کو پیس کر شہد میں ملا کر ضماد کیا جائے تو جلد کی سیاہی کو صاف اور بدن کے فضلات سے لاحق شدہ میل کو زائل کرتا ہے۔ابہل کا ذرور اور شہد میں ملا کر اس کا طلا آکلہ کے لیے مفید ہے،زخموں کو مندمل کرتا ہے۔قروح ساعیہ کو پھیلنے سے روکتا ہے۔مزمن عفونت دار زخموں میں مفید ہے۔زخموں کے بھرنے کے بعد ان کے نشانات کو زائل کرتا ہے۔اس کی مالش سے جلد کی سیاہی اور میل صاف ہو جاتا ہے۔اس کا ذرور سرخ بادہ کے خشک ریشہ کو صاف کرتا ہے۔ابہل اور انجیر خشک کو پیس کر ہاتھ پیر پر ضماد کرنے سے جمود میں نفع بخش ہے۔سر پر پتے کا ضماد گرم سرسام کے لیے فائدہ مند ہے۔فالج اعصاب کے استرخاء اور عضلات کے شگاف میں پھل کے کھانے سے فائدہ ہوتا ہے،اس کو مسلسل کھانے سے صرع میں بہت فائدہ ہوتا ہے۔اگر ابہل اور روغن کنجد کو لوہے کے برتن میں پکا کر خوب سیاہ کر لیا جائے اور تو اس کو کان میں قطور کرنے سے بہرا پن زائل ہو جاتا ہے۔اس روغن میں شہد ملا کر مالش اور غرغرہ کرنا دانتوں کی جڑ کے تازہ پرانے زخم اور دانتوں کی عفونت اور آکلہ کے لیے مفید ہے۔اگر بتیس گرام ابہل کا سفوف روغن گاؤ ہم وزن اور شہد نصف وزن کو ملا کر ایک ہفتہ تک مسلسل چاٹا جائے تو پھیپھڑے کے درد میں مفید ہے۔اسی طرح پینتیس گرام ابہل کا سفوف اور ساڑھے سترہ گرام شہد کو ملا کر چاٹا جائے تو سانس کی دشواری اور تنگی میں مفید ہے۔ساڑھے دس گرام ابہل کا سفوف کھانے سے معدہ صاف ہو جاتا ہے۔ریاح کو خارج اور قراقر کو تحلیل کرتا ہے،اس کو مسلسل استعمال کرنے سے سودا اور بلغم کو آہستہ سے خارج کرتا ہے۔صفرا کی خرابی،استسقاء،معدہ کے جملہ امراض،سنگرہنی وغیرہ میں مفید ہے پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں،پیشاب کو جاری کرتا ہے اس سے پیشاب میں خون آنے کا خطرہ رہتا ہے اور حیض جاری کرتا ہے،جس کا بند ہونا دشوار ہے۔اگر ساڑھے چار گرام ابہل کو پیس کر ریشم کے کپڑے سے چھان کر کھایا جائے اور نو گرام ابہل کے جوکر کو پکانے کے بعد صاف کر لیا جائے اور سفوف کے بعد نوش کیا جائے تو یہ قوی مدر حیض،مخرج جنین ومشیمہ ہے۔

ولادت میں آسانی پیدا کرتا ہے۔ یہ عمل مجرب اور صحیح ہے، اسی طرح ابہل کا سفوف شہد میں ملا کر ساڑھے تیرہ گرام کھانے سے خون نفاس کو صاف اور حیض کو جاری کرتا ہے۔ یہ رحم کے درد کی بہت اچھی دوا ہے، یہ زندہ جنین کو فاسد اور مردہ کو خارج کرتا ہے۔ خواہ اس کو شہد کے ہمراہ کھایا جائے یا اس کی دھونی کی جائے یا حمول اور مالش کی جائے۔ ساڑھے دس گرام سفوف شہد کے ہمراہ اور ایک سو پانچ گرام جوشاندہ مذکورہ فعل کا حامل ہے۔ اگر ابہل کے تخم کو نکال کر پینتیس گرام گائے کے گھی میں ہلکی آنچ پر پکایا جائے۔ روغن جذب ہونے کے بعد اس کو پیس لیا جائے پھر اس کے ہم وزن فانیذ شامل کر کے روزانہ سات گرام گرم پانی کے ہمراہ خالی پیٹ کھایا جائے تو پیٹ کے درد ریاح اور بواسیر میں فائدہ مند ہے۔ دست جاری کرتا ہے کیڑے اور حب القرع کو مارتا ہے۔ کبھی ساڑھے تین گرام بارہ دن تک بواسیر دفع کرنے کے لیے اور کبھی ساڑھے چار گرام سے نو گرام یا ساڑھے تیرہ گرام تک استعمال کرتے ہیں۔ بچے، گرم مزاج اور حاملہ عورتوں میں اس کا استعمال نامناسب ہے، کیونکہ یہ گرم جگر کے لیے نقصان دہ اور مسقط جنین ہے اور پیشاب میں خون جاری کرتا ہے۔ اس کا مصلح گل ارمنی، یا وج، یا خولنجان یا حماما، یا نارمشک یا زرشک ہے۔ حلق اور معدہ کے ریشہ میں نقصان کرتا ہے۔

مصلح: روغن گاؤ شہد اور زرشک ہے۔

بدل: دستوں میں نصف وزن دارچینی اس کا مطلق بدل سلیخہ اور جوز السرو ہم وزن ہے۔ بعض کے مطابق معجونوں میں اس کا بدل ہم وزن یا نصف وزن دارچینی ہے اور تہائی حصہ سکبینج، ادرار حیض اور جنین کے فساد میں سلیخہ اور جوز السرو ہے۔

مقدار خوراک: ساڑھے چار گرام سے ساڑھے دس گرام تک اس کے افعال و خواص کا بیان ہندی اطباء کے حوالے سے ہو بیر کے ذیل میں آئے گا۔

ابھیا

الف اور یا مفتوح، ہا مختفی مفتوح، یا مفتوح اور الف یہ ہڑ (ہلیلہ) ہے۔

ابھیو

اس کا الف، با اور ہا مختفی مفتوح، یا مضموم اور واؤ ساکن ہے۔ یہ تخم متکا ہے۔

ابھیم

یہ افیون ہے۔

ابھی ھیتا

الف مفتوح، یا اور ہا مختفی مکسور، یا ساکن دوسری ہا مکسور، دوسری یا ساکن، تا مفتوح اور الف یہ جل پیل ہے۔

اپھین

الف مفتوح، پا اور ہا مختفی مکسور، یا اور نون ساکن۔ یہ لفظ کف دریا اور افیون کے درمیان مشترک ہے۔

اپی

الف مضموم، یا مشدد مکسور اور یا ساکن اس کی دو قسمیں ہیں، ایک سفید دوسری سیاہ۔ سفید قسم کا نام تلا اپی ہے۔ اس کا نام ہونسرا

(اعضاء کا درد دفع کرنے والا)، کنڈلی ویرلا (ریاح کی استیصال کرنے والا)، درد ڈبھادی (موٹی جڑ والا)، موکٹکا پھل (مروارید کے مانند گول اور سفید پھل)، لونی (نمکین مزہ)، سیت پت ہرا (سردی اور صفرا دفع کرنے والا)، درد ہرشا (یہ مطلق نام ہے)، وکرشلپی (اس کی مالش سے اعضاء شکنی دور ہوتی ہے) بھی کہتے ہیں کالی قسم کوتلا اپی، کاکاونی، کدھرنکھی (اس کا کانٹا چیل کے ناخون کے مانند ہوتا ہے) کہتے ہیں، اس کے پھل کو کدر پھل (چیل کے پنجہ کے مانند پھل) کہتے ہیں پھل شیریں اور تیز ذائقہ دار ہے۔ درخت قد آدم سے زیادہ اونچا اور چیل کے ناخون کے مانند خاردار ہوتا ہے۔ پتے موتیا کے پتے کے مانند قدرے چھوٹے گول اور تیز مزہ ہوتے ہیں۔ پھل مروارید کے دانہ کے مانند گول اور سفید ہوتے ہیں، جو چار چار باہم ملے ہوتے ہیں، جو پہلے شاخ بناتے ہیں، پھر چار کانٹے ہوتے ہیں۔ اس طرح شاخ اور کانٹے کا سلسلہ آخر تک چلتا ہے۔ اس میں پھول اور پھل آتے ہیں کالی قسم زاغ کے مانند ہوتی ہے۔

مزاج: دونوں قسم پہلے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔ پھل شیریں اور تیز ذائقہ دار ہوتا ہے۔ اس کی کالی قسم اڑ ہی بالی، صفرا، سوزاک، پیشاب اور مثانہ کے امراض میں مفید ہے اور یہ مولد صفرا ہے۔ سفید قسم کا مزہ تیز شیریں، نمکین اور کسیلا ہے صفرا، بلغم، سردی اور بخار کو دفع کرتا ہے۔ اگر مرض میں بد پرہیزی ہو جائے تو بھی یہ دوا نقصان نہیں کرتی۔ مریض کی اس طرح حفاظت کرتی ہے، جیسے ماں بچہ کی حفاظت کرتی ہے، کیونکہ یہ بد پرہیزی کی ماں ہے۔ تمام بدن اور ہڈی کے درد کو دور کرتی ہے۔ تجربہ کار لوگ کہتے ہیں سفید قسم کی درخت کی چھال اور جڑ بچوں وغیرہ کے شکم درد، خون کی خرابی، پھوڑے اور سوزاک کے لیے بہترین مجرب دوا ہے۔

ابیدی

یہ کمثری (ناشپاتی) ہے۔

ابیشون

یونانی میں راتینج کو کہتے ہیں۔

ابیون

یہ افیون ہے۔

فصل ۲ : یہ الف غیر ممدودہ اور تا پر مشتمل ہے

اتا

یہ پتھر پھوڑی ہے۔

اتاما

الف مضموم، تا مفتوح، الف میم مفتوح اور الف، یہ ہلیلہ ہے۔

اٹاپو

الف مفتوح، ٹا ساکن دوسرا الف، اور پا مضموم، اور واؤ ساکن، یہ شورہ ہے۔

اتان

الف مضموم، تا مفتوح، الف اور نون ساکن۔ یہ مادہ خر (گدھی) ہے۔

اتباطون

یہ ایک شراب ہے، جس کو انگور کے رس، شہد اور گرم دواؤں سے تیار کیا جاتا ہے۔ بہت گرم ملطف اور جالی ہے۔ دراز عمر اور مرطوب مزاج لوگوں کو بہت راس آتی ہے۔

اتپتا

الف، تا مشدد مفتوح پا اور دوسرا تا مشدد مفتوح، اور الف یہ لجالو ہے۔

اتپیلا نونھیا

الف مضموم، تا ساکن، پا اور لام مفتوح، الف، نون واؤ خفی، دوسرا نون خفی، ہا اور یا مفتوح اور آخر میں الف۔ یہ سہد یوی ہے۔

اتپلبھی

الف مضموم، تا ساکن، پا اور لام مفتوح، با اور ہا مختفی مکسور اور یا ساکن۔ یہ پاشان بھیدی ہے۔

اتپنا سارک

الف مضموم، تا ساکن، پا اور نون ساکن، الف، سین مفتوح، دوسرا الف، را مفتوح اور کاف ساکن۔ یہ دلترو کا درخت ہے۔

اٹبھوشن

الف مفتوح، ٹا ساکن، با اور ہا مختفی مضموم، واؤ ساکن شین مفتوح اور نون ساکن، یہ ہڑتال ہے۔

اتتنڈی

الف مضموم، تا ساکن، دوسرا تا مضموم، نون مختفی، ڈال مکسور اور یا ساکن۔ اس کا تلفظ آخر میں کاف اور الف کے اضافہ کے ساتھ اتتنڈیکا بھی ہے، یہ کاک بھنجی ہے۔

اتراپدھم

الف مضموم، تا مشدد اور را مفتوح، الف پا اور دال مفتوح، ہائے مختفی اور میم ساکن۔ یہ جیرہ ہے۔ اس کا تلفظ دال کے عوض تا کے ساتھ اتراپتھم ہے، جو بچ ہے۔

اترار

ابرار کا ہم وزن۔ عوام کے درمیان ترار کے نام سے مشہور و معروف ہے۔ یہ زرشک ہے۔ گیلانی نے اس کو اثرار تا کے عوض ثا لکھا ہے اور یہ دیہاتی لوگوں کی زبان میں انبر باریس ہے۔

اترانیںو

الف مضموم، تا مشدد مفتوح، را ساکن، ہمزہ مکسور، یا ساکن مجہول، نون مضموم اور واو ساکن، واو کے بغیر بھی مستعمل ہے، یہ اکھاڑہ ہے۔

اترج

الف مضموم،تا ساکن،رامضموم اورجیم ساکن،یہ ترنج ہے۔

اترن

الف مضموم،تا ساکن،رامفتوح اورنون ساکن۔یہ مینڈھا ہے،سینگی کے ذیل میں بیان ہوگا۔

اٹروشک

الف مفتوح،ٹا ساکن،رامضموم،واوساکن،شین مفتوح اورکاف ساکن،یہ آڑو ہے۔

اتڑی

الف مکسور،تا مشدد مفتوح،ڑامکسوراوریا ساکن،یہ پیتل ہے۔

اتسرون

یہ سماق ہے۔

اتکٹا

الف مضموم،تا ساکن کاف اورٹا مفتوح اورالف یہ جیلاک درخت ہے۔

اٹکی مامڑی

الف مفتوح،ٹا ساکن،کاف مکسوریا ساکن،میم مفتوح الف،دوسرا میم مفتوح،ڑامکسوراوریا ساکن۔یہ ٹھیکری کا پودا ہے۔

اٹھ کھٹا

یہ ہرچوڑ ہے

اتلی

الف مضموم،تا ساکن، لال مکسور، یا ساکن۔یہ ایک ہندوستانی دوا ہے، جوکوکن کے علاقہ میں پیدا ہوتی ہے۔کوکن بحرِاعظم کے قریب جنوب میں واقع ہے۔اس کا مزاج سرد،ذائقہ کسیلا اورترش ہے۔صفرا کے التہاب کو دفع کرتی ہے۔

اتمبا

الف مضموم،تا مفتوح،میم ساکن،با مفتوح اورالف،یہ خالص پانی اور بلا شکر سیندھی ہے۔

اتمبیک

الف اورتا مضموم،میم ساکن،با مکسور،یا اورگاف ساکن،یہ کدو کا پھول ہے۔

اتم وارنی

الف مضموم،تا مشدد،میم،واو،الف،را مضموم،نون مکسوراوریا ساکن،اترن ہے۔

اتنامیس

الف مفتوح،تا ساکن،نون مفتوح،الف،میم مکسور،یا اورسین ساکن،یہ بابونہ ہے۔

اٹنگن

الف مضموم، ٹا مفتوح، نون خفی، گاف مفتوح اور نون ساکن۔ یہ ایک جو کوفتہ اور مقشر کشنیز کے تخم کے مانند ہوتا ہے۔ بعض کے مطابق اس کا مزاج معتدل اور بعض کے نزدیک اول درجہ میں گرم اور خشک ہے۔ یہ مقوی باہ، ممسک منی، مقوئ کمر، اور مقوی گردہ ہے۔ بندو کشاد، جریان منی اور رقت منی میں مفید ہے۔ زیادہ تر ہندوستانی مقوی دواؤں کے نسخوں میں استعمال ہوتا ہے۔ شہد میں کوٹ کر طلا کرنے سے مردانہ عضو تناسل فربہ ہوتا ہے۔

مضر: معدہ کے لیے۔

مصلح: شکر۔

مقدار خوراک: 4.5 گرام ہے۔

بدل: بھچھلی۔

بعض کے مطابق اٹنگن کو عربی میں حرصاق کہتے ہیں۔ صاحب مخزن نے اس کو تخم انجرہ سمجھا ہے۔ بعض اہل تحقیق نے کہا ہے کہ یہ انجرہ کے علاوہ ہے۔

اتیپریا

الف مفتوح، تا مکسور، یا ساکن، پا مکسور، را ساکن، یا مفتوح اور الف، یہ مال کنگنی ہے۔

اتیبل

ہمزہ مفتوح، تا مکسور، یا ساکن، با مفتوح اور لام ساکن۔ یہ چونچ خرد بوٹی ہے۔

اتیچھترا

ہمزہ مفتوح، تا مکسور، یا ساکن، چا ر مفتوح، ہا مختفی، دوسری تا ساکن، را مفتوح اور الف۔ یہ کاہ روسا اور سداب کے درمیان مشترک لفظ ہے۔

اتیس

اعراب ہمزہ مفتوح، تا مکسور، یا سا اور سین ساکن۔ یہ ہندی لفظ ہے۔ یہ سفید اور سیاہ دو قسم کا ہوتا ہے۔ سفید قسم بکثرت دستیاب ہے۔ یہ ایک ہندی جڑی بوٹی کی جڑ ہے۔ اس کا ظاہری حصہ گرد آلود اور باطنی حصہ سفید ہوتا ہے۔ جدوار کے برابر مخروطی شکل اور انگلی سے کم لمبی اور قدرے باریک ہوتی ہے۔ زراوند طویل کے مانند اور مزہ و بو تیز نہیں ہوتا۔ بعض لوگوں نے اس کی تین اقسام بتائی ہیں۔ ایک کو اتمیں، دوسری کو پرت بہکا اور تیسری کو سیام کن کہتے ہیں۔

مزاج: یہ دوسرے درجہ میں گرم اور پہلے درجہ میں خشک ہے۔ اس میں رطوبت زیادہ ہے۔

افعال و خواص: مقوی باہ، قابض، ہاضم اور کاسر ریاح ہے۔ خراب بلغم اور صفرا کو دفع اور ان کے فساد کو روکتا ہے۔ قے اور بلغمی دست کو بند کرتا ہے۔ بواسیر، کثرت حیض، صفرا اور بلغم سے پیدا شدہ استسقاء زقی میں مفید ہے۔ اتمیں اور گلنار دونوں مساوی مقدار میں

ایک گرام کا خوردنی استعمال بچوں کے اسہال میں مفید ہے۔اتمیس لاطینی زبان کا لفظ ہے۔انگریز اطباء کے مطابق اٹیس یا اٹیس کے نام سے مشہور ومعروف ہے۔یہ مقوی، قابض اور دافع بخار ہے۔باری والے بخاروں میں استعمال ہوتا ہے۔بواسیر اور پیچش میں مفید ہے۔

مقدار خوراک : 648 ملی گرام سے 1296 ملی گرام تک ہے۔

اتیکیسرا

ہمزہ مفتوح، تا مکسور، یا ساکن، کاف مکسور دوسرا یا مجہول، سین اور را مفتوح اور آخر میں الف، یہ گل سیوتی اور گلاب ہے۔

اتیمگتا

ہمزہ مفتوح، تا مکسور، یا ساکن، میم مضموم، گاف ساکن، تا مفتوح اور الف، یہ بھی گل سیوتی اور گلاب ہے۔

اتیوسا

ہمزہ مفتوح، تا مکسور، یا ساکن، واو اور سین مفتوح، الف، بعض کے مطابق یہ نربسی ہے، لیکن حقیقت میں اس کے علاوہ ہے۔

فصل ۲: یہ الف غیر ممدودہ اور ثا پر مشتمل ہے

اثاریون

یہ اشترغار (اونٹ کٹارا) ہے۔

اثاناسیا اور اسناشیا

یہ دونوں یونانی لفظ ہیں، جو ایک معجون کا نام ہے۔ان کا معنی نافذ کرنے والا ہے۔یہ مانیوس سے منسوب ہے۔بعض کے مطابق یہ بہت قدیم ہے۔

اثابلیس

یہ اثل ہے۔

اثامیطیقون

یہ بال ہے۔

اثانقون

یہ اثق ہے۔

اثدار

دیہاتی زبان میں زرشک ہے، اس کا تلفظ تا سے بھی ہے۔

اثر

ہمزہ اور ثا مفتوح اور را ساکن، یہ خالص روغن ہے۔

اثرار

یہ اترار ہے۔

اثروھو

یہ بنفشہ ہے۔

اثل

ہمزہ مفتوح، ثا اور لام ساکن۔ اس کا تلفظ ثا کے عوض تا کے ساتھ اتل، فا کے ساتھ افل اور با کے ساتھ ابل بھی ہے۔ اس کو یونانی میں افلارطس، قنطارین اور اثابلیس، بربری زبان میں اغرطا اور فارسی میں شورگز اور ہندی میں فراش کہتے ہیں۔ عربی اور مصری زبان میں اس کے پھل کو عذبہ، جزمازج، کزمازج، عراق میں حب الاثل، فارسی میں گزمازک اور گزماز، ہندی میں ننھی مائیں اور چھوٹی مائیں کہتے ہیں۔ حاصل کلام عربی زبان میں اثل جھاؤ کے ایک بڑے درخت کی نوع ہے۔ اس درخت میں بہت شاخیں ہوتی ہیں، جو سبز اور سرخی مائل چمکدار ہوتی ہیں، پتا بہت چھوٹا سبز، کھردرا اور برگ طرفہ کے مانند ہے، جس کا ذائقہ کسیلا ہے۔ اس میں پھول نہیں آتے، اس کی شاخوں کی گرہوں پر چنا کے برابر زردی مائل مٹیالے پھل نکلتے ہیں جن کے اندر چپکے ہوئے چھوٹے چھوٹے دانے ہوتے ہیں۔ اس کا پھل حب الاثل اور عذبہ کہلاتا ہے، جو گرمی کے موسم میں پکتا ہے۔ بعض کے مطابق یہ طرفا کے مانند پیڑ اور پودے کے بیچ قدرے بڑا ایک پیڑ ہے۔ جالینوس کے مطابق یہ طرفا کی ایک قسم ہے اور یہی صحیح ہے۔ گیلانی کے مطابق طرفا برّی اور بستانی قسم کا ہوتا ہے۔ برّی طرفا ہی حقیقت میں طرفا ہے اور بستانی طرفا اثل ہے، جو سرو کے برابر بڑا ہوتا ہے۔ بعض کے مطابق اس کا پھل ایک ایسے پیڑ کا پھل ہے، جو طرفا کے پھل کے مانند مصر میں پیدا ہوتا ہے۔ حب الاثل کو چمڑے کی دباغت کے لیے دباغ لوگ استعمال کرتے ہیں۔ حب الاثل چنے کے مانند ایک دانہ ہے۔ اس کی بعض قسمیں چنے سے بڑی ہوتی ہیں۔ اثل کی راکھ سرخ ہوتی ہے۔ تازہ اثل بہتر ہوتا ہے اس پر شہد کی مکھی بیٹھنے سے اس کا شہد خراب ہو جاتا ہے۔

مزاج: یہ پہلے درجہ میں سرد اور خشک ہے۔ گیلانی کے مطابق اوّل درجہ میں سرد اور دوسرے درجہ میں خشک اور بعض کے نزدیک تیسرے درجہ میں جس نے اس کو دوسرے درجہ میں گرم قرار دیا ہے وہ غلط ہے۔ یہ قدرے لطیف اور قابض ہے، اس کی راکھ قوی غاسل ہے اور اس کا پھل قوی قابض ہے۔ بعض کے مطابق اس میں قوت قابضہ مازو کے مانند ہوتی ہے۔ اس کے باوجود یہ جالی اور مفتح ہے۔ گیلانی کے مطابق اس کا ذائقہ قدرے قابض اور نمکین ہے۔ یہ قابض، مقوی، مجفف، مفتح اور جالی ہے، کیونکہ اس میں تلخی ہے اور یہ قدرے محلل ہے اس کا دانہ اوّل درجہ میں سرد اور خشک ہے۔ اس کا پتا اور شاخ جالی ہے۔ طحال کے سدوں کو کھولتا ہے، جگر کو قوی اور اس کے ورم کو نرم کرتا ہے، جذام میں مفید ہے۔ بال سفید نہیں ہونے دیتا ہے۔ راکھ اور زیتون کا طلا یا زیتون کے ہمراہ جوشاندہ کا خوردنی استعمال بالوں کو مضبوط کرتا ہے۔ اعصاب کے استرخاء میں مفید اور زخم دار جرب کو زائل کرتا ہے۔ اس کی دھونی چھوٹی چیچک اور بواسیر میں مفید ہے۔ مکرر دھونی کرنے سے کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہیں۔ بواسیر کے مسّے سات دن کے بعد گر جاتے ہیں۔ بہت چھوٹی چھوٹی پھنسیاں خشک ہو جاتی ہیں، جن سے پانی بہتا رہتا ہو۔ اس کا ذرور زائد گوشت اور زخموں کو صاف کرتا ہے۔ راکھ سے زخموں کا میل صاف ہو جاتا ہے۔

مازو اور انار کے ساتھ پانی میں پکانے سے سیماب کی گولیوں کے قائم مقام مؤثر ہے، جو زخموں اور نار فارسی کو زائل کرتا ہے۔ آکلہ، نملہ اور جلد کے نشانات میں اس کا طلا مفید و مجرب ہے۔ جڑ، شاخ اور پتے کے جوشاندہ کا خوردنی استعمال تلی کے سدہ اور ورم کو دفع، سوداوی امراض اور جذام وغیرہ میں فائدہ کرتا ہے۔ بالوں کو سفید نہیں ہونے دیتا، اس کا جوشاندہ یا خیساندہ نیم گرم نوش کرنا بچوں میں عفونت دار اور مرطوب کھجلی کو پیدا ہونے سے روکتا ہے۔ سات مرتبہ اس کی دھونی اور بھپارہ لینے سے لقوہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ حب الاثل ضعف بصارت میں آنکھ کے شیافات میں شامل کیا جاتا ہے۔ اسی طرح اس کا نقوع آنکھ کے شیاف کی ادویہ میں استعمال ہے۔ ہلنے والے دانتوں میں حب الاثل اور اس کا منجن بہت مفید ہے۔ جوشاندہ کا مضمضہ دانتوں کے درد میں مفید، مسوڑوں کو مضبوط اور مواد کی ریزش کو روکتا ہے۔ یہی فائدے اس کو بزرالبنج کے ساتھ استعمال کرنے سے حاصل ہوتے ہیں۔ اس کا منجن دانت خورہ میں مفید ہے اور ڈھیلے مسوڑوں کو مضبوط کرتا ہے۔ اثل کے پتے کی راکھ کا منجن دانتوں کے میل کو صاف اور سفید کرتا ہے۔ اگر ڈھیلے فاسد و عفونت دار مسوڑے سے منھ میں بدبو پیدا ہو تو اس کا منجن منھ کو خوشبودار کرتا ہے۔ حب الاثل کا خوردنی استعمال نفث الدم اور سیلان کے امراض میں مفید ہے۔ اسی طرح مذکورہ مرضوں میں اس کا بیرونی استعمال بھی مفید ہے۔ راکھ کا ذرور تمام اعضاء کے خون کو خاص طور پر بند کرتا ہے۔ خواہ جیسے بھی استعمال کیا جائے جوشاندہ اور راکھ کا خوردنی استعمال مقوی معدہ ہے۔ فاسد رطوبات سے معدہ کا تنقیہ، رطوبت دار مزمن اسہال میں مفید اور دیگر قابض دواؤں کے ہمراہ قبض پیدا کرتا ہے۔ حب الاثل اور شکر طبرزد کا شربت تلی کی صلابت کو تحلیل اور آنتوں کے درد میں سکون بخش ہے۔ اگر جڑ کی چھال یا پتا اور اس کی نرم شاخوں کو شراب یا سرکہ میں پکا کر ایک سو چوالیس گرام نوش کیا جائے تو جگر کو قوی اس کے درد میں مفید اور اس کے سخت ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ اثل کا ضماد جگر کے ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ نیز کمزور معدہ کو قوی کرتا ہے۔ ضماد اعضاء کو قوی اور ان کی جانب مواد کے انصباب کو روکتا ہے۔ یہ بہت قوی، رادع، قابض شکم، مدر حیض اور مضیق فرج دوا ہے۔ اس کی لکڑی کی راکھ پر بٹھانے سے مقعد اپنے مقام پر واپس ہو جاتی ہے۔ پھر دوبارہ نہیں نکلتی ہے۔ کیڑے مکوڑے کی گزیدگی میں پھول اور پتے کا ضماد مفید ہے۔

مقدار خوراک: سودا اور جذام کے لیے ساڑھے تین گرام کی مقدار میں مویز کے ہمراہ استعمال ہوتا ہے اور امساک منی کے لیے ساڑھے دس گرم سفوف کو پانی یا شراب کے ہمراہ استعمال کیا جاتا ہے، جو اس سلسلے میں بہت مؤثر ہے۔ جوشاندہ کی مقدار خوراک دو سو دس گرام ہے اور اس کا عصارہ ایک سو اٹھائیس گرام کی مقدار میں استعمال ہوتا ہے۔

مضر: یہ معدہ کو کمزور کرتا ہے۔

مصلح: صمغ عربی ہے۔ ایک قول میں اس کا مصلح بعض امراض میں روغن بادام ہے۔

بدل: ہم وزن طرفا ہے۔

اس کا پھل مواد کا رادع، آنکھ مسوڑے، معدہ، جگر اور تلی کو قوی کرتا ہے۔ پھل کا خوردنی استعمال نفث الدم، خون حیض کے سیلان اور بواسیر کے خون میں مفید ہے۔ نزلاوی رطوبات کے انصباب دمعہ، صفراوی اور رطوبت دار دست، یرقان اور رحم کی رطوبت میں فائدہ مند ہے۔ یہ بدن کو نکھارتا ہے، کمزور لوگوں کو فربہ لحیم و شحیم کرتا ہے۔ اگر پھول کا نقوع گرم پانی میں حاصل کر کے تین یا سات دن تک مسلسل نوش کیا جائے، بعدۂ مبرّد و مرطب، گولیوں کو سات دن تک استعمال کیا جائے اس کے بعد گائے کا خالص چھاچھ پیا جائے اور میدہ

کی روٹی میں کتیرا پیس کر خوب پکا کر مسلسل استعمال کیا جائے تو سل و دق کے مریض پُر گوشت ہو جاتے ہیں۔ ان کو فربہ اور رنگ کو بھی خوبصورت بناتا ہے۔ ان فائدوں کی دلیل یہ ہے کہ اس کو پینے سے فاسد رطوبات سے بھرا ہوا بدن صاف ہو جاتا ہے۔ معدہ کو قوت بخشتا ہے۔ پاک صاف معدہ اور بدن کو قوی اور فربہ کرتا ہے۔ مزمن رطوبی ادرار اور اسہال کو روکتا ہے۔ تیس گرام پھل کا جوشاندہ یا گرم پانی میں خیساندہ کو شکر یا شہد کے ہمراہ پینے سے بدن کا زرد رنگ زائل ہو جاتا ہے۔ زردیرقان میں فائدہ مند ہے، کیونکہ یہ مفتح ہے، سیلان خون، جریان حیض اور رحم کی جانب رطوبت کے انجذاب کو روکتا ہے۔ رتیلا کی گزیدگی میں مفید اور مرطوب جرب کو دفع کرتا ہے۔ اس کو مسلسل پینے سے غیر طبعی اسباب لاحق نہیں ہوتے۔ پانی یا گلاب میں تیار کردہ خیشاندہ کا آنکھ میں قطور مواد کو روکتا ہے۔ پلکوں کو قوی اور بینائی کو تیز کرتا ہے۔ جوشاندہ کا مضمضہ اور حب الاثل کو چبانے سے مسوڑے مضبوط ہوتے ہیں۔ دانت خورہ اور ڈھیلے دانت میں فائدہ من ہے۔ گیلانی کے مطابق کز مازج کا گرم پانی میں حاصل کردہ نقوع شہد یا شکر کے ہمراہ پینے سے معدہ کو صاف کرتا ہے۔ اس کی فاضل رطوبات کو خشک کرتا ہے اور معدہ کی عفونت دار غلیظ فضلات کو زائل کرتا ہے۔ کبھی شراب میں اس کا خیساندہ اس مقصد کے لیے تیار کیا جاتا ہے یہ معدہ کو خوب تنقیہ اور قوی کرتا ہے۔ کبھی سرکہ میں اس کا خیساندہ تیار کیا جاتا ہے جو مقطع اور جالی معدہ ہے، نیز تلی کی صلابت میں بہت فائدہ مند ہے۔ کبھی شکر ملا کر پھل کا شربت تیار کیا جاتا ہے جو ورم طحال کے لیے بہت نفع بخش ہے۔ کیونکہ یہ ملطف اور مفتح ہے۔ پھل کا جوشاندہ یا نقوع بچوں کو پلانے سے قے کے ذریعہ معدہ کو صاف کرتا ہے۔ غلیظ فضلات اور رطوبات کو خارج کرتا ہے۔ نیز یہ بچوں کی عفونت دار غلیظ رطوبت کو رفع کرتا ہے۔ ان کے چہرے کو خوبصورت اور فربہ کرتا ہے۔ بریاں پھل کو مٹی کے ہمراہ اور اسی طرح ساڑھے سترہ گرام پھل کو ساڑھے دس گرام گلنار کے ساتھ دو تین مرتبہ کھانے سے مرطوب اور صفراوی دست بند کرنے کے لیے مفید اور مجرب ہے اور سیلان خون میں بہت فائدہ مند ہے۔ اگر گل مختوم کو بھون کر استعمال کیا جائے تو زیادہ فائدہ ہوتا ہے۔ اسی طرح اگر سفرجل کے ریشہ کا اضافہ کیا جائے تو اور مفید ہے۔ اس کا حمول رحم اور فرج کی سیلان رطوبت میں مفید ہے۔ ضماد ڈھیلے اعصاب کو مضبوط اور اعضاء کی طرف فضلات کے انصباب کو روکتا ہے۔ حب الاثل کو سرکہ یا پانی میں پکا کر ضماد کرنے سے تلی کے امراض میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کا غسول تر خارش میں مفید ہے۔ چہرے کے رنگ کو خوبصورت اور جوں کو مارتا ہے۔ اس کا ذرور تازہ زخموں کے خون کو بند اور زائد گوشت کو قطع کرتا ہے۔

مضر: سر کے لیے نقصان دہ۔

مصلح: دوقو۔

مقدار خوراک: حب الآس کا سفوف سات گرام سے ساڑھے دس یا چودہ گرام تک ہے۔

بدل: مازو یا گلنار ہم وزن اور انار کا گودا نصف وزن کسی نے اس کا بدل ثمر طرفا، کسی نے عرعر کا پھل اور کسی نے جوز السرو قرار دیا ہے اس کے افعال و خواص کا بیان اطباء ہند کے مطابق فراش کے ذیل میں آئے گا۔

اثلق

ہمزہ مفتوح، ثا ساکن، لام مفتوح اور قاف ساکن، یہ سنبھالو ہے۔

اثمد

ہمزہ مکسور، ثا ساکن، میم مکسور، اور دال ساکن سرمہ کو کہتے ہیں۔

اثوا

یہ ایک قسم کی چڑیا ہے، جو اندلس میں شغوہ کے نام سے مشہور و معروف ہے۔

اثوام

یہ زرشک ہے۔

اثونیطس

یہ کبر ہے۔

اثوینون

یہ نئے (نرکل) ہے۔

اثیر الملوک

یہ مرکب ذرور ہے۔

فصل ۴ : الف غیر ممدودہ، ج اور چ پر مشتمل ہے

أجاج

الف مضموم ہے، نمکین چیز کو کہتے ہیں، جیسے پانی وغیرہ یہ حار، مجفف، ملطف اور محلل ہوتا ہے۔

اجاجی

الف اور جیم مفتوح، الف، دوسرا جیم مکسور اور یا ساکن، یہ زیرہ ہے۔

اجادو گدہ

ہمزہ اور جیم مفتوح الف، دال مکسور، گاف ساکن آخر میں دوسرا دال اور ہا مختفی بھی ساکن، یہ بڑی راسنا ہے جو ایک ہندی دوا ہے۔

اجاشرنگے

ہمزہ، جیم مفتوح، الف، شین مضموم، رامفتوح، نون خفی، گاف مکسور اور یا مجہول ساکن، یہ ودی ہے۔

اجاص

الف مکسور جیم، مشدد مفتوح، الف، اور صاد ساکن، یہ آلو بخارا ہے۔

اجاکرن

ہمزہ جیم مفتوح، الف، کاف رامفتوح اور نون ساکن، یہ مذی ہے۔

اجان

الف ،جیم مفتوح ،الف اورنون ساکن ،اس کا تلفظ الف اورنون کے درمیان یا کے اضافہ کے ساتھ اجاین بھی ہے۔نیم کے درخت کے مانند ایک بڑے قد وقامت والا درخت ہے،جس کے پتے آم کے پتے کے مشابہ باریک اورقدرے دراز ہوتے ہیں۔ یہ بہت سایہ دار درخت ہے،اس کی پھلی نصف گز لمبی اور انگلی کے برابر موٹی ہوتی ہے۔ درخت کی چھال خون کے فساد میں بہت مفید ہے۔بعض کے مطابق یہ سرخ سفید دو قسم کا ہوتا ہے۔دونوں کا مزاج گرم اور خشک ہے۔مزہ تلخ ہوتا ہے، یہ بدن اور تلی کی ریاح کو تحلیل ، بواسیر ،مقعد کی خارش اور پیٹ کے درد کو دور کرتا ہے۔

اجرا

یہ ارتکان (ہلکی پیلی کنکری) ہے۔

اجراشو

یہ خاکسی ہے۔

اجگندہ

یہ اسکندہ (اسگند) ہے۔

اچلاچندن

الف ہمزہ مضموم اور چا ساکن ہے، یہ صندل سفید ہے،اس کے افعال وخواص کا بیان چندن کے ذیل میں آئے گا۔

اجمود

الف مفتوح ،جیم ساکن ،میم مضموم ،واؤ مجہول ،اوردال ساکن ،اجمود ہندی لفظ ہے، جو کرفس ہے۔صاحب الفاظ الادویہ نے اجمود اور کرفس میں بہت بڑا فرق پایا ہے۔اجمود کا دانہ کرفس کے دانہ سے دوگنا بڑا ہوتا ہے۔اس کا رنگ بھی کرفس سے مختلف ہے اس کی وجہ ولایت اور ہندوستان کی زمین اور آب وہوا کا اختلاف ہوسکتا ہے۔جیسا کہ یہ اختلاف ہندی بادیان اور رومی بادیان میں پایا جاتا ہے حالانکہ دونوں ایک ہیں۔لہٰذا اجمود کو کرفس ہندی اور کرفس کو اجمود ولایتی کہا جاسکتا ہے،اس کو سنسکرت میں آجاموده اور ردیواد ہانی (یہ دونوں مطلق نام ہیں)، دوبا (دافع ریاح)، یوانی (جوانی لانے والا)، دیپھا (طاقت آمد) کہتے ہیں۔حاصل کلام اجمود ایک ہندوستانی دوا ہے، جو تلخ ، تیز گرم ،لطیف ، اشتہا ، آور ، مقوی قلب قابض اور مزید منی ہے۔بلغم اور ریح کے فساد ،غشیان ، پیٹ کے کیڑے اور ہچکی کو دفع کرتی ہے۔گردہ مثانہ کی پتھری کو توڑتی ہے مدر بول اور مقوی حافظہ ہے لیکن اس سے پیٹ میں سوزش لاحق ہوتی ہے۔یونانی اطباء کے حوالے سے اس کے افعال وخواص کا بیان کرفس کے ذیل میں آئے گا۔

اجوائن

الف ہمزہ مفتوح ،جیم ساکن ، واؤ مفتوح ،الف ، یا مکسور اور نون ساکن ، یہ ہندی لفظ ہے اس کی اصل الف اور جیم کے درمیان نون

ساکن کے اضافہ کے ساتھ انجواین ہے، جس کا معنی کھانا کھلانے والا ہے کیونکہ ہندی زبان میں لفظ اَن کا معنی طعام ہے، جس میں الف مفتوح اور نون ساکن ہے اور جوائن کا معنی کھلانے والا ہے، جس میں جیم مکسور ہے۔ بعد میں کثرت استعمال کی وجہ سے پہلے نون کو حذف کر کے اجواین ہوگیا اس کو فارسی میں نانخواہ کہتے ہیں ان دونوں لفظوں کا معنی قریب قریب ہے۔ سنسکرت میں بال پتر (چھوٹی پتیوں والا) کہتے ہیں، ہندی میں اس کی دوسری قسم کا نام جوہار ہے، جس میں جیم مضموم، واؤ مجہول، ہا مفتوح، الف اور را ساکن ہے۔ حاصل کلام اہل ہند کے مطابق یہ دونوں قسمیں تلخ، تیز، اجمود کے مشابہ قدرے چھوٹی ہوتی ہیں۔ دونوں کی بو تیز ہے، یہ گرم لطیف، ہاضم، اشتہاء آمد کاسر ریاح اور مخرج بلغم ہیں استسقاء، نفخ شکم، مثانہ کے درد سے لاحق شدہ پیچش چنونے اور پیٹ کے کیڑوں میں فائدہ مند ہے۔ یونانی اطباء کے مطابق اس کے افعال وخواص کا بیان نانخواہ کے ذیل میں آئے گا۔

اجوائن خراسانی

یہ ہندی میں بزرالبنج کا مترادف ہے۔ ہندوستانی اطباء کے مطابق یہ ہاضم، یابس، قابض، نشہ آور اور ثقیل ہے، اس کے افعال و خواص کا بیان یونانی اطباء کے مطابق بنج کے ذیل میں آئے گا۔

اجه

ہمزہ مکسور اور جیم مشدد اور ہا مختفی مکسور۔ ہندی میں گنا کو کہتے ہیں۔

اچها

ہمزہ، چا مشدد اور ہا مختفی مفتوح، آخر میں الف، یہ ہلیلہ ہے۔

اچهٹا

ہمزہ، چا مشدد اور ہا مختفی مفتوح، ٹا مفتوح اور الف ہے، یہ بھوئیں آنولہ ہے۔

اچهٹا پهل

اچھٹا کا اعراب حسب سابق پھل کا پا اور ہا خفی مفتوح، اور لام ساکن ہے یہ گھونگچی ہے۔

اچهو

ہمزہ مکسور، چا مشدد اور ہا خفی مضموم اور واؤ ساکن ہے، یہ گنا ہے اور علیق کے پھل کو بھی کہتے ہیں۔

اچهوالیک

ہمزہ مکسور، چا اور مختفی ساکن، واؤ مفتوح اور الف، لام مکسور، یا اور کاف ساکن، اس کا معنی گنے کی طرح گانٹھ رکھنے والا ہے۔ یہ ایک پودا ہے، جس سے لکھنے کے لیے واسطی قلم تیار کیا جاتا ہے۔

اچهورا

الف مکسور، چا مشدد اور ہا مختفی مضموم، واؤ ساکن، را مفتوح اور الف یہ تال مکھانہ ہے، اس کا تلفظ آخر میں الف کے عوض ہائے ساکنہ

کے ساتھ اچھورہ بھی ہے یہ بڑی گوکھرو ہے۔

اچھول

الف مفتوح، چا اور ہا مختفی مضموم، واؤ اور لام ساکن یہ اور اچھولم میم کے اضافہ کے ساتھ اور اچھولپا روتی، جو پا مفتوح، الف، را ساکن، واؤ مفتوح، تا مکسور، یا ساکن کے اضافہ کے ساتھ یہ تینوں چمٹ ہیں۔

اچھولچھمی

ہمزہ مفتوح، چا مشدد اور مختفی مضموم، واؤ مجہول ساکن، لام مفتوح، دوسرا چا اور دوسرا ہا مختفی ساکن، میم مکسور اور یا ساکن، یہ ہلیلہ ہے۔

اچھی پتریکا

الف مفتوح، چا مشدد اور ہا مختفی مکسور، یا ساکن، پا مفتوح، تا ساکن، را مکسور، یا ساکن، کاف مفتوح اور الف اس کو گنڈلیا اور کھٹکی کہتے ہیں۔

اچھی بھیشجا

اچھی کا اعراب حسب سابق ہے با اور ہا مختفی مکسور، یا ساکن، شین اور جیم مفتوح اور آخر میں الف ہے، یہ لودھ ہے۔

اچھیری:

الف مفتوح، چا اور ہا مختفی مکسور، یا ساکن، را مکسور اور یا ساکن، یہ نندی درچہ ہے۔

فصل ۵ : الف غیر ممدودہ اور ح پر مشتمل ہے

احداق البقر:

عربی میں کالے انگور کو کہتے ہیں۔

احداق المرضیٰ:

یہ عربی میں اقحوان ہے۔

احدیا اور احادیا:

یہ افعی کے نام ہیں۔

احریض:

الف مکسور، حا ساکن، را مکسور، یا اور ضاد ساکن، یہ معصفر (کسم اور کسنمبہ) ہے۔

احراز البقول

یہ کاہو جیسی سبزیاں ہیں، جو کچی کھائی جاتی ہیں۔

احسا

یہ حسو کی جمع ہے۔اس کا ذکر حریرہ کے ذیل میں آئے گا۔

احشا

الف مفتوح اور حا ساکن، یہ حشو کی جمع ہے جو چیز جوف دار ہوتی ہے، اس کو حشو کہتے ہیں، جیسے معدہ آنت وغیرہ میں تمام جانوروں کے احشاء میں کثیر فضلات ہوتے ہیں۔ یہ دیر ہضم، ردی الخلط اور مختلف طبیعت کے ہوتے ہیں۔بعض لیس دار اور زیادہ رطوبت والے اور بعض مرجھائے اور زیادہ خشک ہوتے ہیں، کیونکہ احشا تھیلیاں اور گوشت سے خالی آلات ہیں، ایسے ہی سری اور پائے ہیں، ان کے اندر جو اعضاء ہیں وہ سب بارد مزاج ہیں، اسی طرح تمام اعصابی اعضاء سرد ہوتے ہیں، ان کو کھانے سے سرد اور آبی خلط پیدا ہوتا ہے۔اس کو معدہ اور جگر میں دیر تک موجود رہنا چاہیے، تاکہ یہ اچھی طرح پک جائے تاکہ اچھا خون تیار ہو۔

احقب

یہ گورخر ہے۔

احلب دیا

سریانی میں مبشرم کو کہتے ہیں۔

احیون

الف مفتوح، حا ساکن، یا مضموم واؤ اور نون ساکن، اس کا تلفظ حا کے عوض خا کے ساتھ اخیون بھی ہے۔ یہ یونانی لفظ ہے، جس کا معنی افعی کا سر ہے، یہ ایک جڑی بوٹی کا پھل ہے، جو افعی کے سر کے مشابہ ہوتا ہے۔ یہ جڑی بوٹی غیر تنہ دار کھردری، چھوٹی باریک روئے و کانٹے اور سفیدی مائل شاخوں والی ہوتی ہے، جس کے دونوں طرف ابوخلسا اور کاہو کی پتیوں کے مانند بہت چھوٹی باریک اور سیدھی پتیاں ہوتی ہیں۔جن پر ہاتھ میں چپکنے والی رطوبت ہوتی ہے۔ پتیوں کے قریب بنفسی رنگ کے پھول ہوتے ہیں۔اس کا پھل افعی کے سر کے مانند اور جڑ انگلی کے برابر موٹی اور لمبی سیاہی مائل ہوتی ہے۔اس کا مزاج پہلے درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں رطب ہے۔ یہ مدر بول، مدر حیض، مدر شیر اور مدر عرق ہے۔ اگر اس کی آٹھ گرام جڑ کو شراب کے ہمراہ نوش کیا جائے تو تمام حیوانی زہر اور خاص کر افعی کے زہر کا تریاق ہے، اس کو شراب اور مناسب دواؤں کے ہمراہ پینے سے کمر درد میں فائدہ ہوتا ہے۔

مضر: اس سے بدن میں کھجلی اور ہیجانی کیفیت لاحق ہوتی ہے۔

مصلح: دودھ ہے۔

فصل ٦: یہ الف غیر ممدودہ اور خا پر مشتمل ہے

اخثاء

الف مفتوح، خا ساکن، ثا مفتوح اور آخر میں الف اور ہمزہ، یہ گوبر ہے۔

اخراس

یہ ناشپاتی ہے۔

اخرساج

الف اور خا مفتوح، را ساکن، سین مفتوح، الف اور جیم ساکن، یہ ایک درخت ہے، جو گرم علاقوں اور خشک مقامات پر پیدا ہوتا ہے۔ یہ قد آدم سے قدرے بلند ہوتا ہے، اس کی لکڑی کھردری، انجیر کے لکڑی کے مانند نرم اور جوف دار ہوتی ہے۔ اس کا پتا انجیر کے پتے کے مانند قدرے بڑا اور چکنا ہوتا ہے، پھل شیریں اور کسیلا ہوتا ہے۔ بعض میں تخم نہیں ہوتا اور جو تخم والا ہوتا ہے، اس کو چبا کر کھایا جا سکتا ہے اس کو کھانے سے ڈکار آتی ہے، جس سے فم معدہ کو اذیت پہنچتی ہے، اس کی جڑ اور شاخوں پر چھوٹی مکڑیاں پیدا ہو جاتی ہیں، جو بہت نازک سفید پردوں سے چھپی ہوتی ہیں۔ جب ان جھلیوں کو ہٹایا جاتا ہے تو مکڑیاں باہر نکل آتی ہیں، اس لیے اکثر لوگ اس کے کھانے سے نفرت کرتے ہیں۔ پھل یا پتے کے جوشاندہ کا نطول نقرس کے درد اور ہر عضو کی تپکن میں سکون دیتا ہے سرکہ کے ہمراہ اس کی راکھ کا مکرر طلا زخم، جرب وحکہ، پھوڑے اور پھنسی کے لیے مفید ہے۔

اخروٹ

الف مفتوح، خاء ساکن، را مضموم، واؤ مجہول اور ٹا ساکن، اس کا تلفظ اکھروٹ خاء کے عوض کاف اور ہا مختفی سے بھی ہے۔ یہ پہاڑی درخت ہے، جس کے پتے ساذج ہندی کے پتے کے مانند ہیں، لکڑی کا رنگ سیاہی مائل، جس کے جوہر میں ریشے نہیں ہوتے، پھل کا مغز شیریں، گرم ثقیل، ملین، مقوی اعضاء کا سریاح، مقوی دماغ اور مقوی باہ ہے اور معدہ کو تر کرتا ہے۔ یہ مجرب ہے، اس کے افعال وخواص کا بیان یونانی اطباء کے حوالے سے جوز کے ذیل میں آئے گا۔

اخروس

یہ اماریتون ہے۔ بعض کے مطابق یہ خودرو بری گیہوں ہے۔

اخریوس

یہ فراسیون ہے۔

اخریط

یہ صحرائی گندنا ہے۔

اخریطوس

یہ کرنب بری ہے۔

اخسینہ

یہ جنگلی خردل ہے۔

اخفاک

یہ عشقہ ہے۔

اخلہ

یہ بستیاج ہے۔

اخنینوس

الف مفتوح، خاء ساکن، نون مکسور، یاء ساکن، دوسرا نون مضموم، واؤ اور سین ساکن۔ یہ ایک نباتی پودا ہے، جو نہروں، کنوؤں اور مرطوب مقامات کے آس پاس پیدا ہوتا ہے۔ بعض وقت اس کی لکڑی کو زمین میں گاڑ کر اگایا جاتا ہے۔ اس کا پتا بادروخ کے پتے کے مانند اور قدرے چھوٹا ہے، جس کا اوپری سرا شگاف دار ہے اس میں پانچ چھ شاخیں ہیں، جو ایک بالشت لمبی ہوتی ہیں۔ پھول سفید ہے، پتے اور شاخیں رطوبت سے لبریز ہیں، پھل سیاہ اور چھوٹا ہے۔ جالینوس کے مطابق یہ قابض اور مجفف ہے اور ظاہر شدہ رطوبتوں کو روکتا ہے۔ اس کو آنکھ اور کان کے علاج میں اس وقت استعمال کیا جاتا ہے۔ جب ان اعضاء کی طرف مواد کی ریزش ہوتی ہے۔ اگر ایک حصّہ پھل کو کوٹ چھان کر دو حصہ شہد کے ہمراہ ملالیا جائے تو اس کو آنکھ میں سلائی سے استعمال کرنے سے سیلان رطوبت میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر اس کے عصارہ کو گندھک اور نطرون کے ساتھ ملا کر کان میں قطور کیا جائے تو کان کے درد کو سکون بخشتا ہے۔

اخیروس

الف مفتوح، خاء مکسور، یاء ساکن، را مضموم، واؤ اور سین ساکن۔ یہ صحرائی گندم کے علاوہ ایک پودا ہے، جو پانی کے کنارے ارزن گھاس کے مانند اگتا ہے۔ اس کا پھل کالا و چھوٹا اور پھول سفید ہے۔ اس کا پھل کان اور آنکھ کی دواؤں میں مستعمل ہے یہ مجفف محلل اور قابض افعال کا حامل ہے۔

اخینوس

بعض کے مطابق یہ مذکورہ اخیروس ہے۔ اس کو خزونیہ اور خودرو بھی کہتے ہیں۔ ہندی میں پالک کہتے ہیں۔

اخیلس

یہ یونان لفظ ہے۔ اس کو یونانی میں سدریطس بھی کہتے ہیں۔ یہ ایک نباتی پودا ہے، جو قابض اور مجفف ہے۔ اس کا خوردنی استعمال اور حمول، جریان الدم، آنتوں کی خراش اور سیلان رحم میں مفید ہے۔

اخیلوس

یہ یونانی میں نانخواہ ہے۔

اخیل:

یہ رحیل کے ہم وزن ہے اس کو بوقلمون کہتے ہیں۔ یہ عرب کے علاقہ کا ایک مشہور پرندہ ہے، جس کا نام اشقراق ہے اور جیلان کے باشندے اس کو داوہ کہتے ہیں۔

فصل ۷: یہ فصل الف غیر ممدودہ، د اور ڈ پر مشتمل ہے

ادادا

یہ اتحیص ہے۔

اڈاسرم

الف ہمزہ، اور ڈال مشدد مفتوح، الف، سین، رامفتوح اور میم ساکن، اڑوسہ ہے۔

ادخن

یہ مکڑی ہے۔

ادرارا اور ادرارو

یہ ذافنی ویداس (ماذریون کی ایک قسم) ہے۔

ادرافس

یہ آذریون ہے۔

ادرک

الف مفتوح، دال ساکن، رامفتوح اور کاف ساکن۔ یہ عربی زبان میں آلو چہ ہے، جس کا بیان گزر چکا۔ گیلانی کے مطابق یہ نیشوق ہے۔ یہ پہاڑی آلو ہے، ہندی میں تازہ زنجبیل کو ادرک کہتے ہیں۔ بعض کے مطابق یہ زنجبیل کی ایک قسم ہے۔ بعض نے اس کو دوسری دوا قرار دیا ہے، لیکن اس کی حدت، تلخی اور شکل زنجبیل کی طرح ہے اس کو ادا بھی کہتے ہیں۔ سنسکرت میں ادرک کا لفظ اصل میں آردرک ہے جس کا معنی ہمیشہ تری رکھنے والا ہے۔ آدروک (اسم مطلق ہے)، کٹ پھدا جو اصل میں کمنٹ بد ہا تھا (بلغم دور کرنے والا)، مروگم (عمر میں اضافہ کرنے والا)، نشرنگی پر (پشت پناہ)، ہشجم (عمدہ اور بڑی دوا) اور کٹ بھدرر (تیز اور ملین طبیعت) یہ سب سنسکرت میں ادرک کے نام ہیں۔

ماہیت: یہ ایک مشہور جڑ ہے اس کے پودے کا تنہ گرہ دار ہے اور ہر گرہ سے ایک پتا نکلتا ہے۔ یہ گرم اور ثقیل ہے۔

مزاج: بعض کے مطابق تیسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔ دوسرے لوگوں نے اس کو تیسرے درجہ میں گرم اور پہلے درجہ میں خشک قرار دیا ہے۔

افعال و خواص: یہ ملین، مسخن دماغ، دافع نزلہ، مُشہّی طعام اور ہاضم ہے۔

مواقع و ترکیب استعمال: اگر اس کو غذا تحلیل ہونے کے وقت کھایا جائے تو غذا جلدی سے ہضم ہوتی ہے۔ اگر اس کو غذا سے قبل نمک سنگ کے ہمراہ کھایا جائے تو نفخ شکم میں فائدہ اور بھوک میں اضافہ کرتی ہے۔ حاصل کلام یہ مقوی ہاضمہ، ہضم میں معاون، لیس دار اخلاط کو دفع اور سینہ کے فضلات کا تنقیہ کرتی ہے۔ یہ سرد اور بلغمی مزاج والوں کے لیے بہت نفع بخش ہے۔ گرم مزاج لوگوں اور بواسیر

کے مریضوں کے لیےنقصان دہ ہے۔ یہ غذاؤں کی اصلاح کا بہترین مصالحہ ہے۔اس کے دیگر افعال وخواص زنجبیل سے ملتے جلتے ہیں۔ بعض لوگوں نے لکھا ہے کہ اس کی گرمی بدن کی گرمی سے ہم آہنگ ہے اور طبیعت کو فرحت بخشتی ہے۔بلغم ،اعضاء کے اورام،سقوط اشتہا، منھ کی بے مزگی،کف، ریاح،سینہ،ناک،کان اور گلے کے امراض،کھانسی،ضیق النفس،بہرہ پن اور خروج مقعد میں مفید اور قبض کو رفع کرتی ہے اور یہ مدر ہے اس کا مربیٰ مقوی معدہ،مشتہی طعام،بہت لذیذ اور طبیعت کو بہت مرغوب ہے۔اسی طرح سرکہ میں تیار کردہ اس کا اچار مذکورہ افعال کا حامل ہے اور تلی کی صلابت کو زائل کرتا ہے۔خشک ادرک کا مربیٰ تازہ ادرک کے مربیٰ سے کم لذیذ اور زیادہ گرم ہے۔ اگر اس کو ہلکا پیس کر ضماد کیا جائے تو داء الثعلب ،باردریحی اور آبی اورام کو تحلیل اور باردردوں میں سکون دیتا ہے۔کوہی ادرک کے افعال زیادہ قوی ہیں۔بعض وقت لوگ ادرک کی قاشوں کو نمک اور لیمو کے رس میں پروردہ کر لیتے ہیں اور غذا کے بعد ہاضمہ کو قوی اور منھ کا ذائقہ درست کرنے کے لیے چبا چبا کر کھاتے ہیں۔

ادرولیس

یہ عرق (پسینہ) ہے۔

ادرومالی

گیلانی کے مطابق یہ یونانی لفظ ہے،جس کا معنی بارش کا پانی اور شہد ہے،کیونکہ یونانی میں ادرو کے معنی بارش کا پانی اور مالی کا معنی شہد ہے۔جب اس کو مطلق بولا جاتا ہے،تو نشہ آور شراب مراد ہوتی ہے،جو شہد اور بارش کے پانی سے تیار کی جاتی ہے۔ ہمارے زمانے میں اس کا استعمال خطرناک ہے۔

ادرونتی

الف مضموم،دال مشدد مفتوح،را ساکن،واو مفتوح،نون ساکن،تا مکسور اور یا ساکن۔عوام کے درمیان را مضموم کے ساتھ رودنتی سے مشہور ہے اور اس کا بیان رودنتی کے ذیل میں آئے گا۔

ادلسا

الف و دال مفتوح،لام ساکن،سین مفتوح اور الف،یہ اڑوسا ہے۔

ادمبرا

الف و دال مفتوح،میم ساکن،با اور را مفتوح اور الف،یہ گولر ہے۔

ادناتیس

الف ہمزہ مفتوح،دال ساکن،نون مفتوح اور الف یہ انار کا شگوفہ ہے۔

ادنوس

یہ عرعر ہے۔

ادویکا

الف مضموم، دال مفتوح، واؤ مکسور، یا ساکن، کاف مفتوح اور الف یہ بھوتانکس ہے۔

ادویہ حارہ

یہ گرم مصالحہ جات سے عبارت ہیں۔

ادویہ خوشبو

یہ افاویہ (کھانے کے خوشبودار گرم مصالحہ جات) ہیں۔

ادی بھاسکر

الف مضموم، دال مکسور، یا ساکن، با اور ہائے مختفی مفتوح، الف، سین ساکن، کاف مفتوح اور را ساکن، یہ کافور کی ایک قسم ہے۔

ادیچیم

الف مضموم، دال مکسور، یا مجہول ساکن چا ء اور دوسرا یا مفتوح اور میم ساکن، میم کو کبھی حذف بھی کر دیا جاتا ہے، یہ چھڑیلہ ہے۔

فصل۸: یہ فصل الف ممدودہ اور ذال پر مشتمل ہے

اذارافی و اذارافیون

الف و ذال مفتوح، الف، را مفتوح، الف، فا مکسور، یا مضموم، واؤ اور نون ساکن۔ یہ یونانی لفظ ہے، یونانی میں اس کا نام ادرفی ادرفیون اور ادرافلیس بھی ہے۔ سریانی میں اس کا نام عاقورا اور عربی میں زبد البحر ہے۔ تلخیص البیان میں لکھا ہے کہ اذارافی زبد البحر کی ایک قسم ہے اس کو اذارفیون کہتے ہیں، جو پتیرا اور نرکل سے چپکا رہتا ہے۔ ایسا ہی قانون میں مذکور ہے، جالینوس کے خیال میں یہ کف دریا کی چوتھی نوع ہے۔ یہ نمک کے مانند ایک مادہ ہے، جو کف دریا کی طرح نرم، سوراخ دار اور بہت ہلکا ہے، جو یورپ کے ملکوں سے درآمد کیا جاتا ہے۔ وہاں یہ نرکل کے تنے اس کے اطراف اور دوسری گھاسوں پر جم جاتا ہے۔ کبھی دریا کے کنارے اور نرم ریتیلی زمین پر پایا جاتا ہے۔ یہ برف کی طرح سفید ہے۔ جب خشک ہو جاتا ہے تو زہرہ آسیسوس کے مانند رنگ دار ہو جاتا ہے۔ اس کے تمام افعال کف دریا سے زیادہ قوی ہیں، یہ شدید زہریلا ہے، جو ایک گرام کی مقدار میں مہلک ہے، یہ چوتھے درجہ میں گرم ہے۔ اس کا خوردنی استعمال ممنوع ہے کیونکہ یہ اندرونی اعضاء میں حدت اور قطع و برید کرتا ہے۔ البتہ مناسب تدبیر سے حدت کم کرنے کے بعد خارجی استعمال کی اجازت ہے۔ اس کا طلاء فاسد مزاج کو جید مزاج میں تبدیل کرتا ہے۔ بعض لوگ اس کو قولنج ریحی، کے علاج میں استعمال کرتے ہیں۔ اس کا سرمہ چوپایوں کے ناخونہ اور جالا میں بہت موثر و مفید ہے۔ یہ پانی میں ملا کر طلا کرنے سے عرق النسا، ورم پستان، زخم دار خارش، کلف، بثور لبنیہ اور قوبا میں فائدہ کرتا ہے۔ یہ ہندی میں کستوری یا اس کے قریب کوئی دوسری چیز ہو سکتی ہے۔ اس کا بیان کف دریا کے ذیل میں آئے گا۔

اذاراقی

الف وذال مفتوح، الف، رامفتوح، دوسرا الف، قاف مکسور اور یا ساکن، کبھی دوسرا الف حذف کر کے اذراقی پڑھا جاتا ہے۔ یہ سریانی لفظ ہے۔ عربی میں اس کا نام خانق الکلب، فارسی میں فلس ماہی، انگریزی میں نکس وامیکا اور ہندی میں کچلہ ہے۔ یہ ایک تخم ہے، جو گول، چوڑا بہت سخت اور کڑوا ہے۔ اس کے پیڑ کا پتا لبلاب کبیر (قسیوس) کے پتے کے مانند ہے۔ مگر یہ زیادہ نرم اور تیز کنارے دار ہے، جس سے ثقیل اور نہایت بدبو آتی ہے۔ پتوں کو ہاتھ سے ملنے پر ان سے لیس دار زرد رطوبت نکلتی ہے۔ اس کی شاخیں دراز اور باریک ہیں، جو بڑی مشکل سے کچلی جاتی ہیں۔ اس کی پھلی باقلا کی پھلی کی طرح انگلی کے برابر لمبی ہے، جس کے جوف میں سخت تخم ہوتے ہیں۔

مزاج: یہ بہت زیادہ گرم ہے۔ بعض کے مطابق تیسرے درجہ کے آخر میں گرم اور خشک ہے۔ اس میں قوی زہریلی حدت اور خون والے حیوانات کے لیے زہر ہے۔ یہ طلاؤں میں مستعمل ہے۔ حدت ختم کرنے کے بعد اس کے خورونی استعمال کی اجازت ہے۔ بعض کے مطابق اصلاح کے بعد اس کا خوردنی استعمال سرد دی مزاج کو حار جید مزاج میں تبدیل کرتا ہے۔

اصلاح کا طریقہ: اس کو گائے کے گوبر میں خوب پکالیا جائے اور اسی گوبر میں چوبیس گھنٹے تک پڑا رہنے دیا جائے، پھر اس کو گرم پانی سے دھوکر گائے کے دودھ میں پکایا جائے اور اسی دودھ میں چوبیس گھنٹے تک پڑا رہنے دیا جائے اس کے بعد اس سے نکال کر تنہا یا دیگر دواؤں کے ہمراہ استعمال کیا جائے۔ صاحب مصطفوی تحریر کرتے ہیں کہ یہ اپنے اثر بالخاصہ سے بہت بارد مزاج خلط کو احراق کے بغیر طبعی مزاج میں تبدیل کرتا ہے، فالج، کمر درد، بارد واعصابی امراض میں مجرب ہے۔ اس کا طلاء مزمن کلف، زخم دار تر خارش، قوبا، پھنسیوں، عرق النسا، امراض مفاصل اور سرد امراض میں مفید ہے اس کا طلا تیز محلل ورم اور منضج ورم ہے۔ اگر اس کو چربی کے ساتھ کوٹنے کے بعد آٹا ملا کر روٹی پکائی جائے تو اس کو کھانے سے کتا، بھیڑیا، لومڑی اور چیتا مر جاتے ہیں یہ مشوش ذہن اور نشہ آور ہے۔

اس کا مصلح شکر اور خوشبودار ادویہ ہیں۔ اس کی مقدار خوراک نصف گرام سے ایک گرام تک ہے اور یہ ساڑھے چار گرام کی مقدار میں مہلک ہے، جس نے اس کو بلا اصلاح کھالیا ہو اس کو فوراً قے کرائی جائے۔ بار بار تازہ دودھ اور روغن بادام پلایا جائے اس کے بعد چربی دار مرغی کا شوربا اور روغن بادام کو مختلف لعابوں میں ملا کر پلایا جائے۔ اس کے باقی احوال کچلہ کے ذیل میں بیان ہوں گے۔

اذخر

الف مکسور، ذال ساکن، خاء مکسور اور را ساکن، یہ یونانی لفظ ہے۔ بعض کے مطابق یہ عربی زبان کا لفظ ہے، اس کو یونانی میں افریدس، یثقوس، بجیلس، طوفلس اور سخونس کہتے ہیں۔ سریانی میں اس کا نام بجس اور سجیس ہے۔ بعض کے مطابق رومی میں بجس وطوسطس اور یونانی میں سجیس ہے۔ عربی میں تبن مکہ، کور العیر، طیب الغریب وخلال مامون (کیونکہ خلیفہ مامون رشید اس سے خلال کیا کرتے تھے)، فارسی میں کاہ مکی، علف گورخر، گور گیاہ، کرتہ دشتی اور مورد اسفرم بھی کہتے ہیں۔ یہ ہندی میں مرچیا گندھ، گندھیل، راج ہنس، کند ہراج، روپ بشن، کندبیس، کنتول سوندھی، روس اور سوربا ہے۔ یہ مشہور ومعروف گھاس ہے، اس کا پودا کثیر اور باریک شاخوں والا ہے، جو ایک جڑ سے نکلتی ہیں۔ اس کی جڑ موٹی اور زمین میں پوشیدہ ہوتی ہے۔ اس کا پتا سرکنڈہ سے زیادہ باریک اور جسامت وقد میں چھوٹا ہے، جو سرخی وزردی مائل اور تیز بودار ہے۔ اہل مکہ کے نزدیک جڑ کے ہمراہ اس مسلم جڑی بوٹی کے سفوف کا نام غسول ہے، جو ہاتھ دھونے کے

لیے مستعمل ہے۔اس کی کلی کثیر، گھنی، سفید، خوشبودار اور تیز ذائقہ ہے۔جو زبان میں سوزش پیدا کرتی ہے۔

اذخر گرم ومرطوب مقامات اور پتھریلی زمین میں پیدا ہوتی ہے۔ہندوستان اور افریقی ساحلوں پر بہت کثرت سے دستیاب ہے۔ اعلیٰ معیار کی اذخر، عربی اس کے بعد ہندی ہے۔بابلی اذخر سب سے زیادہ خراب ہے، جس کو یونانی میں طرسیطس کہتے ہیں۔گیلانی کے مطابق حجازی اذخر تیز خوشبودار اور سب سے بہتر ہے۔بعض کے مطابق حجازی اذخر کے بعد مصری اور بابلی کا درجہ ہے۔سب سے خراب وہ اذخر ہے جو ان مقامات کے علاوہ میں پیدا ہوتی ہے۔شیخ کے مطابق اس کی ایک قسم خوشبودار اعرابی ہے، جو مشہور ومعروف اور مرطوب ہے کیونکہ عموماً یہی مستعمل اور زیادہ مشہور ہے۔اس کی ایک قسم اجامی ہے، جو اول کے مقابلہ میں قلیل الاستعمال ہے اس کی ایک قسم باریک ہے جو زیادہ خوشبودار اور زیادہ سخت ہے اس کی ایک قسم موٹی ہے جو زیادہ نرم اور بے بو ہے۔

دیسقوریدوس کے مطابق اذخر کی دو قسمیں ہیں۔ایک بلاتخم ہوتی ہے، دوسری کا پھل سیاہ ہے۔صاحب مخزن نے اس کی دوسری قسم کو اذخر اجامی لکھا ہے، جس کی جڑ سے لوگ ہندوستان میں خسخانہ (ٹٹی کا گھر) تیار کرتے ہیں اور جو خس کے نام سے مشہور ہے۔اس جڑی بوٹی کی شکل اذخر بری کے مانند ہے۔البتہ اس سے اذخر بری جیسی خوشبو نہیں آتی اور یہ کھردری ہے۔اس کی جڑ خوشبودار، باریک اور ایک ہاتھ کے برابر دراز ہے۔فارسی میں اس کا نام بیخ والا ہے۔گیلانی لکھتے ہیں کبھی اذخر کی کاشت کی جاتی ہے، جو سرکنڈہ کے مانند ہوتی ہے۔بعض کے مطابق اذخر بری جسامت میں موٹی مگر کمزور ہے، جس کا تخم نشہ آور ہے۔

ابن بیطار کے مطابق علامہ رازی نے اپنی کتاب حاوی کبیر میں لکھا ہے کہ اذخر اجامی کی ایک نوع ہے اور جالینوس نے اس فرق کی طرف اشارہ کیا ہے۔رازی نے اس ذیل میں وہ رائے زنی کی جو جالینوس نے نہیں کی ہے اور اس سے شیخ الرئیس، صاحب منہاج، و صاحب اقناع جیسے اطباء کی ایک جماعت نے اتفاق کیا ہے۔ یہاں پر سب نے غلطی کی ہے، جس کی واحد وجہ یہ ہے کہ جالینوس نے تیسرے مقالہ میں اذخر کا تذکرہ کیا ہے اور اس کا نام سجونس اجامی لکھا ہے۔حالانکہ یہ اذخر نہیں اور نہ اذخر کی قسم ہے، بلکہ یہ جڑی بوٹی عربی میں اسل سے مشہور ہے اور لوگ اس سے حصیر (چٹائی) تیار کرتے ہیں۔

شیخ کے مطابق اجامی میں قوت مبردہ ہے۔ملاّ سدید کازرونی نے قانون کی شرح میں شیخ کے اس قول پر حیرت کا اظہار کیا ہے، کیونکہ یہ کیسے ممکن ہے، جس چیز کی ایک نوع کا مزاج گرم ہو اور اس کی دوسری نوع کا مزاج کسی سرد چیز کی آمیزش کے بغیر بارد ہو۔ کازرونی مزید لکھتے ہیں کہ جو منافع اذخر کے ذیل میں مذکور ہیں وہ سب اذخر عربی کے فوائد ہیں، کیونکہ اذخر اجامی، اذخر کی دوسری قسم نہیں بلکہ وہ دوسری چیز ہے، جس کی وضاحت ہو چکی اور گیلانی کے مطابق اجامی اذخر سے چٹائی تیار کی جاتی ہے، جس کے بارے میں یہ امر طے شدہ ہے کہ یہ عربی میں اذخر نہیں ہے، لیکن یونانی میں اس کا نام اذخر ہے، جو مطلق نام سے نہیں جانی جاتی، بلکہ اجامی سے تخصیص کی جاتی ہے۔لہٰذا عبد اللطیف کا اعتراض علامہ رازی پر وارد نہیں ہوتا کہ انھوں نے اجامی کو اذخر کی ایک قسم مان کر غلطی کی ہے، کیونکہ رازی کو اشتباہ ہو گیا ہے اور جس نے ان کی تقلید کی اس نے غلط کیا۔

حاصل کلام بہترین، پسندیدہ اور قابل استعمال عربی مکی اذخر کی جڑ اور کلی ہے، جو تیز خوشبودار، کثیر پھول دار، باریک شاخوں والی، سرخ رنگ اور سخت ہو، یہ پودا اور اس کی پتیاں زیادہ بلند، سخت اور کھردری نہیں بلکہ نرم ہے، گھنی اور چھوٹی ہیں، جو خشک ہونے کے بعد

سفید ہو جاتی ہیں۔ شیخ الرئیس نے لکھا ہے، جس اذخر کی کلی سرخی مائل ہے، جب اس کو چیرا جاتا ہے تو نیل گوں ہو جاتی ہے۔ اذخر کا تنہ باریک ہے، اس کو نرم کر کے ہاتھ سے ملنے سے گل سرخ کی بو کے مانند خوشبو آتی ہے۔ چبانے سے زبان میں سوزش ہوتی ہے اور چیر کر چبانے سے سوزش نہیں ہوتی۔ اذخر کا پھول کلی، جڑ اور شاخ بہت نفع بخش ہے، اس کے تمام اجزاء مستعمل ہیں، جن کی طرف اس کے نفع کو منسوب کیا جاتا ہے۔

مزاج: شیخ کے مطابق اذخر دوسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔ تمیم کے مطابق حجازی اذخر اوّل درجہ کے آخر میں گرم وخشک اور بعض نے تیسرے درجہ میں بھی گرم خشک قرار دیا ہے۔ ایک قول میں اوّل درجہ میں گرم اور خشک، دوسرے قول میں، دوسرے درجہ میں گرم اور پہلے درجہ میں خشک ہے۔ بعض کے مطابق پہلے درجہ میں گرم اور تر ہے اور بعض نے دوسرے درجہ میں گرم اور تر قرار دیا ہے۔ شیخ الرئیس نے لکھا ہے کہ اجامی میں قوت مبردہ ہے۔ ابن جریج کے نزدیک اذخر کی تمام اقسام سرد ہیں، مگر یہ قول ناقابل فہم اور غیر درست ہے۔ اس کی جڑ شدید قابض اور کلی ہلکی مسخن ہے، جس میں قبض اسخان سے بہت کم ہے۔ یہ دوا لطیف، حار، محلل ناری وہوائی جزء سے یابس، کثیف، بارد و قابض ارضی جزء سے مرکب ہے۔ لہٰذا اس میں فعل قبض اور تحلیل دونوں جمع ہیں۔ بعض کے مطابق یہ قابض ہونے کے باوجود ملطف، منضج، ملین اور مفتح ہے، اس کی کلی قوت قابضہ کی وجہ سے نزف الدم میں مفید ہے۔ اس میں قبض کے باوجود تفتیح کا فعل موجود ہے۔ اس لیے جب عروق کے استرخاء اور ضعف سے نزف الدم لاحق ہوتا ہے تو یہ کلی فائدہ کرتی ہے، کیونکہ یہ قابض اور مقوی ہے۔ نیز کلی اپنے مفتح فعل سے کبھی عروق کے منھ کھول دیتی ہے، جس کی وجہ سے رحم یا مقعد یا احلیل کی عروق سے نزف الدم لاحق ہوتا ہے۔ یہ ہلکی قابض شکم ہے، کیونکہ یہ ہضم اور اعضاء ہضم کی تقویت کے ساتھ فعل قبض کی حامل ہے۔ یہ منضج اور ملین ہے کیونکہ اس میں شدید حرارت نہیں ہے، اس لیے تحلیل کیے بغیر رطوبت کے سیلان پر قوی اثر ڈالتی ہے اور خوب خشکی پیدا کرتی ہے، جس کے لیے تلیین لازم ہے، یہ مقوی قلب دوا ہے، کیونکہ خوشبودار ہے۔ یہ محلل ہے، جگر کے سدّے اور عروق کے منھ کو کھولتی ہے، غلیظ لیس دار اخلاط کی منضج اور مقطع ہے۔ باطنی سر دردوں میں سکون دیتی ہے، کیونکہ یہ محلل ہے، جس کی وجہ سے درد کے مادہ کو تحلیل کرتی ہے اور اس کے ساتھ قبض کی وجہ سے تقویت پہنچاتی ہے، جو کہ اندرونی درد کی تسکین میں بہت نفع بخش امر ہے۔

اذخر کی جڑ کا خوردنی استعمال مقوی معدہ، مشہی طعام، کاسر ریاح، محلل نفخ، قابض اور بارد وجع المفاصل میں مفید ہے۔ اگر ساڑھے چار گرام جڑ کو ہم وزن فلفل سیاہ کے ہمراہ کھایا جائے تو قے اور بلغمی غثیان میں سکون ملتا ہے۔ اسی طرح عضلات کے شگاف اور استسقاء میں فائدہ مند ہے اور جڑ کو بڑے معجون کے نسخوں میں شامل کیا جاتا ہے۔ جڑ کے جوشاندہ کا نطول اور جامد حصّہ کا ضماد رعشہ، لقوہ اور خدر میں مفید ہے۔ مصطگی کے ہمراہ جڑ کا خوردنی استعمال دماغی فضلات کا تنقیہ کرتا ہے۔ جڑ کو تنہا اور یا مصطگی اور علک البطم کے ہمراہ چبانا فالج میں نفع بخش ہے۔ ساڑھے چار گرام جڑ کو کھانے سے فالج، لقوہ، مرطوب تشنج، دماغی، فضلات اور رحم کے تنقیہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ گیارہ سو پچیس ملی گرام جڑ اور ہم وزن فلفل سیاہ کو کھانے سے امتلائی تشنج میں راحت ملتی ہے۔ استرخاء اور فالج میں اعصاب کے نکلنے کے مقامات پر اس کا ضماد نفع بخش ہے۔ جڑ کے جوشاندہ کے ذریعہ آنکھ کو دھونے سے آنکھ کے درد میں سکون اور اس کے بارد فضلات تحلیل ہو جاتے ہیں۔ جڑ کے جوشاندہ کا مضمضہ اور جڑ کے باریک سفوف کو ملنے سے دانتوں کی جڑ مضبوط، ان کی رطوبت خشک اور سر درد میں فائدہ ہوتا

ہے۔ جڑ کا جوشاندہ بیس دن متواتر پینے سے استسقاء میں فائدہ ہوتا ہے، پھیپھڑے کے درد سدّے اور تقویت کے لیے مفید ہے۔ احشاء کے باطنی ورم اور باطنی صلابت میں اس کا جوشاندہ فائدہ مند ہے۔ ڈھیلے اور نرم ورم میں اس کا خوردنی استعمال ضماد، حمول اور نطول بہت زیادہ نفع بخش ہیں۔ اس کی تکمید اور خوردنی استعمال تمام بدن کی ریاح خصوصاً ریاح معدہ کو تحلیل کرتی ہے۔ اس مرض میں جڑ کے سفوف کا خوردنی استعمال اس کے جوشاندہ کے فعل سے زیادہ بہتر ہے۔ جڑ ترنجبین کے ہمراہ صلابت طحال کے لیے اور دوسری مناسب دواؤں کے ہمراہ استسقاء امراض گردہ، امراض ریہ، فم معدہ اور جگر کی تقویت، جگر کے سدّے، نفث الدم اور تحلیل ریاح کے لیے فائدہ مند ہے۔ جڑ کا جوشاندہ محلل نفخ کاسر ریاح، مدر بول، مدر حیض اور خصوصاً مسکن وجع الرحم ہے، جس کا آبزن وجع الرحم میں سکون اور ورم رحم میں فائدہ مند ہے۔ اسی طرح جڑ کے جوشاندہ کا بھپارہ مذکورہ امراض میں مفید ہے۔ یہ مدر بول، مدر حیض، مفتت حصات گردہ ومثانہ ہے۔ اسی طرح اگر ساڑھے چار گرام پتے اور پھول کا جوشاندہ پیا جائے تو مذکورہ فوائد حاصل ہوتے ہیں۔ اس کو شراب میں پکا کر پینے سے فعل ادرار میں اضافہ ہوتا ہے۔ اس کی تکمید مسخن مثانہ ہے، اس کو بکثرت کھانے سے طبیعت میں نہایت امساک پیدا ہوتا ہے، کیونکہ یہ شدید مدر بول ہے، اس کے جڑ کے جوشاندہ کا متواتر استعمال جوڑوں کے بارد امراض کے لیے مفید ہے۔ جوشاندہ، سکنجبین کے ہمراہ بلغمی بخاروں کے زمانہ انتہا میں نہایت مفید اور مؤثر ہے۔ اذخر کی جڑ سے متصل تازہ پتوں کا ضماد حشرات الارض کی گزیدگی میں فائدہ مند ہے۔ اسی طرح جڑ کا ضماد ورم فم معدہ، ورم بارد جگر، ورم بارد طحال، ورم مثانہ اور تمام اعضاء کی ریاح کے لیے مفید ہے۔ اس کے جوشاندہ کا آبزن جوڑوں کے درد و رگوں کے منھ کھولنے میں مفید، ملین صلابت، منضج صلابت اور مسکن درد باطنی ہے۔

اذخر کا تخم مقوی اعصاب نیز اعصاب کے بلغمی فضلات کا محلل ہے اور رکان دفع کرتا ہے۔ شرط یہ ہے کہ اس کے سفوف کو جلاّ ب کے ہمراہ کھایا جائے۔

اذخر کی کلی کا نام یونانی میں ذواتیقون، رومی میں اینکس نحوس، فارسی میں شگوفۂ کورگیاہ اور ہندی میں سیندبا ہے۔ یہ اول درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے، بہت زیادہ لطیف اور خوشبودار ہے، اسی لیے اس کے تمام افعال اس کی گھاس سے بہتر ہیں۔ اس کا مسلسل سونگھنا منقی دماغ ہے۔ اس کا خوردنی استعمال لقوہ، فالج، نسیان، پھیپھڑے اور معدہ کے درد، معدہ اور جگر کے ورم بارد میں مفید ہے۔ یہ قوت حافظہ کو تیز کرتی ہے، کیونکہ یہ فاسد فضلات اور بلغمی رطوبات سے دماغ کا تنقیہ کرتی ہے، نیز کلی کا ضماد مذکورہ درد، گردہ کے درد و ورم اور نفث الدم میں مفید ہے اس کا خوردنی استعمال منضج اورام ہے۔ بعض وقت کلی، گردہ حار میں نقصان کرتی ہے، کیونکہ یہ مدر ہے، جس کا مصلح گلاب ہے۔ گیلانی نے لکھا ہے کلی حابس خون حیض اور نفث الدم میں مفید ہے۔ کلی کا جوشاندہ مفتت حصات، مدر بول اور مدر حیض ہے۔ بقراط کے نزدیک یہ رحم و گردہ کے درد میں مفید ہے۔ اگر کلی کو اس ورم کے درجات زمانہ میں فرق کے اعتبار سے مناسب دواؤں جیسے بنفشہ، اکلیل الملک، بزرکتان کے ہمراہ پکالیا جائے تو مقعد کے درد اور ورم میں نفع بخش ہے۔

روغن اذخر دوسرے درجہ کے اول میں گرم وخشک ہے۔ یہ قوت قابضہ کے ساتھ محلل ہے۔ یہ برص کا بہترین طلا اور خصوصاً برص کی دواؤں کے ہمراہ زیادہ مؤثر ہے۔ اگر مسلسل اس تیل کی مالش کی جائے تو داڑھی کے بال جلدی سے اگتے ہیں، روغن اذخر کا داخلی استعمال باطنی ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ اگر اس کو منھ میں ڈالا جائے تو منھ کے پھنسیوں کا بہترین علاج ہے۔ یہ محلل اور قابض ہے۔ اس کا مقامی

استعمال فم معدہ کوقوی کرتا ہے۔بہتر یہ ہے کہ اس کومصطگی اور سنبل الطیب کے ہمراہ استعمال کیا جائے۔

آنتوں پراس کا مقامی استعمال مسکن مغص، محلل ریاح اور کاسر ریاح ہے، روغن اذخر کی مالش چوپایوں کے ورم رخو اور کھجلی میں فائدہ مند ہے، اس کو کھانا اور مالش کرن مقوی اعضاء ہے۔ اعضاء کی طرف مواد کے انصباب کو روکتا ہے اور بدن کی کھنچاؤ والی تھکاوٹ میں مفید ہے۔اس کی مقدار خوراک پونے دوگرام یا ساڑھے تین گرام سے ساڑھے چار گرام تک ہے۔ یہ سر درد پیدا کرتا ہے، جس کا مصلح صندل وگلاب یا عرق نیلوفر اور پا آس کو سونگھنا ہے۔ یہ معدہ اور گردہ حار کے واسطے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح گلاب ہے۔کلی کا بدل قصب الزریرہ ہے۔اذخر کا بدل قرد مانا ہے۔معجون کے نسخوں میں استعمال کے وقت اس کا بدل راسن اور قسط تلخ ہے۔بعض کے مطابق اس کا بدل ہم وزن سنبل الطیب اور آٹھواں حصہ زعفران ہے۔ صاحب روضۃ الاطباءفرماتے ہیں: یہ تمام اذخر عربی کے فوائد ونقصانات ہیں، کیونکہ اذخر اجامی، اذخر کی دوسری قسم نہیں ہے۔اذخر کے افعال وخواص ہندوستانی اطباء کے حوالے سے گندھیل کے ذیل میں اور اذخر اجامی کے افعال وخواص خس کے ذیل میں بیان ہوں گے۔

اذریس

اس کو اذ ریاس اور اذ ریدس بھی کہتے ہیں۔ یہ بربری زبان میں ثافسیا ہے۔

اذراک

یہ آلو بخارا خورد کی ایک قسم ہے۔

اذرار

یہ نوشادر ہے۔

اذن

کان کو کہتے ہیں۔

اذناب

یہ ذنب کی جمع ہے جس کا معنی دم ہے۔ تمام جانوروں کی دم قابل استعمال ہے مگر یہ دیر ہضم اور ردی الغذا ہے کیونکہ اس میں عضلات زیادہ ہوتے ہیں۔ دم کا خوردنی استعمال معدہ، جگر اور طحال کے لیے نقصان دہ ہے، مصلح خوشبودار مصالحہ جات ہمراہ سرکہ یا آبکامہ ہے۔

اذناب الخیل

یہ لحیۃ التیس ہے۔

فصل ۹: یہ فصل الف غیر ممدودہ اور را پر مشتمل ہے

اراروٹ

ہمزہ ورا مفتوح، الف خالی، را مضموم، واؤ مجہول اور ٹا ساکن۔ انگریزی اطباء کے مطابق یہ ایک درخت کی جڑ ہے، جس کو کوٹ کر گرم پانی میں ملایا جاتا ہے۔ جب اس پانی میں اراروٹ تہ نشیں ہو جاتا ہے تو اس کو دھوپ میں خشک کر لیا جاتا ہے جو گیہوں کے میدہ کی طرح سفید اور بے ذائقہ ہے۔ زمانہ قریب سے اس کے درخت کو ہندوستان کے بعض علاقوں میں کاشت کر کے اراروٹ کو تیار کیا جاتا ہے جو کنٹری اراروٹ (دیسی اراروٹ) کے نام سے معروف ہے۔

اراروٹ کی خاصیت یہ ہے کہ اعضاء کو نرم اور چکنا کرتا ہے۔ یہ مقوی اور لطیف غذا ہے، جو پیچش وغیرہ کی بہترین اور سریع الہضم غذا ہے، اس کو نوش کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ چار گرام اراروٹ کو قدرے پانی میں گھول کر ایک سو ستر گرام بہت گرم پانی میں ملا کر چمچ سے خوب چلایا جائے۔ تھوڑی دیر کے بعد آگ سے اتار لیا جائے اور شکر ملا کر تناول کریں صحت مند لوگ اس کو دودھ میں پکا کر کھاتے ہیں۔

اراقو

ہمزہ ورا مفتوح، الف خالی، قاف مضموم اور واؤ ساکن۔ گیلانی نے اس کو یونانی لفظ اراقیا سے مشتق مانا ہے اور دندران میں ذکر کیا ہے۔ حاصل کلام یہ ایک چھوٹا، کالا، گول اور بہت سخت تخم ہے، جو ایک پھلی میں ہوتا ہے۔ یہ گیہوں اور مسور کے کھیت میں کثرت سے پایا جاتا ہے۔ اس کا نام فارسی میں چپکلک، سیلک، سیہک اور سیا ہک ہے اور یہ ہندی میں کٹیلا ہے۔ یہ محلل وملین ہے۔ اگر اس کے آٹے کو سرکہ و پانی میں ملا لیا جائے اور چھ گھنٹہ تک دھوپ میں رکھنے کے بعد بہت سخت اور دردناک ورم پر ضماد کیا جائے تو ورم کو نرم و تحلیل اور درد کو زائل کرتا ہے۔ یہ بہت خراب غذا ہے، جو نفخ شکم اور قولنج ریحی پیدا کرتی ہے۔ اس کا مصلح شیرینی آمیز سرکہ ہے۔

اراک

الف ہمزہ ورا مفتوح، الف خالی اور کاف ساکن اس کو ایوارک اور ایواراک بھی کہتے ہیں۔ یہ یونانی لفظ ہے اراک ایک مشہور درخت ہے، جس کا نام فارسی میں درخت شورہ، درخت مسواک، چوج اور ہندی میں پیلو اور جال ہے۔ ہندی میں اس کے پھل کا نام پیل اور عربی میں بربر ہے۔ یہ جنگلی اور پہاڑی ہوتا ہے۔ اراک کا جنگلی درخت انار کے درخت کی طرح، مگر بہت بڑا ہے۔ اس کے پتے چوڑے، دراز، سیدھے، ہرے، تازے اور گھنے ہوتے ہیں، جنگلی لکڑی کمزور ہوتی ہے، مگر یہ جھڑتے نہیں ہیں۔ یہ کانٹے دار اور بلا کانٹے کے بھی ہوتے ہیں، پیلو کا پھول سرخی مائل ہے۔ اس کا پھل چنے کے برابر اور انگور کی طرح خوشہ دار ہے۔ اس کا خوشہ اتنا چھوٹا ہے، جو مٹھی میں آ جاتا ہے۔ اس کا کچا پھل ہلکا کڑوا، بہت کسیلا اور ہرا ہے، جو پکنے کے بعد قدرے سرخ، قدرے سفید اور قدرے نیلا ہو جاتا ہے اور آخر میں بالکل سیاہ ہو جاتا ہے۔ یہ ہلکا میٹھا، کڑوا، کسیلا اور تیز ذائقہ دار ہے۔ اس کا تخم چھوٹا اور سخت ہے۔ اس کی پیداوار پہلے اور دوسرے اقلیم کے زیادہ تر علاقوں، جنگلوں، ہندوستان و دکن کے علاقوں اور ایران کے بندرگاہوں میں ہوتی ہے۔ مؤلف نے اس کے درختوں کو مالوہ کے علاقوں میں دیکھا ہے۔ پیلو کا پہاڑی درخت، جنگل کے مقابلہ میں کمیاب ہے، جس میں الگ الگ چھوٹے کانٹے ہوتے ہیں۔

اس کے پھل کا خوشہ جنگلی پیلو کے مقابلہ میں زیادہ بڑا ہے، جو دو ہتھیلیوں میں سماتا ہے۔اس کا پھل مسور کی طرح زیادہ چھوٹا اور غیر دانہ دار ہے۔ یہ بھی آخر میں کالا ہو جاتا ہے، جو ہلکا شیریں، کسیلا اور تیز ذائقہ دار ہے۔بعض کے مطابق کچھ علاقوں کا پھل زیادہ شیریں، زیادہ بڑا، دانہ دار اور بہت تلخ ہے، جو بازار میں فروخت ہوتا ہے،بعض لوگ اس کو کھاتے ہیں۔

اس کا مزاج دوسرے درجہ میں گرم اور پہلے درجہ میں خشک ہے۔بعض کے مطابق دوسرے درجہ میں بارد ہے۔انطا کی نے دوسرے درجہ میں گرم اور تیسرے درجہ میں خشک اور حکیم مومن نے پہلے درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ کے آخر میں خشک قرار دیا ہے۔شیخ الرئیس کے مطابق یہ درخت خوش طبیعت کا حامل ہےاور حرارت و برودت میں معتدل کے مانند ہے۔بغدادی کے مطابق اس کا درخت خشک ہے۔

یہ قابض، مفتح، ہلکا حریف، جالی، محلل، اور مقطع ہے۔یہ لیس دار رطوبتوں اور غلیظ ریاح میں فائدہ مند ہےاگر اس کی سیاہ قسم کے عصارہ کو روزانہ بتیس گرام ایک ہفتہ تک نوش کیا جائے تو بدن کمزور اور دبلا ہو جاتا ہے۔اگر عصارہ کے ساتھ خضاب کی دواؤں کو ملا کر استعمال کیا جائے تو بال سیاہ ہو جاتے ہیں۔اگر پیلو کی جڑ سے مسواک کی جائے تو دانتوں کا میل صاف منھ کی بدبو زائل، مسوڑھے مضبوط اور منھ خوشبودار ہو جاتا ہے۔ڈھیلے مسوڑھوں کی رطوبت خشک ہو جاتی ہے۔کیونکہ یہ مجفف، منقی اور قابض ہے۔پیلو کے پتوں کا ضماد نزلات، ماشرا، نملہ کا محلل و مانع، اورام حارّہ، آشوب چشم، جمرہ اور آگ سے جلے میں مفید ہے، کیونکہ اس کا قابض فعل ورم دار عضو میں ردی فضلات کے نفوذ کو روکتا ہے۔نیز اس عضو کے فضلات کو تحلیل اور خارج کرتا ہے۔اس کا طلاء میل دار زخموں سے پیپ کے سیلان کو بند کرتا ہے۔منقی و مدمل ہےاور ان زخموں کو پھیلنے سے روکتا ہے۔اس کے یہ تمام فوائد، مجفف فعل کی وجہ سے سوزش سے بالکل خالی ہیں۔ اگر پانچ عدد پتیوں کو انار کے چھلکے میں پیس کر روغن گل کے ہمراہ درد والے دانتوں کے لیے متاثرہ جانب سے مخالف کان میں قطور کیا جائے تو درد میں راحت ملتی ہے۔اگر پوست انار کے ساتھ پیلو کے پھول کی پنکھڑیوں کو روغن ایرسا میں پکا کر ناک میں سعوط کیا جائے تو اس مزمن سر درد میں مفید ہے، جو مشوش ذہن ہوتا ہے۔یہ سعد مقوی راس اور خصوصاً مقوی دماغ ہے۔ہوسکتا ہے کہ پنکھڑیاں مفرح قلب اور مقوی قلب دوا ہوں، کیونکہ اس میں خوشبو ہوتی ہے۔اگر پنکھڑیوں کو سرکہ میں پکا کر تلی پر ضماد کیا جائے تو اس کے درد میں فائدہ ہوتا ہے۔ پیلو کی جڑ کو گردن میں لٹکانے سے بچوں کی مرگی میں نفع ہوتا ہے۔یہ منھ کے زخم اور قلاع دہن میں مفید ہے۔منھ کے امراض اور دردوں کے لیے بہت زیادہ نفع بخش دوا ہے۔اگر پیلو کے پتوں کو سرکہ میں پکا کر ضماد کیا جائے تو مذکورہ مرض میں فائدہ مند ہے۔روغن زیتون میں پکے ہوئے پھل کا ضماد درد میں سکون، ورم رحم کو تحلیل، بواسیر اور سعفہ میں مفید ہے،عورت کے نیچے اس کی دھونی استقرار حمل میں مانع ہے۔اگر عورت اس کا شیاف کر کے برابر حمول کرے تو خون حیض جاری ہو جاتا ہے اور خون آسانی سے نکلتا ہے۔اگر اس کے پھل کا جوشاندہ نوش کیا جائے تو مدر بول، منقی مثانہ اور پیشاب کی دشواری میں مفید ہے۔اگر اس کے پھل اتنی مقدار میں کھایا جائے تو جتنا تین انگلی (چٹکی) میں سما سکے تو آنتوں کے زخم کو ٹھیک اور تمام اندرونی اعضاء کو قوی کرتا ہے۔اس کا تخم مقوی معدہ اور قابض شکم ہے۔بعض کے مطابق اس سے زیادہ مسواک کرنے سے تالو میں ورم لاحق ہو جاتا ہے۔اس کو کھانے سے آنتوں میں زخم ہو جاتے ہیں جس کا مصلح کتیرا ہے۔جوشاندہ کی مقدار خوراک دوسو دس گرام تک اور پھل کی مقدار خوراک ساڑھے چار گرام سے ساڑھے دس گرام تک ہے اس کا بدل صندل ہے۔

اراہ

یہ مصطگی ہے۔

ارپا

یہ جو ہے۔

اربایس

یہ چنا ہے۔

ارب

یہ لوف الجعد ہے۔

اربع اربعین

یہ ہزار پایہ ہے اور سقولوقندریا کو بھی اربع اربعین کہتے ہیں۔

اربودہ پھل

ہمزہ مفتوح، را ساکن، با مضموم، واؤ ساکن، دال مفتوح، ہا مختفی، پا مفتوح، ہا مختفی اور لام ساکن، یہ ملکو کے درخت کا پھل ہے۔

اربو طانون

یہ حلبوب ہے۔

اربیان

شامی زبان میں یہ بہار ہے۔ گیلانی نے اس شخص کو غلط سمجھا ہے جس نے اس کو آبی جانور کا نام قرار دیا ہے، کیونکہ یہ ارد بیان ہے۔ عبید بکری کے مطابق اربیان، بابونہ کی ایک قسم ہے، جس کو لوگ کچا اور پکا کر کھاتے ہیں اس کا یونانی نام فقان ہے، جو بہار ہے۔

اربیس

یہ علیق ہے۔

ارتقی

یہ خلنج ہے۔

ارتکان

ہمزہ مکسور، را ساکن، تا ساکن، کاف مفتوح، الف خالی اور نون ساکن، فارسی میں اس کا نام ارتکن بھی ہے۔ یونانی میں یہ اجرا ہے۔ یہ ہلکی زرد و سرخ رنگ کنکریاں ہیں، جو جلانے کے بعد سرخ ہو جاتی ہیں۔ ہلکی اور زرد رنگ والی وہ کنکریاں اعلیٰ معیار کی سمجھی جاتی ہیں جن کے تمام اجزاء زرد ہوں، ارتکان محرق اور مغسول حالت میں مستعمل ہے، کیونکہ غیر محرق کے مقابلہ میں محرق ارتکان زیادہ لطیف، بارد اور قابض ہے۔ یہ آب کشنیز وغیرہ میں ملا کر طلا کرنے سے ورم حار اور تازہ زخموں کا مبرد ہے۔ محلل دواؤں کے ہمراہ طلا کرنے سے فاسد اور

زائد گوشت کو قطع کرتا ہے۔ قیروطی کے ہمراہ طلا کرنے سے زخموں میں صحت مند گوشت پیدا اوران کو بھرتا ہے، اس کو مدر دواؤں کے ہمراہ کھانے سے گردہ و مثانہ کی پتھری ریزہ ریزہ ہو کر نکل جاتی ہے۔ اس کے خوردنی استعمال سے پرہیز کرنا زیادہ اچھا ہے۔

ارٹی

ہمزہ مفتوح، را ساکن، ٹا مکسور اور یا ساکن، یہ موز (کیلا) ہے۔

ارجان

یہ نور البر بر کا درخت ہے جو بربری بادام کے ذیل میں تحریر ہوگا۔

ارجالون

یہ فاشرا کا درخت ہے۔

ارجن

ہمزہ مفتوح، را ساکن، جیم مفتوح اور نون ساکن، یہ عبرانی زبان میں مکڑی ہے۔ یہ ہندی زبان کا لفظ ہے یہ ہندوستانی درخت ہے، جس کا پھل بھی اسی نام سے موسوم ہے۔ اس کا مزاج گرم اور مزہ کسیلا ہے، یہ بلغم وتکان کو دفع، زخموں کا تنقیہ اور اندمال کرتا ہے، ممسک و مقوی بدن ہے اور شکستہ ہڈی کو جوڑتا ہے، یہ طلا اور خوردنی طور پر مستعمل ہے۔ بعض لوگوں نے اس کو سرد قرار دیا ہے۔ یہ دافع صفرا، بادی امراض میں نقصان دہ، گرم زہروں اور ضربہ وسقطہ میں مفید ہے۔

ارجوا

یہ نقرہ (چاندی) ہے۔

ارجوان

ہمزہ مضموم، را ساکن، جیم مضموم، واؤ مفتوح، الف اور نون ساکن، یہ ارغوان کا معرب ہے۔

ارجیقنہ

اس کا ہمزہ مفتوح ہے، ارجیقنہ اور ارجیقانہ دونوں یونانی لفظ ہیں۔ فارسی میں اس کا نام اسپرک ہے۔ یہ مغرب کے رنگ ریزوں کے نزدیک ارجیقن کے نام سے مشہور ہے۔ بعض کے مطابق یہ عربی میں اکلیل الملک ہے۔ دوسرے لوگوں نے اس کو زریر قرار دیا ہے۔

ارخص

یہ خصی الکلب ہے۔

ارد

ہمزہ مضموم، را اور دال ساکن، اس کو ماگھ بھی کہتے ہیں جو ہندوستانی ماش ہے۔ ہندو عوام کے نزدیک اس کا نام سمو (ستی آور) ہے۔ اس کو سنسکرت میں دہانیا ماششت (غلہ کی جملہ اقسام میں سب سے زیادہ وزنی ہے) اور ماشکھا (گوشت کے مانند اثر دار) کہتے ہیں۔ ارد ہندوستانی اطباء کے مطابق گرم ہے۔ ہضم ہونے کے وقت اس کا ذائقہ شیریں ہو جاتا ہے۔ یہ کاسر ریاح،

نفاخ ثقیل، مقوی باہ، محافظ صحت، مقوی اعضاء، مولد منی، مولد شیر، مولد شحم، مزید صفرا اور مزید بلغم ہے۔ پیشاب سے فاسد مادہ کو خارج کرتا ہے۔ بواسیر، لقوہ، درد پہلو، تنگی تنفس اور باؤ گولہ میں مفید ہے۔ حکیم شریف خان کے مطابق یہ مولد ریاح، مقوی باہ، مولد منی اور مزلق ہے۔ یہ باؤ گولہ، قولنج اور دیگر مذکورہ امراض میں مفید ہے، جو خلاف قیاس اور برعکس ہے۔ بعض کے نزدیک یہ بارد و رطب، مقوی باہ، مولد منی، مولد خلط غلیظ، دیرہضم اور نفاخ ہے، اس کا مصلح ادرک اور ہینگ ہے۔ اگر اس کے آٹا کو پانی میں خمیر کر کے سر کے مانگ والے حصہ پر پھیرا جائے تو نکسیر کو بند کرتا ہے۔ اگر ارد مقشر کی دال کو پیس کر قوبا پر مالش کیا جائے تو مکمل فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ خواہ ہاتھی کی جلد کی طرح سخت و سیاہ ہو گیا ہو، اگر ارد کے آٹے میں نمک، ہینگ، تخم شبت اور مین پھل (جوز القی) کو ملا کر روٹی تیار کی جائے، جس کو ایک طرف سے توا پر پکا کر کچی جانب روغن بید انجیر لگا کر پیٹ پر باندھ دیا جائے تو درد معدہ اور قولنج میں خوب فائدہ ہوتا ہے۔ نیز یہ کمر پر باندھنے سے گردہ کے ریحی درد میں مفید ہے۔ اسی طرح ارد کی نیم گرم روٹی لقوہ کے مریض کے سر پر باندھنا مفید ہے۔ باؤ گولہ، بلغمی و ریحی ورم رحم میں بھی فائدہ مند ہے۔

ارد سمن

یہ اور ارد سیمن تو دری ہے۔

ارد شیران

یہ مرو کی ایک قسم ہے۔

اردق ناقی

ہمزہ مکسور، یا ساکن، دال مفتوح، قاف ساکن، نون مفتوح، الف، قاف مکسور اور یا ساکن۔ گیلانی نے اس کا تلفظ اردف نانی لکھا ہے، جس کا اعراب الف و را مفتوح، دال اور فا ساکن اور دونوں ہیں، جن کے درمیان الف اور آخر میں یائے نسبتی ہے۔ قانون کے معتبر قدیم نسخوں میں اسی طرح مذکور ہے۔ یہ یونانی لفظ ہے یہ پودا نرکل اور ٹھہرے ہوئے پانی میں پیدا ہوتا ہے۔ بعض کے مطابق یہ کبر (خرنوب شامی) کی شکل کا ایک درخت ہے، مگر یہ تنہ دار، تیز بودار، سوزش دار، انتہائی تیز ذائقہ اور حرارت دار ہے۔ اردق ناقی کا پھل کا کنج کی طرح پھلی میں ہوتا ہے۔ اس سے دور رہنا زیادہ اچھا ہے۔ کیونکہ اس کو سونگھنے سے مشکل دماغی امراض لاحق ہونے کا اندیشہ ہے۔ راہب کے مطابق یہ مکواور کا کنج سے زیادہ قوی ہے۔ کازرونی کہتے ہیں کہ اس قول کی کوئی اصل نہیں ہے، کیونکہ اس پودے کی بو مکواور کا کنج کی برودت کے منافی ہے۔

بعض کے مطابق یہ دوسرے درجہ میں سرد و خشک ہے۔ اس میں زہریلا فعل بھی ہے۔ لہٰذا اس کا داخلی استعمال ممنوع ہے، لیکن اصلاح کے بعد طلا کے طور پر خارجی استعمال کی اجازت ہے۔ اس کا طلا آنکھ کے درد، باطنی و خارجی ورم حار میں مفید ہے۔ جن کے مواد کو تحلیل کرتا ہے اور تیزی سے ورم کے مواد کو جذب کرتا ہے، جو خواہ قریب یا بعید ہو۔ یہ زہریلے جانور، حشرات الارض اور خصوصاً زنبور کی گزیدگی میں بہت تیز فائدہ کرتا ہے۔ نیز اس کا طلا کلف، مہاسہ، زخم دار تر خارش، قوبا اور عرق النسا میں مفید ہے۔ صاحب اختیارات نے فرمایا کہ یہ اندلس کی زبان میں قثاء الحمار ہے۔

اردک

یہ فارسی میں بط ہے۔

اردما، ارد شران، ارد شیر دار

یہ تینوں مرو کی ایک نوع ہیں۔بعض لوگوں کے مطابق یہ مرماحوز ہے۔

اردم

ہمزہ مفتوح اور راساکن، یہ رومی زبان میں آذریون ہے۔اس کو آذریونہ بھی کہتے ہیں۔

اردہ

یہ فارسی میں رہشی (تل کھچڑی) ہے۔

اردہ چندرا

یہ نسوت سیاہ ہے۔ہمزہ مفتوح، راساکن، دال مفتوح، ہامختفی، چامفتوح، نون مختفی، دوسرا دال ساکن، دوسرا را مفتوح اور الف۔ یعنی اس کا پھول نصف چاند کے برابر ہے اور یہ سیاہ پکر ہے۔

اردہ کنٹک

اردہ کا اعراب سابقہ ہے، کاف مفتوح، نون ساکن، ٹا مفتوح اور دوسرا کاف ساکن، یہ شاورخورد ہے۔

ارد هیندو پشپک

الف مفتوح، راساکن، دال ساکن، ہامختفی، یاء ونون ساکن، دوسرا دال مضموم، واؤ ساکن، پا مضموم، شین ساکن دوسری پا ساکن اور آخر میں کاف ساکن، یہ لانگلی ہے۔

ارذرا

یہ آس ہے۔

ارز

الف مضموم اور زاساکن، یہ اورزا اور اوریز یونانی لفظ کا معرب ہے یہ چاول ہے۔

ارزن

یہ دُخن ہے۔

ارزہ

الف مفتوح، یہ نرصنوبر کا درخت ہے، جس میں کبھی بھی پھل نہیں آتا، اس سے زفت حاصل کیا جاتا ہے، جس کا فعل صنوبر کے فعل کی طرح مگر قدرے کمزور ہے۔صاحب مخزن نے لکھا ہے کہ ارزہ فارسی میں زفت رومی ہے۔انھوں نے دوسری جگہ میں لکھا ہے کہ ارز صنوبر کا غیر پھلدار درخت ہے، جس سے مرطوب زفت حاصل ہوتا ہے۔اس کا اعراب ہمزہ مضموم را اور زا ساکن ہے۔اس کی پیداوار مغربی ملکوں میں ہوتی ہے، یہ گرم اور خشک ہے۔

ارزیز

الف مفتوح، را ساکن، زا مکسور، یا اور دوسرا زا ساکن، یہ فارسی لفظ ہے۔ یہ عربی میں رصاص ابیض، قلعی وقصدیر، ہندی میں رانگ، رانگا اور کتھیر و، جو بہت مشہور ہے۔ یہ سیماب سے پیدا ہوتا ہے، گندھک سے پیدا شدہ ردی الجوہر اور کم حاصل ہوتا ہے۔ تمام دھاتوں سے زیادہ کمزور ہے۔ اس میں فعل نضج کم ہے، اعلیٰ معیار کا ارزیز کھوٹ سے پاک صاف ہے۔ اس کو صاف کرنے سے برودت ورطوبت میں اضافہ ہو جاتا ہے۔

بعض کے مطابق یہ رطب ہے۔ دوسرے لوگ اس کو خشک مانتے ہیں۔ شیخ اور گیلانی کے مطابق شدید بارد ورطب ہے۔ دوسرے لوگوں کے مطابق تیسرے درجہ میں سرد ہے۔ یہ رطب جوہر کے باوجود مجفف اور برودت کی وجہ سے جامد ہے۔ اس کا خوردنی استعمال مہلک ہے۔ اس کا سرمہ آنکھ کی سرخی، سیلان رطوبت اور پلکوں کی سوجن میں مفید ہے۔ اگر ارزیز کو آب کشنیز تازہ، آب برگ کاسنی تازہ، آب بارتنگ، خرفہ، کچے انگور کے رس، حی العالم، مکو وغیرہ کے ہمراہ پیس کر روغن گل میں ملا کر طلا کیا جائے تو نزلہ، زخم دار سرطان، ورم مقعد، خارش، بواسیر، پستان، رحم، عضو تناسل کے زخم، سرخ بادہ اور ورم حار میں مفید ہے اور اعضاء کی طرف مواد کے سیلان کے لیے بہترین رادع دوا ہے۔ شراب کے ہمراہ اس کا طلا درد اعصاب اور اورام مرکبہ میں مفید ہے۔ خنازیر، اعصاب کی گانٹھ، اعصاب کے التوا پر اس کا پتر باندھنے سے فائدہ ہوتا ہے اور اس کو کمر پر باندھنے سے جماع کی شہوت میں تسکین ہوتی ہے۔ اگر ارزیز کو تیل سے چرب کرنے کے بعد یونہی چھوڑ دیا جائے تاکہ زنگ لگ جائے پھر اس زنگ زدہ روغن کو جس لوہے پر مالش کیا جاتا ہے اس پر کبھی بھی زنگ نہیں لگتا۔ اس کی انگوٹھی اثر بالخاصہ سے بدن کو لاغر کرتی ہے۔ اگر ارزیز کو پھلدار درخت پر لٹکا دیا جائے تو اس کے پھل گرنے سے محفوظ رہتے ہیں، جس کے کان میں سیماب چلا گیا ہو۔ اگر اس کے کان میں اس کا میل ڈالا جائے تو سیماب نکل جاتا ہے۔ شیخ فرماتے ہیں کہ رصاص سوختہ لطیف ہے۔ یہ ملین، ملطف، قاطع خون اور حابس سیلان خون ہے۔ اس کے اسفیداج کے احوال سفیداب کے ذیل میں اور ہندوستانی اطباء کے مطابق اس کے افعال وخواص کا بیان رانگ کے ذیل میں آئے گا۔

ارسانیقون

یہ اور ارسانیقی زرنیخ زرد ہے۔

ارسد

یہ حجر النور (سونا مکھی) ہے۔

ارسطور

یہ یونانی میں بزر البنج (بھنگ) کا پودا ہے۔

ارسطولوخیا

الف مفتوح، یہ یونانی لفظ ہے، جس کا معنی، نفاس والی عورت کے لیے بہترین دواء ہے، اس لیے کہ یہ لفظ ارسطو بمعنی فاضل اور لوخیین بمعنی نفاس والی عورت سے مرکب ہے۔ اس سے مراد نفاس والی عورتوں کے لیے بہترین ونفع بخش دوا ہے۔ ارسطولوخیا سے مطلق

زراوند مراد ہے اور یہی صحیح ہے۔ بعض نے زراوند طویل اور بعض لوگوں نے زراوند کا پھل مراد لیا ہے اور دیگر لوگوں نے اس لفظ سے زراوند کا مادہ مراد لیا ہے۔

ارسطون

یہ غلیظ شراب ہے، جو شراب اور گرم دواؤں سے تیار کی جاتی ہے۔ یہ معمولی شراب سے زیادہ مقوی ہے، جو بارد احشا کو قوی کرتی ہے۔

ارسطوناس

یہ قیمولیا (کھریا مٹی) ہے۔

ارسمین

یہ قرط کا پھل ہے۔

ارسوسا

یہ یونانی لفظ ہے، جو مرو کی ایک قسم ہے، بعض کے مطابق یہ بڑی گاجر ہے۔

ارشا

ہمزہ مفتوح، را ساکن، شین مفتوح اور الف، یہ ایک ہندوستانی پودا ہے، جو کبھی قد آدم کے برابر بلند ہوتا ہے۔ اس کی شاخیں گرہ دار گھاس کی طرح ہوتی ہیں۔ اس کے پتے بھی گھاس کی طرح ہیں۔ ارشا کا پھول گل بنفشہ کے مانند مگر رنگین ہے۔ پھول کے بیچ میں بال کی طرح ریشہ ہوتے ہیں۔ اس کا پھل الائچی کی طرح تین پہلو دار ہے۔ اس کا مزاج سرد اور خشک ہے۔ یہ قابض و حابس اسہال ہے۔ اگر عورت حیض سے پاکی کے بعد اس کو تین دن تک متواتر تناول کرے تو استقرار حمل کی استعداد پیدا کرتا ہے۔

ارشٹاہ

الف مفتوح، را مکسور، شین ساکن، ٹا مفتوح، الف اور ہا ساکن، یہ کنگی اور نیم ہے۔

ارشد

اس کا الف مفتوح ہے۔ یہ مارقشیشا ہے۔

ارش کرم

الف مفتوح، را مکسور، سین ساکن، کاف و را مفتوح اور میم ساکن۔ یہ بھلانوہ ہے۔

ارض

یہ مٹی ہے۔

ارضہ

ہمزہ مفتوح، را ساکن، ضاد مفتوح اور ہا ساکن، یہ ہندی میں دیمک ہے، جو بہت چھوٹے سفید کپڑے ہیں، جن کا سر اور منہ ہلکا سخت ہے اور ان کا بدن نرم ہے، جو لیس دار رطوبت سے پر ہے۔ ان کی غذا لکڑی، کاغذ، کپڑا، فرش وغیرہ ہے۔ جن کو یہ کھا کر مٹی بنا دیتے

ہیں۔ یہ اکثر مرطوب مقامات پر پیدا ہوتے ہیں، موسم برسات کی ابتداء میں ان کی پیدائش ہوتی ہے۔ جب ان کے پر نکل آتے ہیں اڑتے ہیں اور بہت مختصر مدت میں فنا ہو جاتے ہیں۔ یہ خرزہرہ کا جوشاندہ چھڑکنے سے مرجاتے ہیں۔ ہدہد وکلنگ کے پر کشنیز خشک اور پودینہ کی دھونی سے بھاگ جاتے ہیں۔

ارطیا

یہ عنقود ہے۔

ارطاماسیا

ارطاماسیا اورارطیہ ماسیہ رومی زبان کا لفظ ہے۔ان کا ہمزہ مفتوح ہے،ایک قول کے مطابق یہ سریانی زبان کا لفظ ہے۔اس کو ارطمسا اور ارطلسا بھی کہتے ہیں۔ یہ شواصر ہے جو برنجاسف اور قیصوم ہے۔

ارطوناس

یہ قیمولیا(کھریا مٹی) ہے۔

ارطویاس

یہ مصری مٹی ہے۔

ارطی

الف مفتوح یہ یونانی لفظ ہے۔بعض نے اس کو رومی لفظ قرار دیا ہے۔ فارسی میں اس کے پودے کا نام درخت دورک ہے۔بعض نے اس کو ہالون، کدو اور بولی مادران (برنجاسف) قرار دیا ہے۔گیلانی کے مطابق یہ اطباء(برنجاسف) اور بعض کے نزدیک یہ یونانی میں درخت عرب ہے۔

ارطیقہ

یہ ارزیز ہے۔

ارغامونی

یہ افلاطونی کے ہم وزن یونانی زبان کا لفظ ہے، فارسی میں اس کا نام مامیثا سرخ اور ہندی میں بن پوستہ ہے، جو جنگلی خشخاش کے مانند ایک پودا ہے۔اس کے پتے کنگورے دار اور شقائق النعمان کے پتوں کے مانند ہیں اس کا پھول سرخ ہے، جس کے ریشے خشخاش کے ریشہ کی طرح قدرے دراز ہیں، اس کا اوپری سرا کشادہ اور جڑ گول ہے۔ ارغامونی کا دودھ زعفرانی رنگ ہے۔اس کا مزاج سر دو خشک اور بعض کے مطابق گرم ہے۔ یہ حاد، جالی اور محلل ہے۔اس کے پتوں کا طلا آنکھ کے ورم کو تحلیل اور درد میں تسکین دیتا ہے۔اس کا سرمہ تنہا اور یا قیروطی کے ہمراہ آنکھ کے ان زخموں کے میل کو پاک صاف کرتا ہے، جن کا نام ارغاسن ارنا قلیا ہے۔ اگر ارغامونی کے ڈھائی پتوں کو اکیس عدد فلفل سیاہ کے ہمراہ پیس لیا جائے پھر اس کو پانی میں ملا کر تین دن متواتر نوش کیا جائے تو قلاع دہن اور منہ کی سیلان رطوبت میں فائدہ مند ہے۔

ارغوان

یہ فارسی لفظ ہے، اس کا معرب ارجوان ہے، یہ رغیدا ہے۔ اس کا درخت فارس کے علاقے میں پیدا ہوتا ہے۔ ارغوان کا پھول سرخ، نیل گون مائل، گھنا، دیدہ زیب، کم بودار اور مزہ ہلکا شیریں ہے۔ اہل فارس اس پھول کو شراب پینے کے بعد کھاتے ہیں، کیونکہ ان کے خیال میں یہ مفرح ہے۔ یہ حلق، تالو اور آواز کو صاف کرتا ہے۔ اس کی لکڑی نرم اور ہلکی ہے۔ یہ پودا پھلدار نہیں ہے، مگر اس میں تخم ہوتے ہیں، جن سے ارغوان کے مانند درخت پیدا ہوتا ہے۔ رومی زبان میں اس کے بری تخم کا نام اکارتلون ہے۔ گیلانی کے مطابق ارغوان کا پودا اور خصوصاً اس کا پھول معتدل مائل بحرارت ہے، مگر اس کی جڑ اور چھال مسخن ہے۔ بعض کے مطابق ارغوان گرم مائل باعتدال ہے۔ یہ لیس دار اخلاط کو خارج، معدہ و گردہ کی برودت کو رفع، آلات تنفس کا تنقیہ، گردہ و مثانہ کی پتھری کو توڑتا اور بدن کے رنگ کو صاف کرتا ہے۔ اس کے پھولوں کی شراب سے خمار طاری نہیں ہوتا، بلکہ نفع بخش ہے۔ پھول کا جوشاندہ قے آور، سینہ و معدہ کا منقی ہے۔ ارغوان کی جڑ کی ریشوں کی چھال کا نو گرام جوشاندہ شدید قے آور ہے، ارغوان سوختہ کا ذرور حابس نزف الدم اور بہترین خضاب ہے۔ اگر اس کو جلا کر ابرو پر مالش کی جائے تو بالوں کو اگاتا ہے۔ اس سے لاحق شدہ قے کا مصلح عناب اور نمام کے پتے ہیں، ارغوان کا بدل صندل اور نصف وزن گل سرخ ہے۔ اس کا تخم آنکھ کی دواؤں میں چشخام کا قائم مقام ہے۔

ارغول

یہ کافور موتی ہے۔

ارغیس

یہ الف ممدودہ کے ذیل میں آرغیس کے لفظ سے تحریر ہو چکا ہے۔

ارغیلم

یہ خرفہ ہے۔

ارقان

ارقان، ارقون اور درقان تینوں مہندی ہیں۔

ارقب

یہ تیس جبلی (پہاڑی بکرا) ہے۔

ارقطیون

الف مفتوح، را ساکن، قاف مفتوح، طا ساکن، یا مضموم، واو اور نون ساکن، اس کا نام ارقطون بھی ہے۔ یہ ایک گھاس ہے، جس کا پتا قلموس کے پتے کی طرح مگر قدرے چھوٹا، زیادہ روئے دار اور بہت گول ہے۔ اس کی جڑ سفید و شیریں اور تنہ کمزور و دراز ہے۔ اس کے تخم چھوٹے زیرہ کے مانند ہیں۔ یہ گرم لطیف، مجفف، جالی اور ملطف ہے۔ اس کی جڑ اور تخم کے جوشاندہ کو شراب کے ہمراہ ملا کر مضمضہ کرنا اور ارقطیون کو منھ میں رکھنا دانتوں کے درد میں راحت بخش ہے۔ اس جوشاندہ کو عسر البول اور عرق النسا کے مرض میں پینا مفید ہے۔

آنکھ کے جلے، ناخون کے جڑوں کے زخم اور سرد ہوا سے لاحق شدہ شقاق پر اس کا نطول کرنا فائدہ مند ہے۔

ارقلس

یہ بستانی نمام (باغ کی کالی تلس) ہے۔

ارقلیان

یہ خشخاش زبدی ہے۔

ارقولس

یہ ابہل ہے۔

ارقیطون

الف مفتوح، را ساکن، قاف مکسور، یا ساکن، طا مضموم، واؤ اور نون ساکن، یہ یونانی لفظ ارقسون کا معرب ہے۔ اس کا نام فروسیوقون بھی ہے۔ دیسقوریدوس کے مطابق یہ ایک پودا ہے، جس کے پتے کدّو کے پتے کے مانند مگر زیادہ بڑے، زیادہ سخت اور روئیں دار ہیں۔ اس کا رنگ سیاہی مائل ہے۔ یہ تنہ دار اور اس کی جڑ بڑی و سفید ہے۔ انطاکی کے مطابق یہ ایک روئیں دار پودا ہے، جس کا تنہ چوکور اور ایک ہاتھ سے کم لمبا ہے اس کے اوپر سرخ رنگ کا تاج ہے اور تخم زیرہ سیاہ کے برابر ہیں۔ اعلیٰ معیار کا ارقیطون تازہ اور حریف ہے۔ حکیم مومن کے مطابق اس کی جڑ نرم، سفید اور شیریں ہے۔

یہ دوسرے درجہ میں گرم و خشک ہے۔ بعض کے مطابق تیسرے درجہ میں گرم و خشک ہے۔ یہ جالی، مجفف، محلل اور قابض ہے اور منھ کے امراض میں مفید ہے۔ ارقیطون کی جڑ کا جوشاندہ سے مضمضہ کرنا اور اس کو منھ میں روکے رکھنے سے دانتوں کے درد میں سکون ملتا ہے۔ اس کے جوشاندہ سے سردی سے لاحق شدہ شقاق اور آگ کے جلے پر نطول کرنا مفید ہے۔ ساڑھے تین گرام جڑ کو ہم وزن مغز چلغوزہ کے ہمراہ کھانے سے سینہ کے درد، سینہ سے نفس المدّہ کا تنقیہ اور سینہ کے زخموں میں فائدہ ہوتا ہے۔ دو سو دس گرام جوشاندہ کو پینا عسر البول، عرق النسا اور وجع المفاصل میں فائدہ مند ہے۔ تازہ ارقیطون کا ضماد انگلیوں کے شقاق، انگلیوں کے کنارے کے زخم، وجع المفاصل اور آگ کی سوختگی میں مفید ہے۔ ارقیطون کے خشک پتوں کا ذرور اور تازہ پتوں کا ضماد مزمن و خبیث زخموں کے لیے بہت نفع بخش دوا ہے۔ یہ گردہ میں نقصان دہ ہے۔ اس کا مصلح مختلف روغن ہیں۔ اس کی مقدار خوراک اکیس گرام تک ہے۔ ارقیطون کے پتے کا بدل اس کی جڑ ہے۔

ارکا

الف مفتوح، را ساکن، کاف مفتوح اور الف، یہ آگ کا درخت ہے، اس کو ارکامہی بھی کہتے ہیں، جس کا اعراب الف، را، کاف، الف کا اعراب سابقہ، میم ساکن، ہا مفتوح اور یا۔

ارکاکیا

یہ اربکاکیا (مکڑی کا جالا) ہے۔

ارکاھولی

یہ ایک ہندوستانی دوا ہے۔جس کا بیان اند ہاھولی کے ذیل میں آئے گا۔

ارکاولی

الف ،را،کاف،الف کا سابقہ اعراب،واؤ مفتوح،لام مشدد مکسور اور یا ساکن ۔یہ کرجا (ہندی دوا) ہے۔

ارکپشپک

الف ،را،کاف مفتوح،پا مضموم،شین ساکن،دوسرا پا اور دوسرا کاف مفتوح،یہ کول پالا کا درخت ہے۔

ارکفن

یہ چنا ہے۔

ارلو

الف مفتوح،را ساکن، لام مضموم اور واؤ ساکن ہے۔ ہندی میں اس کا نام دندلم، دندیلم اور دندیلپ بھی ہے،اس کے افعال و خواص دندیلم کے ذیل میں آئے گا۔

ارماط

یہ کاذی کا درخت ہے،جس کا نام کدر بھی ہے،بعض کے نزدیک یہ کاذی کا پھول ہے۔ارماط کیوڑہ یا گل کیوڑہ ہے۔

ارماک

الف مفتوح، یہ کدو کا درخت ہے۔بعض کے مطابق یہ کاذی کے درخت کی چھال ہے،جس کا ہندی میں نام کیوڑہ ہے۔

ارمال

الف مفتوح، را ساکن، میم مفتوح،الف اور لام ساکن،اس کا تلفظ ارمالک لام کے بعد کاف کا اضافہ ہے۔سریانی زبان میں یہ ارمالی ہے۔ارمال رومی لفظ ہے۔یوحنا ابن مالویہ کے مطابق یہ ایک ہندوستانی دوا ہے،جو قرفۃ القرنفل کے مشابہ ہے۔شیخ کے مطابق یہ شجر یمانی کی لکڑی یا چھال ہے، جو قرفہ کے مانند خوشبودار ہے،بعض کے مطابق یہ ایک جڑی بوٹی ہے،جس کی لکڑی سویا کی لکڑی کے مانند ہے۔ایک قول کے مطابق یہ ایک لکڑی ہے، جو ہلکی سپید ار ہوتی ہے،جس سے لوگ اونٹ کی پالان تیار کرتے ہیں۔ دوسرے قول میں ایک درخت کی چھال ہے،جس کی لکڑی قرفہ کے مانند خوشبودار اور زردی مائل رنگین ہے۔

ارمال قرفہ کی ایک قسم ہے،جس کی پیداوار وہاں ہوتی ہے، جہاں قرفہ پیدا ہوتا ہے۔گیلانی کے مطابق اس کو ہندوستان، حلب اور یمن سے درآمد کیا جاتا ہے،اس کو عطریات کی تیاری میں شامل کیا جاتا ہے۔بہترین ارمال تازہ، زرد اور خوشبودار ہے،جس کی بو قرفہ کے مانند ہے۔حکیم علوی خان نے لکھا ہے کہ یہ کاذی کے درخت کی چھال ہے۔حکیم عبدالحمید نے تحفہ کے حاشیہ میں لکھا ہے کہ ہندی میں اس کا نام لودہ ہے،جس کو لود پٹھانی کہتے ہیں۔بعض کے مطابق ارمال لودہ کے علاوہ دوسری چیز ہے۔ممکن ہے کہ ارمال خراب قسم کی دارچینی ہو جو قرفہ اور سلیخہ کے درمیان ایک چیز ہے اور لودہ دوسرے درخت کی چھال ہو جو ارمال سے قریب النفع ہے۔کیونکہ لودھ خوشبودار نہیں ہوتی۔

ارمال دوسرے درجہ میں گرم اور اوّل درجہ میں خشک ہے۔ بعض کے مطابق دوسرے درجہ کے آخر میں گرم وخشک ہے۔ ارجیجانس کے مطابق کہ یہ قابض اور مجفف ہے۔ اس کو سونگھنا مقوی دماغ ہے۔ بعض لوگوں نے اس کو قرنفل دارچینی اور قرفہ کا قائم مقام سمجھا ہے۔ یہ مقوی قلب، مقوی احشا، مقوی قویٰ اور ہضم میں معاون ہے۔ اس کو کھانے سے بدن کے ناگوار ابخرات اور منھ کی بوختم ہو جاتی ہے۔ اس کا خوردنی استعمال باردورطب، آشوب چشم، آنکھ کے درد میں مفید اور آنکھ کی صحت کا محافظ ہے۔ ارمال کے جوشاندہ سے مضمضہ کرنا اور اس کو چبانا، منھ کی بو کو خوشبودار و مسوڑوں کو مضبوط کرتا ہے اور دانتوں کے درد و منھ کے تمام امراض میں مفید ہے۔ ارمال کا منجن دانتوں کے درد میں مفید اور مسوڑوں کو مستحکم کرتا ہے اس کا خوردنی استعمال قابض، دافع لینت اور مدر فضلات ہے۔ اس کا ضماد ورم حار، پھنسیوں اور انتشار قروح میں مفید ہے اور اعضاء کو تعفن سے محفوظ رکھتا ہے۔ اس کا ذرور مدمل قروح ہے، کیونکہ یہ مجفف اور غیر سوزش دار ہے۔ اس کا طلا ناخون کی اصلاح کرتا ہے۔ اگر ارمال کو پیس کر ہم وزن آرد گندم اور شکر کے ہمراہ خمیر تیار کر لیا جائے اور تیل میں بریاں کر کے گرم گرم درد والے عضو اور آنکھ کے بارد درد پر تکمید کی جائے تو درد میں فوراً سکون ملتا ہے اور یہ مجرب ہے، اس کی مقدار خوراک نوگرام ہے، اس کا نقصان دہ اثر بے چینی اور گرم مزاج لوگوں میں سر درد لاحق کرتا ہے، جس کا مصلح کشنیز کے ہمراہ لعاب اسپغول ہے۔ بعض کے مطابق اس کا مصلح اسپغول کے ہمراہ جلاب ہے، اس کا بدل کاذی کی لکڑی یا سلیخہ ہے اور منھ کی خوشبو کے لیے اس کا بدل کبابہ ہے۔

ارمانوس

یہ بنج ہے۔

ارمانیان

یہ لاجورد ہے۔

ارمنین

الف مفتوح، را ساکن، میم مفتوح، نون مکسور، یا ساکن اور دوسرا نون ساکن، یہ یونانی لفظ ہے۔ یہ پودا برّی اور بستانی دو قسم کا ہے۔ ہر سال نیا اگتا ہے۔ برّی ارمنین غیر مستعمل ہے۔ بستانی ارمنین کے پتے اثل (جھاؤ) کے پتے کے مانند ہیں۔ اس کا تنہ چوکور، نصف ذراع کے برابر ہوتا ہے، اس کے پھل کی پھلی لوبیا کی پھلی کے مانند نیچے کی جانب لٹکتی ہے۔ اس کا تخم سیاہ اور دراز ہے۔ برّی ارمنین کا تخم گول اور خاکستری رنگ ہے۔ بعض کے مطابق ارمنین قلقل کا درخت ہے۔ ابن بیطار کے مطابق ارمنین اس کے علاوہ کوئی چیز ہے۔ نیز ابن جلجل نے غلطی سے یہ سمجھا کہ ارمنین قلقل ہے۔ ارمنین کا مزاج تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ گیلانی کے مطابق دوسرے درجہ میں خشک ہے۔ یہ محلل اور جاذب ہے، اس جڑی بوٹی کے جملہ خواص میں سے یہ ہے کہ اگر تازہ ارمنین کو پیس کر یا خشک ارمنین کو پانی میں پکا کر اس مقام پر ضماد کیا جائے جس میں کانٹا، کیل یا تیر وغیرہ چبھ گیا ہو تو اس کو بدن کی گہرائی اور گوشت سے کھینچ لیتا ہے۔ اگر ارمنین کو پانی میں پکا کر ضماد کیا جائے تو ورم بلغمی کو تحلیل کرتا ہے اور اس مادہ کو بھی تحلیل کرتا ہے جو اپنی غلظت و کثافت کی وجہ سے نضج کو قبول نہ کرتا ہو۔ شہد کے ہمراہ ارمنین کا قطور آنکھ کے اس زخم کو زائل کرتا ہے جس کا نام ارغامن ہے اور آنکھ کے جالا میں مفید ہے۔ اگر ساڑھے تین گرام ارمنین کو شراب کے ہمراہ کھایا جائے تو یہ قوی محرک باہ ہے۔ اس جڑی بوٹی کے تمام اجزاء بھی اس فعل کے حامل ہیں۔ بعض کے مطابق برّی ارمنین

بستانی کے مقابلہ میں ان افعال کے لیے زیادہ اثر دار ہے اور مخرج جنین ہے۔

ارمونیا

یہ اقاقیا ہے۔

ارمینا

یہ نوشادر ہے۔

ارمیناقن

یہ زردآلو ہے۔

ارمینوقون

یہ قصب الزریرہ ہے۔

ارن

یہ صنوبر کے درخت کی ایک نوع ہے۔

ارنابہ

الف مفتوح، را ساکن، نون مفتوح، الف با اور ہا خفی ساکن، یہ پرنی یعنی کٹھمر (جنگلی انجیر) ہے۔

ارنب برّی

الف مفتوح، را ساکن، نون مفتوح اور با ساکن۔ یہ سریانی لفظ ارنبا سے معرب ہے، یہ خرگوش ہے۔

ارنب بحری

یہ دریائی خرگوش ہے۔

ارنبی

یہ لاعرین ہے۔

ارنڈ

الف، را پر زبر، نون اور ڈال ساکن، بیدانجیر کا ہندی نام ہے۔ یہ سنسکرت میں امنڈھا اور ایڑندا (دونوں اسم مطلق ہیں)، واہتک (اس کا پتا ہاتھ کی ہتھیلی کے مانند ہوتا ہے)، آمدم (دست آور)، کورنڈا (آرام دینے والا)، چترکند (رنگین قند)، اگڑندا پنچاکن (درخت کے پانچوں اجزا جیسے جڑ، تخم، پھول، چھال وغیرہ کے الگ الگ فائدے ہیں)، بردھتک (حسب دل خواہ ہر بیماری کی دفع کرتا ہے)، پنچانگلی (پانچ انگلیاں کیونکہ اس کے پتے ہیں، پانچ نوکیں ہوتی ہیں، اسی لیے اس کا یہ نام ہے)، وردھمان (طاقت بڑھانے والا)، واتکہن (دافع ریاح)، پان پتریک (پینا فائدہ مند ہے) اور ایڑندوروچہا (اس کا درخت انجیر کے درخت کے مانند) ناموں سے موسوم ہے، انگریزی میں اس کے تخم کو فلگرنٹ کہتے ہیں۔ اہل ہند کے مطابق اس کی ایک قسم سرخ ہے، جس کا نام جوگیا ارنڈ ہے۔ اس کی دونوں

Go to Content Page

قسمیں شیریں، گرم اور ثقیل ہیں جو قولنج، نفخ شکم، اعضاء کی سوجن، درد کمر، درد مثانہ، صداع، استسقاء، بخار، تنگیٔ تنفس، کھانسی، بلغم، جذام اور آم وات (کچے مادہ کا فساد) کو دفع کرتی ہیں۔

ہندی میں اس پھل کا نام ارنڈلی اور سنسکرت میں ہیدرمہان ہے، جس کے معنی مرض اسہال، خوف، کیڑے اور ریاحی فساد کو دفع کرنے والا ہے۔ اگر برگ ارنڈ کو کوٹ کر اس کے رس کو نچوڑ لیا جائے اور روغن کنجد کے ہمراہ ملا کر نیم گرم پیٹ پر مالش کیا جائے تو ریحی درد میں فائدہ مند ہے۔ اگر ارنڈ کے پتے پر تیل لگانے کے بعد گرم کر کے مقام درد پر باندھا جائے تو آرام ملتا ہے۔ اگر ارنڈ کے پتے کو گوندھے ہوئے آٹے کی دو تہہ کے بیچ میں رکھ کر روٹی کی روح تیار کر لیا جائے پھر اس کو روٹی کے توے پر پکایا جائے اس کے بعد مذکورہ پتے کو نکال کر روزانہ صبح کے وقت ناخون کے برابر پان کے پتے میں رکھ کر کھایا جائے تو یہ ضیق النفس اور کھانسی میں بہت مفید ہے۔ ارنڈ کا پتا تخم دھتورہ کا تریاق ہے، آگ سے جلے پر پتے کے رس کا طلا فائدہ مند ہے۔ ارنڈ کے پتے کو پانی میں ہلکا پیس کر قدرے پسے ہوئے نمک کے ہمراہ سفعہ پر طلا کرنا فائدہ مند ہے۔ بیخ بیدانجیر کو پانی میں پیس کر طلا کرنا صداع بلغمی میں مفید ہے۔ ایک چائے کی پیالی ارنڈ کی جڑ کا رس پینے سے افیون کا زہر دفع ہو جاتا ہے۔

روغن بیدانجیر محلل اور گرم ہے، جو تمام بارد امراض میں مفید ہے۔ نیز یہ مسہل ہے، ایک مریض کو بارہ سے چوبیس ملی لیٹر تک روغن بیدانجیر ملی لیٹر پانی میں حل کر کے ہلکا گرم شدید قولنج کے لیے استعمال کیا گیا تو اس کو خوب فائدہ ہوا۔ اگر بیالیس سے تریسٹھ ملی لیٹر تک روغن بیدانجیر کو قبض کے عادی لوگوں میں بطور مسہل استعمال کیا جائے تو قولنج، بارد امراض جیسے فالج وغیرہ کے نسخوں میں سریع الاثر ہے۔ اہل ہند نے لکھا ہے کہ روغن بیدانجیر شیریں ہے، جو مشتہی طعام ہے یہ کھانے کے بعد لاحق ہونے والی قے، بواسیر، مرض سوہا، پیٹ گرانی، اعضاء کی سوجن، کمر درد، بدن کے ایک جانب کا درد، تلوے کی سوزش، امراض چشم، گرمی، تلخی، بلغم اور ریاح میں مفید ہے۔ طبیعت اس کو پینے کی طرف آمادہ ہوتی ہے، مگر اس سے ذائقہ خراب ہو جاتا ہے۔ یہ دست، قے، دوران سر، خفقان، سنگ رہنی کے مریضوں اور صفراوی مزاج لوگوں کے لیے نقصان دہ ہے اور صفرا کا اضافہ کرتا ہے۔ بعض کے مطابق اگر مغز تخم ارنڈ اور شکر کو مساوی مقدار میں اور دوگنا دودھ ملا کر حلوا تیار کیا جائے اور روزانہ اکیس گرام کھایا جائے تو قولنج و فالج کے مانند بارد امراض میں مفید ہے۔ بعض کے مطابق یہ اجابت کو خوب صاف لاتا ہے اور گردہ کی پتھری کے مریضوں کے لیے مجرب ہے۔ مغز تخم بیدانجیر پانی میں پیس کر روزانہ دو مرتبہ نیم گرم ضماد کرنا ورم خصیہ میں مفید ہے۔ اگر مغز تخم کو کوٹ کر دہی میں ملا کر ایک دو دن رکھنے کے بعد جب اس میں عفونت پیدا ہو جائے تو اس کا طلا کرنے سے ایک ہفتہ میں خارش ختم ہو جاتی ہے۔ تین دانہ مغز بیدانجیر سیماب کے ہمراہ ملا کر کھانا دست آور ہے۔ اس کے افعال وخواص کا بیان یونانی اطباء کے حوالے سے بیدانجیر کے ذیل میں آئے گا۔

ارنڈ خربوزہ و ارنڈ ککڑی

یہ دونوں پپیتہ کے ذیل میں بیان ہوں گے۔

ارنقی

یہ خلنج ہے۔

ارنہ

الف مفتوح، راساکن، نون اور ہا مفتوح، یہ جنگلی بھینس (جاموس دشتی) ہے۔اس کو ہندی میں مہکی بھی کہتے ہیں۔اس کے افعال زیادہ تر گاؤمیش (بھینس) کی طرح ہیں۔اس شخص کے لیے مفید ہے، جو روز بروز لاغر اور نحیف ہو رہا ہو ارنی اس کے مادہ کا نام ہے۔

ارنیاتی

الف ورا مفتوح، نون مشدد مکسور، یا مفتوح، الف، تا مکسور اور دوسری یا ساکن، اس کا معنی ہے، جو جنگل میں پیدا ہو یہ کنول کی ایک قسم ہے، جو پانی سے باہر زمین پر پیدا ہوتا ہے۔

ارنیا کلدھا

الف، را، نون، یا، الف سابقہ طریقے پر کاف ولام مضموم دال مشدد مفتوح، ہا مختفی اور الف، یہ جنگلی کلتھی (چاکسو) ہے۔

ارنی

الف مفتوح، را ساکن، نون مکسور اور یا ساکن۔ یہ ہندوستانی درخت ہے، جس کا نام سنسکرت میں اکن منت، اگوشت، اگنی، ہندو اگنی اور منداواگنی اور نتھا (ان تمام الفاظ کا معنی بھوک کم کرنے والا ہے) ہے۔ یہ شفتالو کے درخت کے برابر طویل ہے، لیکن بہت شاخوں دار ہے، جو شاخیں درخت کے نیچے اور تنہ سے نکلتی ہیں، جس سے بعض درختوں میں تنہ کا پتا نہیں چلتا۔اس کا پتا سنبھالو کے پتوں کے مانند ہے۔اس کا پھل گول ہے، جو پکنے کے بعد سرخ ہو جاتا ہے۔ یہ بے مزہ اور نا قابل استعمال ہے، بعض کے مطابق اس کا مزاج گرم ہے۔ یہ تیز، ثقیل، کاسر ریاح، دافع تہبج، دافع قبض، مفتح سدہ امعاء اور مشہی ہے۔استسقاء، ضعف جگر اور یرقان میں مفید ہے۔اس کے پتوں کے جوشاندہ کا بھپارہ، عرق النسا اور وجع المفاصل میں فائدہ مند ہے۔اگر تنقیہ کے بعد ان امراض میں اس کا بھپارہ کیا جائے تو زیادہ فائدہ منداور مؤثر ہے۔بعض اطباء کے مطابق تنہ کی چھال اول درجہ میں گرم اور تیسرے درجہ میں خشک ہے۔ارنی کے خشک پتے زخم دار خنازیر اور دوسری قسم کے نئے ویرانے زخموں کے لیے مفید ہیں۔خشک پتوں کا حمول سیلان رحم وجریان حیض کو بند اور عورت کی شرمگاہ کو تنگ کرتا ہے۔ارنی کے پتوں کے جوشاندہ کا نطول انقلاب رحم میں مفید ہے۔درد ریحی کے مقام پر ارنی کے پتوں کو پکا کر باندھنے سے فوراً سکون اور ریاح کو تحلیل کرتا ہے۔پتوں کا عصارہ ان زخموں کے مرہموں میں شامل کرتے ہیں، جو جوتے کے کاٹنے سے لاحق ہوتے ہیں۔

اروانہ

یہ فارسی میں صحرائی خیری ہے۔ یہ ایک جنگلی بوٹی ہے، جس کا پھول رات کو کھلتا ہے۔

اروڑ

الف مکسور، یا ساکن، واؤ مضموم اور ڑ مضموم، جس کا نام سنسکرت میں تیجہند وما (اس کا دھواں کڑوا اور تیز)، مہاسیاما (بہت کالا)، کرشن سار (مؤلد مادہ سیاہ)، کروسار (دافع گرانی اور مخرج براز)، بھسم گربھا (عورتوں کے حمل کو ساقط کرنے والا)، سون شیا (اس کا پھول سنہرے رنگ کا ہوتا ہے) اور مند لچھدا (اس کا پتا گول اور کنارے سرخی مائل) ہے۔ یہ ایک بہت سیاہ درخت ہے، جس کا پھول گول اور طوطے کی چونچ کی طرح رنگ دار ہے۔ یہ تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔اس کے دھواں کی دھونی بدن کو چست اور تیز کرتی ہے۔اس

کا خوردنی استعمال مؤلد خلط سیاہ، ثقیل، اجابت جاری کرنے والا اور مسقط جنین ہے۔ بعض کے مطابق تیز، مزہ دار، ہلکا اور سرد ہے، ریاح، کھانسی، بلغم اور کرندھی روگ کو دفع کرتا ہے۔

اروزا

یہ سریانی زبانی میں اِوَز (مرغابی) ہے۔

اروس

یہ عرعر (ابہل) ہے۔

اروسه

یہ ابوخلسہ ہے۔

اروق

یہ ترکی میں مشمش ہے۔

اروقلس

یہ اشنان ہے۔

ارومچک

یہ عنکبوت (مکڑی) ہے۔

ارونا

الف مفتوح، را مضموم، واؤ ساکن، نون مفتوح اور الف، یہ مجیٹھ ہے۔

ارونیا

یہ زعرور ہے۔

ارونس

یہ کرسنہ (مٹر) ہے۔

ارونیس

یہ یونانی میں مرو کی ایک قسم ہے۔

اڑوسا

الف مفتوح، ڑا مضموم، واؤ ساکن، سین مفتوح اور الف۔ اس کا ابلا اڑوسہ آخر میں الف کے عوض ہا بھی ہے۔ یہ ایک ہندوستانی دوا ہے، جس کا نام ہندی میں بانسہ اور بسوٹہ بھی ہے۔ بعض نے اس کا نام حشیشۃ السعال رکھا ہے۔ فارسی میں اس کا نام خواجا، افغانی زبان میں با یکٹر، سنسکرت میں بھیشجم (حکمت کے لیے حکیم ہے)، بھیشنکماتا (حکیم کی ماں ہے)، اڈاسرم (جو اصل میں ارو ہشتم تھا، جس کا معنی

تھکاوٹ آدھی کرنے والا)، ورشا (گرم مزاج میں سردی پیدا کرنے والا)، درشا (خوبصورت)، سیونہان مکھی (اچھی صورت والا)، ٹاتروشکم (ڈر دور کرنے والا) اور بھشتک مانا (ارادہ مکمل کرنے والا) ہے۔

یہ عموماً جنگل، ویرانہ اور قبرستان میں پیدا ہوتا ہے۔ یہ جڑی بوٹی، پیڑ اور گھاس کے درمیانی قد کے برابر ہے، جو دو ہاتھ سے قد آدم تک بلند ہوتی ہے، جس کا پتا شروع میں بید کے پتے کے مانند مگر اس سے زیادہ چوڑا، دراز اور نوکدار ہے۔ جب اس کا درخت زیادہ بڑا ہو جاتا ہے تو اس کے پتے جامن کے پتے کے برابر چوڑے اور دراز ہوتے ہیں۔ یہ پودا بہت شاخوں دار ہے، جو جڑ کے قریب سے نکلتی ہیں اور بہت گرہ دار ہوتی ہیں۔ اس کی لکڑی سفید اور غیر ریشہ دار ہے، جس سے اکثر لوگ خلال اور سرمہ کی سلائی بناتے ہیں۔ اس کے پھول زیادہ تر سفید، بعض سرخ اور نیلے بھی ہوتے ہیں اس کی لکڑی کی آگ کی آنچ بہت تیز ہوتی ہے اور اس کے کوئلے سے بارود تیار کرتے ہیں۔ اڑوسا کی دوسری قسم کا نام پیابانسہ ہے، جس کا پھول زرد اور اس کی شاخ کے اطراف کانٹوں سے بھرے پُرے ہیں اس کا ذکر اپنے مقام پر علاحدہ آئے گا۔

مزاج: گرم وخشک۔

بعض کے مطابق گرم اور رطب ہے۔ بعض کے نزدیک بارد اور رطب ہے۔ اس کا پھول سرد ہے۔ ہندوستانی اطباء کے مطابق مصفی آواز وگلو ہے۔ یہ بلغم، صفرا اور خون کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ کھانسی، ضیق النفس، بخار، چھے روگ، کشٹ روگ (جذام)، چھروی (قے)، بخار کی پیاس، غثیان، پرمیو (سوزاک)، جذام اور دق میں مفید ہے۔ اڑوسا کی شاخ کی مسواک مسوڑوں اور دانتوں کو مضبوط وقوی کرتی ہے۔ یہ میرے بعض عزیز واقارب کا تجربہ ہے۔ بعض اطباء نے لکھا ہے کہ اڑوسا جاذب اور دافع زہر ہے۔ یہ خون کا فساد اور سرخ بادہ کو دفع کرتا ہے۔ بعض کے مطابق اس کے تمام اجزاء سرد کھانسی اور صداع میں مفید دیدان امعاء، کدو دانہ کے قاتل اور عرق مدنی میں سودمند ہیں۔ خواہ خوردنی استعمال ہو یا ضماد کیا جائے۔ نیز برگ اڑوسا کا ضماد سرخ بادہ اور جرب وحکہ کے لیے مفید ہے۔ گل اڑوسا سرد ہے، جو زود ہضم اور مشہی ہے۔ بواسیر، کھانسی اور فساد خون میں مفید ہے۔ بعض کے مطابق یہ دق غلبۂ صفرا، خون کی حدت، پیشاب کی سوزش اور جلن میں مفید ہے۔

بعض کے مطابق بیخ اڑوسا کھانسی، تنگی تنفس، روبو، بلغمی وصفراوی بخار، غثیان، قے، یرقان، پیشاب کی سوزش اور یرقان میں مفید ہے۔ اگر برگ بانسہ کو پیس کر ٹکیہ بنا کر آنکھ پر باندھا جائے تو تین رات میں آشوب چشم زائل ہو جاتا ہے۔ اگر برگ سنبھالو کو اور برگ مدار کو پیس کر روغن کنجد میں جلا لیا جائے اس کے دو تین قطرے قطور کیے جائیں تو کان کے زخم اور پیپ کو صاف کر کے ٹھیک کرتا ہے۔ برگ اڑوسا خشک چھ گرام یا تازہ بارہ گرام کو شہد کے ہمراہ کھانے سے نکسیر اور نفس الدم میں فائدہ ہوتا ہے۔ کیونکہ یہ باطنی زخم کے مقامات اور رگوں کے منھ کو داغ دیتا ہے۔ یہ عمل اطباء کے تجربہ میں کئی بار آچکا ہے۔ اور مذکورہ طریقہ سے یہ مدر حیض ہے۔ سات گرام برگ اڑوسا کا جوشاندہ کھانسی، بخار، ضیق النفس اور تپ دق میں مفید ہے۔ مؤلف نے برگ اڑوسا کا عرق کشید کر کے کھانسی اور تنگی تنفس میں استعمال کیا جو فائدہ مند ثابت ہوا۔ نیز یہ بخار میں بھی مفید ہے۔ اکثر گل اڑوسا اور برگ اڑوسا کا شربت کھانسی کے لیے سودمند ثابت ہوا ہے۔ اگر اڑوسا کا شیرہ ساڑھے سترہ گرام کو ہم وزن شہد کے ہمراہ کھایا جائے تو آواز کھل جاتی ہے۔ قی الدم میں مفید ہے اور اگر ساڑھے سترہ گرام

شیرہ کو دار فلفل کے ہمراہ کھایا جائے تو بلغم کو دفع اور بھوک میں اضافہ کرتا ہے۔ برگ اڑوسا کے جوشاندہ کا مضمضہ دانتوں کو مضبوط کرتا ہے۔ اگر برگ اڑوسا کو پیس کر قدرے نمک ملا کر بھگندر پر باندھا جائے تو فائدہ مند ہے۔ برگ اڑوسا کا ضماد سرخ بادہ اور جرب وحکہ پر مفید ہے۔ اگر اڑوسا کی نئی شاخ کے سرے کو ہلکا پیس کر ساڑھے تین گرام ناشتہ کے وقت کھایا جائے تو سوزاک پر میو اور احتباس بول میں فائدہ مند ہے۔ اگر ساڑھے، سترہ گرام بیخ بانسہ کا جوشاندہ تیار کیا جائے اور اس میں اکیس گرام شہد ملا کر نوش کیا جائے تو صداع دموی میں مفید ہے۔ عموماً اس کی جڑ کھانسی کے جوشاندوں میں مستعمل ہے۔ اگر بیخ اڑوسا کی چھال پیس کر کھائی جائے تو سنگ مثانہ اور دق میں مفید ہے۔ اگر پوست کو دھمایہ، چرائتہ اور تخم کدو سب سے سات گرام کو کوٹ کر جوشاندہ تیار کر کے استعمال کیا جائے تو بلغمی بخاروں کے لیے سریع الاثر ہے۔ اگر بیخ اڑوسا کی چھال کو پیس کر 6 گرام کی حب بنالی جائے اور گائے کے گھی کے ہمراہ کھائی جائے تو آتشک میں مفید ہے۔ اس کی مقدار خوراک ساڑھے تیرہ گرام تک اڑوسا کا جوہر نکالنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کی شاخ سے چھال کو جدا کر کے ہاون دستہ میں کوٹ لیا جائے، اس کے بعد پتھر پر خوب باریک پیس لیا جائے اس کے بعد پانی میں حل کر کے کپڑے سے چھان لیا جائے، پھر اس پانی کو سایہ میں رکھ کر منجمد کر لیا جائے۔ صمغ عربی کے ہمراہ اڑوسا کے نمک کا خوردنی استعمال کھانسی اور ضیق النفس میں مفید ہے۔ بانسہ کا کھار حاصل کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کو جلا کر راکھ بنالیا جائے اور پانی میں حل کر کے رکھ دیں پھر اس کے صاف پانی کو حاصل کر کے خوب پکایا جائے، پانی جلنے کے بعد پتیلہ میں نمک رہ جائے گا، جس کو محفوظ کر لیں اور استعمال کریں۔ کٹائی کا نمک حاصل کرنے کا طریقہ بھی یہی ہے۔ بعض اطباء نے لکھا ہے اڑوسا کے عصارہ کا خوردنی استعمال نفث الدم میں مفید ہے۔ اڑوسا کا عصارہ اور دیگر دواؤں کے عصارہ کو حاصل کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ پانی سے بھری ہوئی دیگ کے اوپر کپڑے کو باندھ دیا جائے، پھر اس کپڑے پر اڑوسا کے پتوں کو بچھا کر اس کے اوپر ڈھکن کو رکھ کر مضبوط باندھ دیا جائے اور دیگ کے نیچے آگ جلائی جائے۔ ایک گھنٹہ بعد پتوں کو نکال کر نچوڑ لیا جائے۔ حاصل شدہ عصارہ کو کام میں لائیں۔ بعض کے مطابق اڑوسا کا پھل جنگلی گولر کے برابر اور سبز رنگ ہے۔ اس کے تخم چھوٹے چھوٹے ہوتے ہیں، اس کو بچوں کے گلے میں لٹکانا کھانسی کے لیے فائدہ مند ہے۔

اروسه

یہ شنجار ہے۔

اورنتی

الف مکسور، را ساکن، واؤ مکسور، نون ساکن، تا مکسور اور یا ساکن، یہ مولسری ہے۔

اروی

الف مفتوح، را ساکن، واؤ مکسور، اور یا ساکن۔ اس کا نام ہندی میں گھیاں بھی ہے اور سنسکرت میں نام شکوٹی (اس کی جڑ نوکدار) ہے۔ یہ علاقۂ مدراس و چام گڈھ میں پیدا ہونے والی ایک ہندی پودے کی جڑ ہے، جو اس کا تخم ہے۔ یہ کم وبیش ایک گانٹھ کے برابر لمبی ہے۔ اس کا چھلکا اتارنے سے سفید مغز دکھائی دیتا ہے۔ اس کی شاخیں ایک ہاتھ کے برابر طویل ہیں، جن میں طویل عریض بڑے صاف چکنے پتے ہوتے ہیں جو کیلے کے پتے کے مانند ہیں۔ اس کی ایک قسم کچالو ہے، جس کی صورت عموماً گول ہوتی ہے اور کچالو کے اردگرد میں

بھی اروی نکلتی ہیں۔ حاصل کلام ہندوستان میں یہ دونوں جڑیں کثیر الاستعمال ہیں۔ اہل ہند اس کو تنہا یا گوشت کے ہمراہ پکا کر کھاتے ہیں۔ کچالو کو تنور میں بھون کر یا ابال کر نمک اور کھٹی چیز کے ساتھ کھاتے ہیں۔ ہندو لوگ اس کے پتے اور شاخ سے سبزی تیار کرتے ہیں۔

اس کا مزاج سردی مائل ہے۔ یہ مقوی باہ، مغلظ منی، مولد منی، مولد ریاح، دیر ہضم، لیس دار اور مقوی گردہ ہے۔ یہ حلق کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح ترشی اور گرم مصالحہ جات اور پانی میں خوب دھونا ہے۔ بعض کے مطابق کھانسی، بواسیر، جذام، بخار، سوزاک اور کیڑے کے لیے مفید ہے۔ یہ اپنی لزوجت مغریہ کی وجہ سے مقوی معدہ، مسمن بدن، مولد بلغم اور مولد شیر اور آنتوں کی خراش میں مفید ہے۔ کچالو کے خواص اروی کے خواص سے ملتے جلتے ہیں، لیکن اروی کے مقابلہ میں حنجرہ کے لیے زیادہ نقصان دہ ہے۔ بعض اطباء کہتے ہیں کہ قلقاس اروی کا نام ہے، لیکن قلقاس کی ماہیت و مزاج اس کے برخلاف ہے۔ بعض اہل عرب کے مطابق قلقاس اروی کا نام ہے۔ اروی کے پتے کا نام چاکورہ ہے۔ اس کے باقی افعال و خواص چاکورہ کے ذیل میں آئیں گے۔

اڑوی سداپ

الف وڑا مفتوح، واو مکسور، یا ساکن، سین دال مفتوح، الف خالی اور پا ساکن، یہ جنگلی سداب ہے۔

اڑولی کندہ

الف مفتوح، ڑ ساکن، واؤ مکسور، یا ساکن، کاف مفتوح، نون مختفی، دال مفتوح اور ہا ساکن، یہ جنگلی زمین کند (جنگلی سورن) ہے۔ اس سے منھ اور زبان میں بہت خراش لاحق ہوتی ہے۔

اڑوی الوا

الف ہمزہ، ڑا، واو اور یا سابقہ، دوسرا الف مضموم، لام ساکن واؤ مفتوح اور الف، یہ جنگلی کلتھی ہے۔

ارھا

یہ آملہ ہے۔

ارھر

الف مفتوح، را ساکن، ھا مفتوح، اور دوسرا را ساکن، یہ ایک مشہور غلّہ ہے، جو مفردات یونانی کی کتابوں میں شافل اور شاحل کے نام سے مذکور ہے، جس کا تذکرہ ان کے ذیل میں آئے گا۔ اہل ہند کے مطابق اس کا نام آڈھکی، کندلی اور متابھی ہے۔ اس کی دوسری قسم کا نام تور ہے۔ ارہر اور تور کے درمیان فرق یہ ہے کہ تور کا درخت ڈیڑھ ہاتھ کے برابر ہے اور ارہر کا درخت اس سے زیادہ بڑا ہوتا ہے۔ ارہر کی کاشت موسم خریف میں کی جاتی ہے اور موسم ربیع کے آخر میں گیہوں کے ہمراہ کاٹی جاتی ہے۔ تور کی کاشت موسم خریف کی شروعات میں کی جاتی ہے اور اس کی کٹائی موسم ربیع کے آغاز میں ہوتی ہے۔ ارہر کا دانہ تور کے دانہ سے زیادہ بڑا ہے۔ تور نماڑ و مالوہ کے علاقے میں اور ارہر گنگا و جمنا کے درمیان بکثرت پیدا ہوتی ہے۔ بعض کے مطابق ارہر کا مزہ تور سے بہتر ہے، مگر یہ خلاف مشاہدہ ہے، بلکہ ہلکی بو دار ہوتی ہے۔ ملک خاندیس کی تور کا دانہ بڑا ہے۔ مقشر ارہر، شوخ زرد، جلدی سے گلنے والی اور دوسرے علاقوں کے مقابلہ میں زیادہ لذیذ ہے۔

حاصل کلام ارہر کا مزاج سرد وخشک ہے۔اہل ہند کے مطابق ہلکی و قابض ہے، جو صفرا، خون و بلغم کے فساد کو دفع، زہر کے فساد میں مفید اور کاسر ریاح ہے۔ دوسرے قول میں بخار، بلغم، غصہ اور ڈر کو زائل کرتی ہے۔ یہ کسیلی، شیریں، معتدل اور ہمیشہ کھانے کے قابل ہے۔ یہ بخار اور ہچکی میں فائدہ مند ہے اور بھوک میں اضافہ کرتی ہے۔ امراض بول میں مفید اور ریاح کو خارج کرتی ہے۔ کھانے کے بعد لاحق ہونے والی قے میں مفید اور قوت سامعہ کو قوی کرتی ہے۔ پیاس اور تمام بدن کی سوزش کو رفع کرتی ہے۔ پکی ہوئی ارہر کا پانی شیریں ہے۔ ارہر کا خوردنی استعمال قادر الکلام بناتا ہے۔ امراض بول، یرقان اور سوء القنیہ کو دفع کرتی ہے۔ صاحب معدن الشفاء کے مطابق ارہر ہلکی مؤلد ریاح ہے۔ بلغم اور صفرا کو ختم کرتی ہے۔ اگر اس کو تیل کے ہمراہ کھایا جائے تو صفرا، ریاح اور بلغم کو دفع کرتی ہے۔

تور کی دال کا مصلح فلفل دراز اور شہد ہے۔ حکیم شریف خان کے مطابق تور دوسرے درجہ میں گرم اور تیسرے درجہ میں خشک ہے، جو مقوی معدہ، ثقیل، بلغمی وبارد امراض میں مفید ہے۔ اگر تور کو پکاتے وقت ایک دو مرتبہ جوش دے کر شروع میں اس کے پانی کو بہا دیا جائے اور دوسرا پانی ڈال کر پکایا جائے تو اس کی خشکی زائل اور خوش ذائقہ ہو جاتی ہے۔ اگر تور اور ارہر کے دال کی اصلاح اسی طریقہ سے دودھ یا دہی کے ہمراہ ملا کر کی جائے تو دونوں کی خشکی و گرمی رفع ہو جاتی ہے۔ بعض کے مطابق تور کی دال بخار، غصہ، بلغم اور پھوڑا کو ختم کرتی ہے۔ برگ تور کے جوشاندہ کا مضمضہ دانت درد میں مفید ہے۔ بعض متاخرین کے مطابق برگ تور کا شیرہ آنکھ کی اس سفیدی کو زائل کرتا ہے، جو چیچک کے بعد لاحق ہوتی ہے اور آنکھ کے گندلا پن کو صاف کرتا ہے۔ برگ تور کو پانی میں پیس کر پینا افیون کے زہر کو دفع کرنے میں مفید ہے۔ اگر برگ تور کو پانی میں پیس کر ورم پر ضماد کیا جائے تو اس کو پکا کر میل کو خارج کرتا ہے۔ اگر نضج مادہ جلدی سے مطلوب ہو تو نیم گرم ضماد کیا جائے۔

اگر ارہر کی دال کو پانی میں پیس کر پہلے دو مرتبہ بالخورہ کے مقام پر ضماد کیا جائے دوسرے دن بالخورہ کو جنگلی کنڈا سے رگڑا جائے پھر قدرے گائے کا گھی مل کر دھوپ میں بیٹھا جائے تو دو تین مرتبہ یہ عمل کرنے سے بال نکل آتے ہیں۔ اگر ارہر کو پانی میں پیس کر بچوں کے فتق (ہرنیا) پر ضماد کیا جائے تو فائدہ مند ہے۔

ارید

الف مفتوح، یہ فنجنکشت (سنبھالو) ہے۔

اریذا

یہ یونانی میں جڑی بوٹیوں کی جڑ ہے۔

اریٹھہ

یہ بندق ہندی ہے۔

اریسارم

یہ لوف الجعد ہے۔

اریسہ

یہ ضرو (کلن کوار) ہے۔

اریصادن

یہ یونانی میں وویرہ ہے۔

اریطس

یہ آہک (چونہ) ہے۔

اریفیس

یہ نفط ہے۔

اریقایوشا

یہ طرفا ہے۔

ارین جیم

یہ قرصعنہ ہے۔

فصل ۱۰: یہ الف غیر ممدودہ، زا اور سین پر مشتمل ہے

ازداد

یہ کافور موتی ہے۔

ازدرد

الف مفتوح جو بربری اور افریقی زبان میں حند قوقی ہے۔

ازدو

یہ گوند ہے۔

اژدھا

یہ ایک بڑا سانپ ہے۔

ازدوی

یہ دار شیشعان (کا پھل) ہے۔

ازرد

یہ کف دریا کی ایک قسم ہے۔

ارمالوس

یہ نخ (اجوائن خراسانی) ہے۔

ازمور

یہ مکو ہے۔

ازوا

یہ صبر (ایلوا) ہے۔

ازوان

الف مفتوح، زا ساکن، واؤ مفتوح، الف اورنون ساکن۔ یہ برنی (ریشم) ہے۔

ازورا

یہ آس ہے۔

اس

یہ گھوڑا ہے۔

اسارون

الف مفتوح، بعض کے مطابق ہمزہ مکسور، سین مفتوح، الف، را مضموم، واؤ اور نون ساکن۔ یہ سریانی لفظ ہے۔ اس کا نام یونانی میں سرانیون، ہندی میں تگر، گٹھونہ، سکند بالا، کراس اور بند کھر ہے۔ گیلانی نے لکھا ہے کہ سریانی زبان میں اسارون کا معنی فوائد میں آس کے مانند ہے۔ کیونکہ سریانی زبان میں اسا، آس کو کہتے ہیں اور رون کا معنی خاصیت اور نفع ہے جب ان لوگوں کے نزدیک آس کثیر فوائد والا تھا اور انھوں نے اس دوا کے زیادہ تر فوائد کو آس کے فوائد کے مانند پایا تو اس کا نام آسارون ہمزہ کے ساتھ رکھا، جو ہمارے عرف عام میں ہمزہ مقصورہ اسارون سے مشہور ہے۔ اسارون کا نام ناردین بھی ہے۔

یہ ایک خوب گرہ دار گھاس کی جڑ ہے، جو قدرے دراز، خم دار، زرد چوب سے زیادہ باریک و زیادہ قوی، ریشہ دار، خوشبودار، تیز بو دار اور سوزش دار ہے، جس کا رنگ زرد یا زردی مائل مٹیالا ہے۔ اسارون غلیظ اور دقیق دو قسم کا ہے۔ اعلیٰ معیار کا اسارون وہ ہے، جو اوسط درجہ کا باریک اور موٹا ہے۔ انگریزی، افریقی و شام کے علاقوں سے آتا ہے۔ خوشبودار، تیز بو، یا باریک ہے، جو چبانے کے وقت زبان میں سوزش پیدا کرتا ہے۔ اطباء نے اسارون کی گھاس کی چار نوع تحریر کی ہے۔ شیخ الرئیس نے لکھا ہے کہ یہ کثیر دانوں والی ایک گھاس ہے، جس کا پھول پتوں کے بیچ جڑ کے پاس ہوتا ہے۔ یہ پھول نیلا بنفشہ کے پھول کے مانند ہے۔ اسارون کے تمام اجزاء میں سب سے زیادہ فائدہ منداس کی جڑ ہے۔ دیسقوریدوس سے کتاب صیدنہ میں مذکور ہے کہ اس کے تخم کا چھلکا جڑ کے چھلکے کے مانند اور مویز خشک کے مانند ہے۔ ابن ماسویہ کے مطابق اسارون کا تخم قرطم کے مانند ہے۔ اسی لیے ابوالمظفر ہروی نے اس کی تعریف قرطم بری سے کی ہے۔ اس کی جڑ کو روم سے درآمد کیا جاتا ہے۔ بعض کے مطابق ہمدان کے تمام پہاڑ اس جڑی بوٹی سے بھرے پڑے ہیں۔ اس کا جزء مستعمل مذکورہ جڑ ہے۔ جو دوسرے درجہ کے آخر میں گرم و خشک ہے۔ شیخ کے مطابق تیسرے درجہ میں گرم خشک ہے۔ شارح سدید نے فرمایا اصل نسخہ میں عبارت شیخ کے قول میں تیسرے درجہ کی جگہ دوسرا درجہ ہو سکتی ہے۔ بعض کے مطابق اسارون میں خشکی گرمی سے کم ہے۔ ایک قول میں یہ تیسرے درجہ میں گرم اور

دوسرے درجہ میں خشک ہے۔ جالینوس کے مطابق اس جڑ کی قوت وج کی قوت کے مانند ہے، مگر اسارون وج سے زیادہ قوی ہے۔
گیلانی اور شیخ کے مطابق اسارون، مجفف، قابض، مفتح تمام باطنی دردوں کا مسکن، ملطف اور محلل ہے۔ اسارون کا نقوع خصوصاً تمام اندرونی دردوں کا مسکن ہے۔ یہ انتہائی قوی محلل اور مفتح ہے۔ کیونکہ اسارون میں بہت قوی حرارت ہے۔ اس لیے اسارون تمام باطنی دردوں کا قوی مسکن ہے، کیونکہ اس کے مواد قوی محلل، اعضاء باردہ کے مسخن اور جالی ہیں۔ بعض کے مطابق اسارون مقوی معدہ اور بارد رطب جگر کا مقوی ہے۔ نیز ادرار و تلیین کے عمل سے جگر کے فضلات کو خارج اور بلغم وسوداء کے اسہال لاتا ہے۔ یہ خربق سفید کے مانند، منقی شکم، مدر بول، مدر حیض، مفتح سدہ جگر، محلل صلابت جگر، محلل صلابت طحال، مقوی مثانہ وگردہ، منقی دماغ، منقی اعصاب، منقی معدہ، منقی جگر، منقی طحال، منقی گردہ اور منقی مجاری بول ہے۔ یہ بارد، رطب لیس دار، تر اور ڈھیلا کرنے والے اخلاط سے مذکورہ اعضاء کا تنقیہ کرتا ہے۔ اسارون کو تنہا یا مناسب دواؤں کے ہمراہ کھانا بارد رطب دماغی امراض، مرگی، لقوہ، فالج، استرخاء، امتلائی تشنج، خدر، دماغ کی تقویت، دماغ واعصاب کی تسکین، رحم کی مشارکت سے صداع اور نسیان میں فائدہ مند اور ماء العسل کے ہمراہ مذکورہ امراض میں خصوصاً مفید مؤثر ہے۔ یہ مسوڑوں کو مضبوط اور ان کو ڈھیلا کرنے والی رطوبت کو خشک کرتا ہے۔ اسارون صداع بارد میں نفع بخش ہے، کیونکہ یہ معدل دماغ ہے۔ اگر اسارون کو پیس کر آنکھ میں سلائی سے لگایا جائے تو قرنیہ کی غلظت میں مفید اور نزول الماء میں فائدہ مند ہے۔
اسارون جملہ اندرونی دردوں کی تسکین، استسقاء، یرقان سدی، جگر وطحال کا ورم رخو، لیس دار رطوبتوں وردی فضلات سے آلات بول اور رحم کا تنقیہ، گردۂ مثانہ کی پتھری کا تنقیہ، گردہ کے درد کی تسکین، عسر البول، احتباس حیض، وجع المفاصل، وجع الورک مزمن، عرق النسا اور نقرس کے لیے مفید ہے۔ اگر ساڑھے تیرہ گرام اسارون کو اٹھارہ سو نوے گرام انگور کے رس میں دو مہینے تک بھگونے کے بعد صاف کر کے کئی دن نوش کیا جائے تو یہ مذکورہ امراض میں خصوصاً مفید ومؤثر ہے۔ اسارون کا خوردنی استعمال عرق النسا میں مفید ہے، کیونکہ یہ اپنی قوت سے اس مرض کے مادہ کو پگھلا دیتا ہے۔ اگر اسارون کا جوشاندہ بارہ دن نوش کیا جائے تو عرق النسا اور دونوں سرین کے پرانے دردوں میں فائدہ کرتا ہے۔ اسارون کے جوشاندہ کو سات دن تک پینے سے صلابت طحال میں فائدہ ہوتا ہے۔ یہ جبن میں فائدہ مند ہے، کیونکہ اسارون اپنی حرارت، یبوست اور تجفیف سے رطوبت فضلیہ کو خشک کرتا ہے۔ اونٹ اور بھیڑ کے دودھ کے ہمراہ اسارون کا خوردنی استعمال بارد رطب مزاج لوگوں کے لیے مقوی باہ، مسخن معدہ وجگر، مقوی معدہ وجگر ہے اور ادرار کے ذریعہ فضلاوی رطوبات کو خارج کرتا ہے۔ اسی طرح تازہ دودھ کے ہمراہ اسارون کا ضماد کنجران، پیٹھ اور شانہ پر استعمال کرنے سے مردانہ عضو کی ایستادگی کے لیے بے حد مفید اور مجرب ہے۔ حکیم شریف کے مطابق شہد کے ہمراہ اسارون کا خوردنی استعمال منی میں اضافہ اور بارد اعضاء کو گرم کرتا ہے۔ اگر ساڑھے چار گرام سے ساڑھے تیرہ گرام تک اسارون کو ماء العسل کے ہمراہ کھایا جائے تو خربق سفید کی طرح بلغم اور سوداء کو دستوں میں خارج کرتا ہے۔ ہمیشہ روغن اسارون کا سونگھنا نسیان کے لیے فائدہ مند ہے۔ روغن اسارون، خوردنی زہر اور سانپ کی گزیدگی میں مفید ہے۔ اسارون کا ذرور بچھو کی گزیدگی کے لیے فائدہ مند ہے۔ اگر پونے دو گرام اسارون کو چاول کی نبیذ کے ہمراہ چیچک نکلنے سے پہلے کھایا جائے تو چیچک کے دانہ بہت کم نکلتے ہیں یہ اہل ہند کا تجربہ ہے۔ اس دوا کو خوشبو جات میں شامل کیا جاتا ہے، جو منھ کو خوشبودار بناتی ہے۔ اسارون کا خارجی استعمال داء الحیہ وداء الثعلب میں مفید اور جلد کو صاف کرتا ہے۔ یہ پھیپھڑے کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح روغن بادام

میں تر کردہ قدرے مویزج ہے۔ بعض کے مطابق پھیپھڑا وگردہ کے لیے نقصان دہ اور مجفف اعصاب ہے، جس کا مصلح مقل ہے۔ ابن تلمیذ کے مطابق امراض جگر میں اسارون کا بدل، حب بلساں، دیگر امراض میں ہم وزن قر دمانا اور تہائی حصہ حماما ہے۔ بعض کے مطابق اس کا بدل سلیخہ، زرنباد یا ہم وزن وج یا زنجبیل یا نصف وزن خولنجان اور نصف وزن وج ہے۔ اس کی مقدار خوراک ساڑھے چار سے ساڑھے تیرہ گرام تک ہے۔ چنانچہ یوسفی، صاحب کامل اور صاحب منہاج نے لکھا ہے کہ ساڑھے تیرہ گرام اسارون ماء العسل کے ہمراہ مسہل بلغم لزج، مدر بول، مدر حیض، مسخنِ اعضاء بارد اور جالی آلات مفاصل ہے۔

اسارون اسفر

یہ آس بری ہے۔

اسالس

یہ فاشرا ہے۔

اسبند

الف ہمزہ مکسور، سین ساکن، با مفتوح، نون اور دال ساکن۔ یہ ہندی حرمل، جس کا نام چڑھل بھی ہے۔ اہل ہند کے مطابق یہ سفید اور سیاہ ہے۔ اس کی دونوں قسمیں جن وپری کو دفع، گلے وآنکھ کی بیماری، جذام، قولنج بلغم، ریاح، صفرا، سوجن، زخم اور زہر کے لیے مفید اور استعمال میں اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالے سے حرمل کے ذیل میں آئیں گے۔

اسپ

الف مفتوح، سین اور پا ساکن، اس کو عربی میں فرس وخیل، ترکی میں آت، ہندی میں گھوڑا اور اس الف کے زبر سے، کہتے ہیں یہ مشہور جانور ہے، جو بہترین سواری، خوبصورت، باادب اور باوقار ہے، اس کے بچہ کو عربی میں مہر، فارسی میں کرہ اور ہندی میں بچھڑا کہتے ہیں۔ یہ پالتو اور ماکول اللحم جانوروں میں سب سے زیادہ گرم ہے۔ چنانچہ اس کا گوشت دوسرے درجہ کے آخر میں گرم وخشک ہے۔ اس کو کھانے سے بہادری اور دل میں سختی پیدا ہوتی ہے۔ اس کا گوشت سب سے زیادہ ثقیل ہے، جس کی وجہ سے سوداوی خون پیدا ہوتا ہے، لیکن بارد ریاح لوگوں کو خوب راس آتا ہے۔ زود ہضم اور سریع الانحدار ہے۔ بعض کے مطابق گھوڑے کا گوشت اونٹ کے گوشت کے مانند مسام دار اور متخلخل ہے، جو جفاکش اور شدید ورزش کرنے والوں کے لیے نفع بخش اور مولد سوداء ہے۔ دودھ کے ہمراہ اس کا کباب سرد مزاج لوگوں میں مقوی باہ ہے۔ گھوڑے کے زانو پر موجود زوائد کو گھوڑے کا پر کہتے ہیں۔ اگر اس کو خوب کوٹ چھان کر سرکہ کے ہمراہ کھایا جائے تو صداع کو زائل کرتا ہے۔ گھوڑی کا پنیر مایہ سوا دو گرام کا خوردنی استعمال مزمن دست، آنتوں کے زخم اور ذرب وخلفہ میں فائدہ مند ہے۔ گھوڑے کا جلا ہوا گوشت رطوبت دار دستوں کو بند کرتا ہے۔ اس کا کباب مولد خلط فاسد ہے۔ گرم مزاج لوگوں کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس کا مصلح یہ ہے کہ خوب کھولا لیا جائے اور گلا کر پکایا جائے اور دھنیا کے ساتھ کھایا جائے اور اس کے عقب میں چھاچ اور انار کا رس نوش کیا جائے، مگر اس کو کھانے کے بعد شراب نہ پینا چاہیے۔ گھوڑے کے بچھڑے کی کھال کو بال سمیت جلانے کے بعد پانی میں ملا کر طلا کیا جائے تو پھنسیاں ختم ہو جاتی ہیں۔ گھوڑے کی لید کے خواص گدھے کی لید کے مانند ہیں۔ اگر تازہ لید کو نچوڑ کر ناک میں قطور کیا

جائے تو نکسیر کو بند کرتا ہے۔ گھوڑے کا تازہ گرم خون زہر ہے، جو دست آور اور بے شمار عوارض کو پیدا کرتا ہے۔ اس کا علاج گائے کے خون کے مانند گھوڑے کے خون کا طلا سفید بہق کے رنگ کو تبدیل کرتا ہے۔ گھوڑے کی بال سمیت جلی ہوئی کھال کا ذرور التہاب میں مفید ہے۔ بعض کے مطابق گھوڑے کا اثر بالخاصہ یہ ہے کہ اگر اس کے سامنے والے دانت کو پنڈلی پر باندھا جائے تو نقل وحرکت کرنے سے تھکاوٹ نہیں آتی۔ اگر اس کے دانتوں کو بچوں کی گردن پر باندھا جائے تو اس کے دانت بلا تکلیف نکل آتے ہیں جس گھر میں چوہوں کی کثرت ہو اس میں اس کے کھر کو دفن کرنے سے وہ بھاگ جاتے ہیں۔ اگر گھوڑے کے پسینہ کو بچوں کے عانہ پر مالش کیا جائے تو وہاں بال نہیں اگتے ہیں اور نیز بواسیر میں فائدہ مند ہے۔ کان میں پسینہ کا قطور کرنے سے درد میں راحت اور ناک میں قطور کرنے سے نکسیر کے لیے فائدہ مند ہے۔ اگر چوپائے یا جانور کے پیر کو گھوڑے کی دم سے باندھ دیا جائے تو لنگڑا ہو جاتا ہے۔ اگر گھر کے دروازے پر گھوڑے کے دم کے بال لٹکا دیے جائیں تو کیڑے مکوڑے اس گھر میں داخل نہیں ہوتے۔ اس کے افعال وخواص ہندوستان اطباء کے حوالے سے گھوڑے کے ذیل میں آئیں گے۔

اسپ دریائی

یہ عربی میں فرس الماء ہے۔ ارسطاطالیس کے مطابق مصر میں دریائے نیل سے گھوڑا نکلتا ہے، جس کا پیر گائے کے پیر کی طرح شگاف دار کھر دار اور اس کی دم خنزیر کے دم کے مانند ہے۔ یہ گھوڑے کے ہم شکل اور جسامت میں گدھے کے برابر ہے۔ اس کی جلد بہت موٹی ہے، جس سے لوگ کوڑا اور تازیانہ تیار کرتے ہیں۔ یہ گھڑیال وغیرہ آبی جانوروں کو کھاتا ہے۔ اگر اس کی جلد کو جلانے کے بعد پیس کر سخت ورم پر طلا کیا جائے تو فائدہ مند ہے۔ اگر اس کے پہلو کی ہڈی کو جلانے کے بعد مٹر کے آٹے کے ہمراہ ملا کر کھر درا اور سخت سرطان پر ضماد کیا جائے تو تین دن میں اس کو زائل کر دیتا ہے۔ اگر اس کے پتہ کو تین دن سایہ میں یونہی چھوڑ دیا جائے اس کے بعد کچھ شہد کے ہمراہ پیس کر چوبیس دن تک آنکھ میں سلائی سے لگایا جائے تو آنکھ کے نزول الماء اسود میں مفید ہے۔ طیماؤس نے لکھا ہے کہ گھوڑے کے دانت سے درد معدہ میں شفا کامل حاصل ہوتی ہے۔ حبش وغیرہ کے باشندے ثقیل، تلے ہوئے کھانوں کو کھاتے ہیں، گندلا اور غلیظ پانی پیتے ہیں، جس کی وجہ سے درد معدہ میں مبتلا ہو جاتے ہیں اور موت کے قریب پہنچ جاتے ہیں ایسے وقت میں یہ لوگ اس کے دانتوں سے علاج کرتے ہیں اور اس کو پیس کر پیتے ہیں۔

بعض کے مطابق انگریزی میں اسپ دریائی کا نام اورہب کانیس ہے۔ اگر کسی عضو پر بال اگانا مطلوب ہو تو دریائی گھوڑا کے دانت کی راکھ کو قیر (کزف) اور بکری کی چربی میں ملا کر مالش کی جائے تو مقصد میں کامیابی حاصل ہوتی ہے۔ دانتوں کا ذرور زخموں کو خشک کرتا ہے اور ان پر بہت جلد کھال لاتا ہے۔

اسپ دندان

یہ سکنجبین ہے۔

اسپابوٹا

یہ بکن ہے۔

اسپرزہ

یہ اسپغول ہے۔

اسپرطم

یہ قفر الیہود ہے۔

اسپرغم

اسپرغم، اسفرغم، اسفرم شاہ اور سفرم ہے۔

اسپرک

الف مکسور، سین ساکن، پا اور رامفتوح اور کاف ساکن، یہ اکلیل الملک ہے، بعض کے مطابق یہ فارسی زریرا ہے دوسرے قول میں تن ہے، جس کو عروق بھی کہتے ہیں۔

اسپرکا

الف مفتوح، سین ساکن، پا مفتوح، را ساکن، کاف مفتوح اور الف۔ یہ ایک ہندوستانی دوا ہے، جس کا مزاج سرد ہے۔ یہ مزید منی ہے۔ یہ صفرا، بلغم، سوداء کے فساد، پسینہ اور بدن کی بدبو کو دفع کرتا ہے۔ ضعف و کمزوری کو زائل اور استقاء میں مفید ہے۔ غیر ثقیل اور دافع زہر ہے۔ صاحب شمش الدر نے لکھا ہے کہ اسپر کا کا الف مفتوح ہے۔ یہ تلخ، تیز، کسیلا اور خوشبودار ہے، جو بلغم، کھانسی، درد معدہ اور سیلان منی کو دفع سنگ مثانہ کو خارج اور تقطیر البول میں مفید ہے۔ مؤلف تذکرۃ الھند نے فرمایا کہ اطباء نے اسپرکا الف کے ہمراہ، اور اسپرک آخر میں الف کے بغیر اکلیل الملک قرار دیا ہے۔ صاحب مصطفوی فرماتے ہیں غالب گمان ہے کہ اسپرکا ہندی میں اکلیل الملک ہے۔

اسپرمنٹ

ہمزہ مکسور، سین ساکن، پا مفتوح، را ساکن، میم مکسور، نون اور ٹا ساکن، یہ پودینہ ہے۔

اسپست

یہ رطبہ ہے۔

اسپغول

الف مفتوح، سین ساکن، پا ساکن، غین مضموم، واؤ مجہول اور لام ساکن، اس کا املا واؤ حذف کر کے اسپغل بھی ہے۔ یہ فارسی لفظ ہے، قدیم فارسی میں اس کا نام اسپیوس، اسفیوس اور اسفیدش ہے۔ اصفہان میں اسپرزا، شیراز میں بنگو اور شکم دریدا کے نام سے مشہور و معروف ہے۔ اس کا نام عربی میں بزرقطونا، رومی یا یونانی یا سریانی میں شولیون، یونانی میں قسلیون (جس کا معنی برغوثی ہے جو برغوث کے مانند ہے اور یہ پسو ہے)، سریانی میں قاتو، ترکی میں قارنی باروق، انگریزی میں پلنٹن ٹیگوسیڈ، ہندی میں اسپغول ایسگول اور کستیلا ہے۔

یہ پودا قابل کاشت زمین میں پیدا ہوتا ہے، جو زیادہ سے زیادہ دو بالشت سے ایک ہاتھ تک بلند ہے۔ اس کی پتیاں گوریا کی زبان

کے مانند چھوٹی، کنگورہ دار اور قدرے کانٹے دار ہیں۔ بعض کے مطابق یہ پودا پتلا اور بلند ہے، جو گندنا اور چاول کے پودے کے مشابہ ہے، مگر اس سے زیادہ باریک اور زیادہ چھوٹا ہے اور پتے روئیں دار ہیں اسپغول کی جڑ سے باریک اور طویل تنے نکلتے ہیں جن کے آخری سرے پر گیہوں کی بالیوں کے مانند خوشہ ہیں، جن کے اوپر ایک چھلکا ہے جس کے خلا میں تخم اسپغول ہوتے ہیں۔ یہ گرمی کے موسم میں پکتا ہے۔ بعض کے مطابق اسپغول موسم سرما اور موسم گرما والا ہوتا ہے۔ اسپغول کی تین انواع ہیں جس کی ایک نوع سفید ہے، جو سب سے بہتر قسم ہے خاص کر اس کا وہ بالیدہ حصہ زیادہ بہتر سمجھا جاتا ہے جو پانی میں تہہ نشیں ہو جاتا ہے۔ اس کی دوسری قسم سرخ ہے، جس کے افعال نوع اوّل سے کمزور ہوتے ہیں۔ بعض لوگ اس کو بہتر قرار دیتے ہیں۔ اس کی تیسری قسم سیاہ ہے، جو سب سے خراب قسم ہے۔ ابن جزلہ کے مطابق بہترین اسپغول مصری ہے، جو سرخی مائل ہے۔ صیدنہ میں تحریر ہے کہ اسپغول کی ایک قسم سفید ہے، جو خوزی کے نام سے مشہور ہے۔ جرجانی اسپغول زیادہ عمدہ ہے، جس میں لعاب بہت ہوتا ہے، اس کے بعد کرمانی اسپغول پھر خوزی اسپغول بہتر ہے۔ انطاکی کے مطابق سفید اسپغول مصر میں کثرت سے دستیاب ہے۔ سرخ اسپغول بربیس سے درآمد کی جاتی ہے۔ اسی لیے اس کا نام بربیسا ہے۔ سیاہ اسپغول صعید اعلیٰ سے آتی ہے۔ اس لیے اس کو صعیدی کہتے ہیں۔ ہر قسم کی اسپغول کا شگوفہ اسی کی طرح رنگین ہے۔

شیخ کے مطابق اسپغول دوسرے درجہ میں بارد رطب ہے۔ بعض کے مطابق تیسرے درجہ میں سرد اور قدرے رطوبت کی طرف مائل ہے۔ ایک قول میں دوسرے درجہ میں سرد اور رطوبت و یبوست میں معتدل ہے۔ اطباء نے اسی قول کو زیادہ صحیح قرار دیا ہے۔ بعض کے مطابق سفید اسپغول تیسرے درجہ میں سرد اور دوسرے درجہ میں تر، سرخ اسپغول اول درجہ میں رطب اور سیاہ اسپغول یابس ہے۔ سیاہ اسپغول کے استعمال سے اجتناب کرنا زیادہ بہتر ہے۔ بعض کے مطابق سفید اسپغول، سیاہ اسپغول سے بہت زیادہ سرد ہے۔ سرخ اسپغول زیادہ گرم ہے۔ دوسرے لوگوں کے مطابق اس کے برخلاف ہے۔ ایک قول میں کوب کردہ اسپغول شدید گرم ہے۔ اسپغول اور خصوصاً کوب کردہ اسپغول محلل ہے اس کا ضماد منضج اورام اور مفجر اورام ہے۔ لعاب دہن کے ہمراہ اسپغول کا ضماد پھوڑے کو نضج اور پھاڑنے کے لیے مفید ہے اور سرکہ کے ہمراہ اس کا ضماد مسکن درد ہے۔ اگر اسپغول کو سرکہ اور روغن گل میں آلودہ کر کے طلا کیا جائے تو مطفی حرارت، مسکن کرب، مسکن درد، محلل اورام حارّہ ظاہری ہے جو خنازیر، ورم صلب، حمرہ، جمرہ اور خصوصاً کان کے پیچھے اور نیچے کے اورام میں مفید ہے۔ اگر کوب کردہ اسپغول کو متواتر مذکورہ امراض پر طلا کیا جائے تو انکو بڑھنے سے روکتا ہے اور ان کو پھاڑنے کے بعد میل کا تنقیہ کرتا ہے۔ اسی طرح مذکورہ نسخہ تازہ زخموں اور باطنی اورام کے لیے مفید ہے۔ اگر اسپغول کو کوٹ چھان کر بدن پر ماش کرنے کے بعد غسل کیا جائے تو یہ بدن کو نرم اور رنگ کو نکھارتا ہے، بدن کی خشکی کو دور کر کے جلد کو باریک کرتا ہے۔ اگر سخت بالو پر اس کا طلا کیا جائے تو ان کو نرم کرتا ہے۔ شگاف دار ہونے اور جھڑنے سے روکتا ہے۔ سرکہ اور روغن گل کے ہمراہ اسپغول کا ضماد التواء عصب اور خشکی سے لاحق شدہ تشنج اعصاب، وجع المفاصل حار اور نقرس میں مفید ہے۔ اگر اسپغول اور پوست خشخاش دونوں ہم وزن کو پیس کر روغن گل میں پکالیا جائے تو اس کا ضماد اورام حار اور ان کے درد میں راحت بخش ہے۔ کوب کردہ اسپغول کو پانی میں آلودہ کر کے بچوں کے قیلۃ الماء پر ضماد کرنا فائدہ مند ہے۔ اسپغول کا ضماد خصوصاً روغن گل، بنفشہ اور گلاب کے ہمراہ مسکن صداع حار، مرطب دماغ اور مرطب اعصاب ہے۔ اگر اسپغول کو شکر کے ہمراہ کھایا جائے تو معدہ کے ابخرات سر کی جانب چڑھنا بند ہو جاتے ہیں۔ منھ و سینہ کی خشونت کو نرم منھ و زبان کی خشکی اور

گرم کھانسی میں مفید ہے۔ شربت اسپغول صفراوی کھانسی، مجریٰ ہوائی کی خشونت، خفقان حار وغیرہ میں مفید ہے۔ جس کا طریقہ تیاری یہ ہے کہ بتیس گرام اسپغول کو چار سو بیس گرام پانی میں بھگو کر اس کا لعاب حاصل کیا جائے جس میں چھ سو تیس گرام شکر ملا کر ہلکی آنچ پر پکایا جائے جب قوام تیار ہو جائے تو آگ سے نیچے اتار لیں اور حسب ضرورت استعمال کریں۔ شربت اسپغول خصوصاً لعاب اسپغول گلاب یا بید مشک کے ہمراہ اس خفقان اور غم کے لیے فائدہ مند ہے جو احتراق صفرا سے لاحق ہوتے ہیں۔ لعاب اسپغول روغن بادام کے ہمراہ شدید صفراوی پیاس، معدہ کی جلن، سوزش، خراش اور جلے ہوئے صفرا میں مفید ہے۔ اگر لعاب اسپغول کو برسام کا مریض نوش کرے تو نفع بخش ہے اور پیاس کو بجھاتا ہے۔ اگر ایک سو آٹھ گرام لعاب اسپغول کو چودہ گرام روغن گل کے ہمراہ پیا جائے تو قولنج میں مفید ہے۔ پیٹ اور آنتوں کے زخموں کی خشونت کو نرم کرتا ہے۔ لعاب اسپغول پینا بہت تیز محرقہ، مطبقہ، سرسامیہ اور عرضیہ بخاروں میں اور خون کے ہیجان میں فائدہ مند ہے۔ اگر چودہ گرام لعاب اسپغول کو ایک سو آٹھ گرام روغن گل یا روغن بنفشہ کے ہمراہ پیا جائے تو ملین شکم ہے۔ اگر اسپغول بریاں کو کھایا جائے تو قابض ہے، کیونکہ اس کی لزوجت بریان کرنے سے غرویت میں بدل جاتی ہے جو مواد کے خروج کو روکتی ہے۔ زیادہ تر لعابی بزور جیسے بزر کتاں، کنوچہ، تخم ریحان، تخم بارتنگ، تخم حرف، تخم خرفہ، تخم شاہسفرم وغیرہ کا یہی حال ہے کہ ان کو کچا کھانا ملین شکم ہے اور بریاں کھانا قابض ہے۔ اگر اسپغول کو تنہا کھایا جائے تو مبرد اور ملین ہے۔ صفرا سے اور گرم مسہل دواؤں کے کھانے سے لاحق شدہ آنتوں کی خشکی میں مفید ہے، کیونکہ اسپغول آنتوں کے مزاج کی تبرید اور تعدیل کرتا ہے جو دواؤں کی حرارت اور ان کی خراش کی حدت آنتوں کو پہنچتی ہے۔ شیخ کے مطابق سات گرام اسپغول روغن گل میں آلودہ کر کے استعمال کرنے سے قبض ہوتا ہے۔ آنتوں کی خراش اور بچوں کے لیے خاص طور سے مفید ہے۔ اسپغول کی مکیہ کا لعاب اور اسپغول کا لعاب، روغن بنفشہ کے ہمراہ ملین شکم ہے۔ بعض کے مطابق اگر سات گرام سے ساڑھے بارہ گرام تک اسپغول کو گرم پانی میں بھگو کر پیا جائے تو آنتوں سے لیس دار اخلاط کو تیزی سے خارج کرتا ہے۔ اگر مذکورہ نسخہ کو شکر یا گلاب یا سکنجبین کے ہمراہ پیا جائے تو خصوصاً مذکورہ مقصد میں مفید، مؤثر اور خوب ملین ہے۔ اسپغول بریاں کو روغن بادام میں آلودہ کر کے کھانا قابض اور صفراوی دستوں میں مفید ہے۔ لعاب اسپغول آنتوں کی خراش خصوصاً بچوں کی آنتوں کی خراش میں مفید ہے۔ نیز آنتوں کی مروڑ اور پیچش میں راحت بخش ہے۔ بعض کے مطابق اسپغول سفید کا خوردنی استعمال مسکن عطش، مسکن حرارت، محلل اور ملین ہے۔ صفراوی امراض، ذات الجنب، دموی امراض، جلی ہوئی اخلاط کی اصلاح، صفرا اور گرم دواؤں کے کھانے سے لاحق شدہ آنتوں کی خشکی میں مفید ہے۔ اسپغول کو پانی میں پکا کر نیم گرم خوردنی استعمال سینہ کے گرم درد کے لیے فائدہ مند ہے۔ اسپغول بریاں کو روغن گل میں چرب کر کے کھانا دستوں کو بند اور قبض پیدا کرتا ہے۔ روغن بادام کے ہمراہ خوردنی استعمال آنتوں کی خراش میں اسپغول کا کثرت سے استعمال اعضاء رئیسہ کے لیے نقصان دہ ہے۔ صاحب منہج نے لکھا ہے کہ اسپغول حاملہ عورتوں کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس کا مصلح ستو ہے۔ اسپغول کا کٹا ہوا تخم مہلک زہر ہے، جس کی وجہ بعض کے نزدیک تخم کی حدّت ہے اور بعض کے نزدیک تخم باطنی سطحوں سے چپک کر ان کو زخمی کر دیتا ہے۔ اگر کوئی شخص تیس گرام تخم کو کوٹ کر کھا لے تو شروع میں اس کا بدن سرد ہو جاتا ہے۔ پھر اس کو خدر، استرخاء، غم، بے چینی، ضیق النفس، غثیان اور سقوط اشتہا لاحق ہوتا ہے اس کے بعد غشی اور سقوط نبض کے بعد موت واقع ہو جاتی ہے۔ زہر خوردہ کے اصول پر اس کا علاج کیا جاتا ہے۔ پہلے کئی مرتبہ گرم ماء العسل، نمک اور طبیخ شبت سے قے کرائی جائے۔ نیم برشت انڈے کی زردی،

فلفل اور پودینہ سے تیار شدہ اسفید باج کو کھلایا جائے اور شراب مثلث کو پلایا جائے۔گلاب میں تریاق فاروق کو حل کرنے کے بعد گرم کر کے کھلانا اس کا بہترین علاج ہے۔اس لیے اطباء حضرات نے سفوف وغیرہ میں بغیر نیم کوب کیے ہوئے تخم اسپغول کے استعمال کی اجازت دی ہے۔لعاب اسپغول کو کثرت سے پینا بھی خطرناک ہے۔اسپغول کی مقدار خوراک ساڑھے چار گرام سے سات گرام تک ہے۔بعض کے مطابق گرم پانی میں یا گلاب میں ساڑھے دس گرام تک ہے۔ جب اس کا لعاب استعمال کرنا مطلوب ہو۔لعاب اسپغول یرقان کی بہترین دوا ہے، جس کو شکر، یا گلاب یا سکنجبین وغیرہ سے میٹھا کر کے حسب تقاضا پیتے ہیں۔اسپغول کا بدل نضج مادہ کے لیے ڈیڑھ گنا، بزرکتاں ہے۔طبیعت کی تلیین، سینہ، حلق کی خشونت اور کھانسی میں اس کا بدل بہی دانہ یا کنوچہ اور یا بارتنگ ہے۔مبرد، مرطب، قابض، فعل کے لیے اسپغول کا بدل تخم خرفہ ہے، برگ اسپغول بھی بارد اور رطب ہے، تازہ پتا سب سے بہتر ہے، جس کی قوت برگ کشنیز کے قریب ہے۔اس کا خوردنی استعمال مسکن حرارت ہے۔ برگ اسپغول کا طلا اورام حارّہ میں مفید ہے۔ برگ اسپغول کا عصارہ کا خوردنی استعمال نفث الدم میں فائدہ مند ہے۔

اسپنج

الف مکسور، سین ساکن، یا مفتوح، نون اور جیم ساکن۔ یہ انگریزی میں اسفنج ہے۔اطباء اس کو جلا کر زخموں پر ذرور کرتے ہیں۔

اسپندان

یہ خردل (رائی) ہے۔

اسپنس

یہ اسفاناخ (پالک) ہے۔

اسپھوٹا

الف مکسور، سین ساکن، یا مضموم، ہا خفی، واؤ مجہول ساکن، ٹا مفتوح اور الف۔اس کا اعراب کاف کے اضافہ کے ساتھ اسپھوٹکا بھی ہے۔ یہ بھلانوہ ہے۔

اسپناج

اسپناج اور اسپاناک دونوں اسفاناخ ہیں۔

اسپھوٹکلا

مذکورہ بالا ہے اور کاف کے بعد لاک کے اضافہ بھی ہے۔ یہ گول پالا ہے۔

اسپھوٹکونیت

مذکورہ بالا، کاف مضموم، واؤ مجہول ساکن، نون مکسور یا اور تا ساکن، یہ اگر کا درخت ہے۔

اسپیوس

یہ اسپغول ہے۔

اسٹارج

یہ نشاشتہ ہے۔

استاپھنی

الف مکسور، سین ساکن، تا مفتوح، الف خالی، پا اور ہا مخفی مفتوح، نون مکسور اور یا ساکن، یہ سر شیدی ہے۔

است بوب

الف مفتوح۔ یہ فارسی لفظ ہے، یہ ایک درخت ہے جس کا پھل مرکب القویٰ اور ترنج سے قریب تر ہے۔ اس کی پوست گرم اور مجفف ہے۔ اگر چار سو بیس گرام است بوب کا رس اور ہم وزن شکر ملا کر قوام تیار کر کے شرب بنائیں تو گرم امراض والوں کے لیے بہترین چیز ہے۔ اس کے پھول کے تیل کی مالش خدر میں مفید ہے۔ اس کا حمول صلابت رحم کو تحلیل کرتا ہے۔ اگر پھل کو پینے کے بعد شہد میں ملا کر تناول کیا جائے تو زہروں کا تریاق ہے۔ اگر سات گرام پتوں کو پانی میں پیس کر پیا جائے تو بچھو کی گزیدگی میں مفید ہے۔

استتیا

ہمزہ مضموم، سین ساکن، تا مضموم، دوسرا تا اور یا مفتوح، الف ہے، یہ تخم کجنہ ہے۔

استخوان

الف مضموم، سین ساکن، تا مضموم، خاء مفتوح، واو مختفی، الف اور نون مختفی۔ یونانی میں اس کو سمولونوس، رومی سپون، سریانی میں کرما، ترکی میں سموس، عربی میں عظم، ہندی میں ہڈی اور ہاڑ کہتے ہیں اس کی ماہیت معلوم ہے جو جانور کے جسم کا سخت ترین عضو ہے۔ انسان کی ہڈی سب سے بہترین ہے اس کا مزاج دوسرے درجہ میں سرد اور تیسرے درجہ کے اول میں خشک ہے۔ سوختہ ہڈی تیسرے درجہ کے آخر میں خشک ہے۔ یہ قابض، حابس، اور مجفف ہے۔ شیخ کے مطابق محرق ہڈی، محلل اور نہایت مجفف ہے۔ ہڈی کے سفوف کا خوردنی استعمال خصوصاً بوسیدہ ہڈی کا سفوف مرگی کے لیے مفید و مجرب ہے۔ سرکہ کے ہمراہ بوسیدہ ہڈی کے جوشاندہ کا نطول سر پر حابس رعاف ہے۔ خوب باریک ہڈی کا سعوط مرگی میں فائدہ مند ہے۔ پرانی ہڈی کا باریک سفوف حابس اسہال اور قاطع نزف الدم ہے۔ اگر ہڈی کو جلانے کے بعد باریک پیس کر سکنجبین کے ہمراہ کھایا جائے تو تلی کے امراض میں مفید ہے۔ شہد کے ہمراہ انسان کی پرانی ہڈی کا خوردنی استعمال مہیج باہ ہے۔ ہڈی کے فتیلہ کا حمول، رحم کا تنقیہ اور سیلان رطوبت کو خشک کرتا ہے۔ غافقی کے مطابق سرکہ کے ہمراہ ہڈی کی راکھ کا ضماد آگ سے جلے میں مفید ہے۔ شہد کے ہمراہ نو سے ساڑھے تیرہ گرام تک انسانی سوختہ ہڈی کا خوردنی استعمال وجع المفاصل، عرق النساء وغیرہ اور خصوصاً گرم دردوں میں فائدہ مند ہے۔ پرانی بوسیدہ اور سوختہ ہڈی کا ذرور رطوبتوں کو خشک، یابس واعصابی اعضاء و مردانہ آلۂ تناسل وغیرہ اعضاء کے زخموں کو مندمل کرتا ہے۔ مردہ انسان کی ہڈی کا خوردنی استعمال حمیٰ ربع کے لیے مفید اور مجرب ہے، مگر مریض کو اس کے مردہ ہونے کا علم نہ ہو۔ انسانی کھوپڑی کی ہڈی کا خوردنی استعمال مخدر اور مسکن الم ہے۔ ماء الشعیر کے ہمراہ پرانی، بوسیدہ، انسانی ہڈی کا طلا آبلہ وغیرہ کے نشانات کو ختم کرتا ہے۔ وہ پرانی ہڈی جو پرانی دیواروں میں ہوتی ہے۔ گلاب کے ہمراہ اس کا طلا بھی مذکورہ فائدہ کا حامل اور زخموں میں مفید ہے۔ اس کی مقدار خوراک نو گرام تک ہے۔ ہر جانور کی ہڈی کے افعال و خواص ان شاء اللہ اس جانور کے ذیل میں تحریر ہوں گے۔

استخوان اندوز

یہ رخمہ ہے۔

استخوان خرما

یہ فارسی میں کچا خرما ہے، جو خرما کے ذیل میں بیان ہوگا۔

استر

الف مفتوح، سین ساکن، تا مفتوح اور را ساکن، یہ فارسی لفظ ہے۔ اس کو ترکی میں قاتر، سریانی میں یبرو، عربی میں بغل کہتے ہیں۔ اس کی کنیت ابواشجع، ابوحرون، ابوسفر اور ابوکعب ہے۔ یہ ایک جانور ہے جو گھوڑے اور گدھے کی جفتی سے پیدا ہوتا ہے۔ جس کا باپ گدھا اور ماں گھوڑی ہوتی ہے۔ وہ سب سے اچھا ہے، جس کی ماں گدھی اور باپ گھوڑا ہو وہ اس سے گھٹیا مگر کثیر الوجود ہے، یہ بانجھ ہے۔ اس سے توالد و تناسل کا سلسلہ بالکل نہیں چلتا، استر گدھے کی برداشت اور گھوڑے کی قوت کی وجہ سے مختلف الطبع ہے۔ یہ گھوڑے کی طرح حساس اور گدھے کی طرح غبی نہیں ہوتا۔ گھوڑا اور گدھا سے زیادہ جفاکش، باربردار اور طویل سفر کی طاقت رکھتا ہے۔ تیز رفتار خچر سب سے بہتر ہے۔ یہ گدھے کی طرح آواز کرتا ہے۔ ارسطا طالیس سے منقول ہے کہ خچر کے پتہ نہیں ہوتا۔ اسی طرح گدھا بھی پتہ نہیں رکھتا۔ یہ تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ اس کا گوشت وجع المفاصل میں مفید ہے۔ اس کی چربی مسکن نقرس اور عرق النسا ہے۔ روغن زیتون کے ہمراہ ہڈی کے مغز کی مالش ہر ورم صلب میں مفید ہے۔ لید کی دھونی زکام کے لیے نفع بخش ہے۔ اسی طرح لید کی راکھ کا سعوط زکام میں فائدہ مند ہے۔ اگر لید کے پانی کو پیاز کے رس میں ملانے کے بعد قدرے زعفران حل کر کے ہلکا گرم کئی مرتبہ کان میں قطور کیا جائے تو درد سے راحت ملتی ہے۔ استر کی خشک لید کھانے سے عورت کبھی بھی حاملہ نہیں ہوتی۔ یہی عمل استر کے کان کا میل کرتا ہے۔ خواہ عورت اس کو کھائے یا حمول کرے۔ اسی طرح اس کے جلد کی تعلیق مانع حمل ہے۔ اگر خچر کے دل کو روغن زیتون کے ہمراہ پکانے کے بعد روزانہ اٹھارہ گرام کو آب عصی الراعی کے ہمراہ تین دن متواتر کھایا جائے تو مرد کو بانجھ کر دیتا ہے۔ اگر عورت حیض سے پاکی کے بعد بلا فاصلہ روزانہ ساڑھے تیرہ گرام جگر کو تین دن متواتر کھالے تو یہ مانع حمل ہے اور یہی عمل اس کا دل کرتا ہے۔ پیشاب کا خوردنی استعمال مسقط جنین ہے۔ خچر کے کھر کی دھونی مشیمہ کو ساقط اور کیڑے مکوڑوں کو دفع کرتی ہے۔ اسی طرح خچر کی لید اور بال کی دھونی سے کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہیں۔ اگر کھر کی راکھ کو روغن مورد میں ملا کر گنجے سر پر یا اس مقام پر مالش کیا جائے جہاں کے بال جھڑ گئے ہوں تو بالوں کو اگاتا اور داء الثعلب کو زائل کرتا ہے۔ خچر کی کھال محض اپنے ساتھ رکھنا مسقط جنین اور اس کا خوردنی استعمال مسکن درد قولنج ہے۔ اگر اس کے آلۂ تناسل کو مازو کے ہمراہ کوٹ کر روغن زیتون میں پکا لیا جائے اور بالوں پر مالش کی جائے تو ان کو سیاہ اور دراز کرتا ہے۔ یہ نسخہ مجرب ہے۔ اگر کالے خچر کے کھر کو دروازہ کی چوکھٹ کے نیچے دفن کر دیا جائے تو اس کے اثر بالخاصہ سے اس گھر میں چوہے داخل نہیں ہوتے، جس گھر میں نر خچر کے کھر کی دھونی کی جاتی ہے اس سے کیڑے مکوڑے اور چوہے بھاگ جاتے ہیں۔

استراء

یہ آپٹا ہے۔

استراود

یہ فلفل (گول مرچ) ہے۔

استرج

استرج اوراسترنج فارسی لفظ استرنگ کا معرب ہے یہ یبروج ہے۔

استرخاء

یہ زرنیخ سرخ (لال ہڑتال) ہے۔

استورن

الف مکسور، سین ساکن، تا مفتوح واؤ ساکن، را مکسور اور نون ساکن، یہ حجر الیہود ہے۔

استہ

الف مفتوح، یہ فارسی میں کچا چھوہارا اور اس کی گٹھلی ہے۔ ہلیلہ وغیرہ کے مانند دوسرے تخموں پر بھی اس کا اطلاق ہوتا ہے۔

استھالی

الف مکسور، سین ساکن، تا مفتوح، ہا مختفی، الف، لام مکسور اور یا ساکن، یہ پاڈل ہے۔

استھانو کرنی

استھا کا اعراب حسب سابق ہے۔ نون مضموم، واؤ ساکن، کاف مفتوح، را ساکن، نون مکسور اور یا ساکن، یہ پھیکی سفید کا پودا ہے۔

استھراورما

الف مکسور، سین ساکن، تا اور ہا خفی مکسور، را مفتوح، دال مضموم، را ساکن، میم مفتوح اور الف، یہ سال پرنی کا درخت ہے۔

استھرا گندہ

الف مکسور، سین ساکن، تا اور ہا مختفی مکسور، را مفتوح، الف، گاف مفتوح، نون مختفی، دال مفتوح اور ہا ساکن، کیوڑہ ہے۔

استھراکھہ

الف مکسور، سین ساکن، تا مکسور، ہا ساکن، را مفتوح، الف، کاف مفتوح آخر میں دونوں ہا مختفی، یہ سالپرنی ہے۔

استھلا شرنگاٹک

الف مکسور، سین ساکن، تا اور ہا خفی مضموم، لام مفتوح، الف، شین مضموم، را مضموم، نون مختفی، گاف مفتوح، الف، ٹا مفتوح اور کاف ساکن، یہ چھوٹی گوکھرو ہے۔

استھل پدمنی

الف مکسور، سین ساکن، تا مفتوح، ہا مختفی، لام ساکن، پا مفتوح، دال ساکن، میم مفتوح، نون مکسور اور یا ساکن، یہ کنول کی ایک قسم

ہے، جو خشک زمین میں پیدا ہوتا ہے۔ یہ ہندوستانی دوا ہے، جس کا مزاج سرد ہے۔ یہ قے، خون، دست اور بخار میں مفید ہے، بعض کے مطابق یہ گل سرخ ہے۔

استھل کند

الف مکسور، سین ساکن، تا اور ہا مختفی مضموم، لام ساکن، کاف مفتوح، نون مختفی اور دال ساکن۔ اس کا اعراب واؤ کے اضافہ سے استھول کند بھی ہے۔ یہ ہندی لفظ ہے۔ اس کی دو قسمیں ہیں: کرم کند (کارآمد جرط)، مال کند (گرہ دار جڑ)، بان کند (تیر کے مانند اس کی جڑ) اور کرام کند (لمبی جڑ) ہندوستانی اطباء کے نزدیک یہ سب اس کی جڑ کے نام ہیں۔ حاصل کلام یہ شلجم کے مانند ایک گول اور زم جڑ ہے۔ دوسری جڑ جو گاجر کے برابر طویل ہوتی ہے، اس کا نام بان کند ہے۔ ان دونوں کا مزاج بارد اور رطب ہے۔ مزہ شیریں ہے۔ یہ مولّد بلغم، ریاح، صفرا، خون کے فساد اور اعضاء کے ورم کو دفع کرتی ہے۔ دوسری قسم مالکند ہے جس کا مزہ شیریں اور مزاج سرد ہے۔ یہ ثقیل، خون اور صفرا کو دفع کرتی ہے۔

استھول پشپ

الف مضموم، سین ساکن، تا اور ہا مختفی مضموم، واؤ اور لام ساکن، پا مضموم شین اور دوسرا پا ساکن، یہ مدنیل ہے۔

استھول بھنٹاکی

با اور ہا مختفی مفتوح، نون ساکن ٹا مفتوح، الف اور یا ساکن، یہ برتہاٹ ہے، جس کا معنی جنگلی بینگن ہے۔

استھول کنٹک

استھول کا اعراب حسب سابق، کاف مفتوح، نون ساکن ٹا مفتوح اور دوسرا کاف ساکن ہے۔ یہ تال مکھانا یا سرل دیودار (دیودار کا پہاڑی درخت) ہے۔

استھول مجیا

میم مفتوح، جیم مکسور، یا مشدد مختفی اور الف یہ جَو ہے۔

استھونی

الف مکسور، سین ساکن، تا اور ہا مختفی مفتوح، واؤ ساکن، نون مکسور اور یا ساکن۔ یہ استھو نیک اور استھو نیکم کے نام سے بھی مشہور ہے۔ یہ باج پتری ہے۔

استھوکھا

الف ہمزہ مکسور، سین ساکن، تا اور ہا خفی مضموم، واؤ ساکن، کاف مفتوح، دوسرا ہا مختفی اور الف بھوٹا نکس ہے۔

استھیداروک

الف مفتوح، سین ساکن، تا اور ہا خفی مکسور، یا ساکن، دال مفتوح، الف، را ساکن، واؤ مکسور اور کاف ساکن۔ یہ سرل دیوار (دیودار کی ایک پہاڑی قسم) ہے۔

اسچا وتیلا

الف مکسور، سین ساکن، چامفتوح الف، واؤ مفتوح، تامکسور، یا ساکن، لام مفتوح اور الف، یہ آم ہے۔

اسحار

الف مکسور ہے، یہ تو دری ہے، بعض کے مطابق اس کا اعراب شین سے بھی ہے۔

اسد

یہ شیر ہے۔

اسد الارض

یہ اشخیص ہے۔ اسد الارض گرگٹ بھی ہے۔

اسد العدس

یہ یونانی وفارسی میں جعقیل اور مصری زبان میں ہالوک ہے۔ کیونکہ یہ اپنے پاس کے پودے کو خراب کر دیتا ہے۔ اس کا نام اسد الارض بھی ہے۔ اگر چہ گرگٹ اور ماذ ریون کا نام بھی اسد الارض ہے، لیکن یہ غلط ہے۔ اسد العدس طراشیث کی ایک قسم ہے یہ بھی صحیح نہیں ہے۔

اسد العدس مسور کے پودے کے مانند ہوتا ہے، جس کی پتیاں روئیں دار لیس دار اور تنہ رسی کے مانند سرخی مائل مٹیالا ہے۔ اسد العدس کا پھول گلاب لبلاب کے مانند سفید وزرد، مگر اس سے بہت چھوٹا ہے۔ اس کی جڑ جھاؤ کے مانند اور بہت چھوٹی ہے۔

اسد العدس دوسرے درجہ میں گرم اور تیسرے درجہ میں خشک ہے یہ قوی بارد، محلل بلغم، محلل سودائے غیر محرق، مدر بول اور مفتت حصات گردہ ومثانہ ہے۔ گیلانی نے اس کو اول درجہ میں گرم قرار دیا ہے۔ سکنجبین کے ہمراہ یرقان کے لیے اور آب کرفس کے ہمراہ گردہ و مثانہ کی پتھری کے لیے اس کا خوردنی استعمال مفید ہے۔ اس کو سرکہ کے ہمراہ کچا یا پکا متواتر کھانا فربہ بدن کو لاغر کرتا ہے اور کوئی نقصان نہیں کرتا۔ اگر اسد العدس کو گوشت کے ساتھ پکایا جائے تو یہ گوشت کو جلدی سے گلا دیتا ہے۔ سرکہ کے ہمراہ اس کا طلا نملہ کے لیے مفید اور اس کو زیادہ پھیلنے سے روکتا ہے۔ اس کا نقصان بے چینی اور غثیان ہے، جس کا مصلح بنفشہ ہے۔ اس کی مقدار خوراک ساڑھے سترہ گرام تک ہے۔ اس کا بدل افتیمون ہے۔ بدن کو دبلا کرنے کے لیے اس کا بدل ہم وزن صعتر اور چوتھائی وزن سندروس ہے۔

اسرار

الف مفتوح، یا مکسور، سین ساکن، را مفتوح، الف اور دوسرا را ساکن، یہ مغربی زبان کا لفظ ہے، یہ وہ پودا ہے جس کا درخت بحر محیط کے ساحل پر حجاز کے علاقے میں پیدا ہوتا ہے۔ یہ جدّہ کے ساحل پر بھی ملتا ہے۔ شروع میں یہ پودا پانی کے نیچے حی العالم کے مانند ایک نرم نازک شاخ کی شکل میں اگتا ہے جو کم وبیش ایک ہاتھ کے برابر ہوتا ہے۔ اس کی جڑ باریک اور کیچڑ میں ڈوبی رہتی ہے۔ یہ شاخ پھل، پھول اور پتی سے خالی ہوتا ہے، مگر جب پانی کی سطح سے بلند ہوتا ہے تو اس میں مورد کے مانند پتیاں، شاخیں اور شگوفے نکلتے ہیں۔ اس پودے کا پھل فندق کے برابر گول اور قدرے دراز ہے، جس کا رنگ بلادر کے مانند سبز اور قدرے روئیں دار ہے۔ پھل کا مزہ، بدمزہ، گلے

میں چھننے والا، شیریں اور کسیلا ہے۔ اسرار کے پتے کا مزہ قدرے تلخ ہے۔ اس درخت سے لیس دار گوند نکلتا ہے جو خشک ہونے کے بعد شکل وصورت اور قوت میں کندر کے مانند ہو جاتا ہے جس کا نام بعض کے نزدیک شورہ ہے۔ اس میں کندر کے مقابلہ میں رطوبت فضلیہ اور حرارت کم ہے۔

یہ دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ بعض کے مطابق مرکب القویٰ اور مسخن ہے۔ قدرے اس کا پھل کھانے سے سر چکراتا ہے اور زیادہ کھانے سے گہری نیند آتی ہے۔ دانت درد میں اس کی مالش اور دھونی فائدہ مند ہے۔ اگر اسرار کے پھل کو گرم مزاج شخص تازہ دودھ کے ہمراہ اور سرد مزاج شخص شراب کے ہمراہ پونے دو گرام سے ساڑھے چار گرام تک کھائے تو قوی محرک باہ ہے۔ اسرار سر کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح تازہ دودھ ہے۔ بعض کے مطابق تازہ اسرار کا پھل محلل صلابت، مفتح سدد، منعش حرارت غریزی اور حابس بخارات ہے۔ اس کی مقدار خوراک سوا دو گرام سے ساڑھے تین گرام تک ہے۔ بعض کے مطابق اسرار کا گوند سرد مزاج شخص کے لیے مفید ہے۔ سرد امراض کے لیے ہر صورت میں اس کا استعمال مفید ہے۔ گوند جوڑوں سے بلغم کا قلع قمع کرتا ہے۔ بعض کے مطابق اس کا گوند مسکن درد دنداں، باہ کے لیے مفید اور قدرت کا ایک سربستہ راز ہے۔

اسراش

یہ پیا ہوا آٹا ہے جس کو کبھی ورق معا اور کبھی خنثیٰ (کراث الحمار) کی جڑ سے تیار کیا جاتا ہے۔

اسرب

الف مضموم، سین ساکن، را مضموم اور با ساکن، اس کا اعراب بلا ہمزہ سین مضموم کے ساتھ سرب بھی ہے، یہ فارسی لفظ ہے۔ عربی میں اس کا نام رصاص اسود، آنک، ترکی میں قرقشم، انگریزی میں لیڈ اور ہندی میں سیسہ ہے۔ اس کی ماہیت مشہور ومعروف ہے۔ تمام دھاتوں میں اسرب کی ساخت اور معیار ارزیز سے گھٹیا ہے، سوختۂ اسرب سے آبار اور اسرنج حاصل ہوتا ہے۔ اس میں آبی جوہر کثیر ہے، جس کو برودت نے منجمد کر دیا ہے اور اس میں ہوائی وارضی مادہ کثیر نہیں ہے۔ جالینوس کے خیال میں اس کی رطوبت کی دلیل یہ ہے کہ یہ جلدی سے پگھل جاتا ہے اور ہوائی ہونے کے دلیل یہ ہے کہ یہ بہت خفیف ہے۔ اگر اس کو مرطوب زمین میں دفن کر دیا جائے تو اس کے حجم میں اضافہ ہوتا ہے۔

اسرب کا مزاج دوسرے درجہ میں بارد ورطب ہے، کیونکہ اس میں ارضی مادہ قلیل اور آبی مادہ کثیر ہے۔ اسرب اورام کے لیے شدید مبرد ہے، کیونکہ اس کا مزاج سرد ہے یا اس کا یہ فعل اس کے اثر بالخاصہ سے ہے۔ یہ اورام کے لیے قابض رادع اور شدید مبرد ہے۔ اگر اس کی تختی بنا کر خنازیر کے غدود اور اورام صلبہ پر باندھی جائے تو ان کو تحلیل کر کے ختم کر دیتا ہے۔ اسی طرح اس سے یہی فائدہ اس وقت حاصل ہوتا ہے، جب اس کو التواء اعصاب اور تحجر مفاصل پر باندھا جاتا ہے۔ گیلانی کے مطابق دردناک ملتوی اعصاب کے شگاف پر اس کی پتری باندھنا مفید ہے۔ اگر اسرب کو روغن بادام کے ہمراہ پیس کر اورام حارّہ، قروح خبیثہ اور قروح سرطانیہ پر طلا کیا جائے تو خوب فائدہ ہوتا ہے۔ شیخ الرئیس اور گیلانی لکھتے ہیں کہ اسرب سے سل اور بٹا بنا لیا جائے اور کسی روغن کو اس پر رکھ کر ایک کو دوسرے پر خوب رگڑا جائے، اس عمل سے جو آمیزہ حاصل ہو اس کو اعضاء تناسل کے اورام حارہ اور مقعد کے نواصیر دامیہ وغیر دامیہ پر طلا

کرنے سے فائدہ ہوتا ہے اور ان کو ٹھنڈا کرتا ہے۔ نیز یہ قروح خبیثہ اور سرطانی قروح میں مفید ہے۔ اگر اس کو شراب میں حل کر کے اورام حارہ پر طلا کیا جائے تو مفید ہے۔ اگر اسرب کی راکھ یا برادہ کا طلا کیا جائے تو قروح پستان، بواسیر، قروح اعضاء تناسل مردانہ، ورم، پھوڑے اور کھجلی میں مفید ہے۔ اگر اسرب کا ٹکڑا کمر پر باندھا جائے تو متواتر احتلام میں مفید اور باہ کی شہوت کو ساکن کرتا ہے۔ بعض اطباء نے اس مذکورہ اسرب کے ٹکڑے کا وزن ساڑھے اکتیس گرام لکھا ہے۔ روغن گل، آب کشنیز اور آب بارتنگ کے ہمراہ اسرب کو پیس کر طلا کرنا سرطان متقرح، اورام حارّہ کی تحلیل، قروح کی تحلیل اور جوڑوں کے درد میں فائدہ مند ہے اور جوڑوں کی جانب بدن سے مواد کے انصباب کو روکتا ہے۔ اگر اسرب کو ہتھیلی پر رگڑا جائے، یہاں تک کہ ہتھیلی پر اس کی سیاہی آ جائے، پھر اس سیاہی کو پانی یا مناسب عصارہ سے دھولیا جائے اور آنکھ میں سلائی سے لگایا جائے تو آشوب چشم، آنکھ کی خارش وسوزش میں فوراً آرام ملتا ہے۔ اگر اسرب کو اتنا دھویا جائے کہ اس کی سیاہی ختم ہو جائے تو اس کا سرمہ آنکھ کے قروح خبیثہ کے لیے آبار سے اچھا ہے۔ اسرب کا ذرور تازہ زخموں کا مندمل اور جاری خون کو بند کرتا ہے۔ اگر صحت مند معتدل مزاج اور شدید قوت جماع وانعاظ کا حامل جوانمرد ساڑھے اکتیس گرام یا ساڑھے باون گرام یا ترسٹھ گرام اسرب کا صفحہ زحل کے دن اور ساعت میں کمر پر باندھ لے اور پینتالیس دن تک بندھا رہنے دے تو اس کی شہوت جماع بالکل ختم ہو جاتی ہے کیونکہ اسرب بارد، شدید اور یابس ہے۔ اگر ساڑھے سترہ گرام اسرب کو کسی شخص کے سرہانے دفن کر دیا جائے اور اس کو اس کا علم نہ ہو تو رات بھر پریشان کن خواب دیکھتا رہتا ہے۔ اگر ساڑھے چوبیس گرام اسرب کا صفحہ بنا کر کورے آبخورہ میں رکھ کر ستارۂ زحل کے بلندی کے زمانے میں درختوں کے بیچ گاڑ دیا جائے تو درخت ہر نقصان سے محفوظ رہتے ہیں۔ پسے ہوئے اسرب کا خوردنی استعمال مہلک ہے۔ اسرب کے گلولہ کا نگلنا اثر بالخاصہ سے مزمن درد معدہ میں مفید ومجرب ہے۔ سوختہ اسرب کے افعال وخواص آبار کے ذیل میں تحریر ہو چکے ہیں۔

اسڑلو

الف مکسور، سین مفتوح، ڑا ساکن، لام مضموم اور واؤ ساکن۔ یہ ہسلو (گندہ کیڑا) ہے۔

استریشا

یہ لوبیا ہے۔

اسرنج

الف مضموم، سین ساکن، را مفتوح، نون اور جیم ساکن۔ یہ بلا ہمزہ سین مضموم کے ساتھ سرنج بھی آیا ہے۔ یونانی میں اس کا نام سلیقون، سندولیس وسندرنی، فارسی میں شنگرف، ازالی، سندریس، سریانی میں زرقون اور ہندی میں سیندور ہے۔ یہ ایک مادہ ہے جو قلعی اور سفیداب سوختہ سے تیار کیا جاتا ہے۔ یہ شنگرف کے مانند قدرے پیا ہوا اور اس سے کم رنگ یعنی شوخ سرخ اور قدرے زردی مائل ہے۔ شیخ کے مطابق اسرنج شادنج کے قریب قوت دار بلکہ زیادہ قوی ہے۔ اس کا مزاج سرد اور خشک ہے، یہ قابض ہے۔ اس میں سفیداب کی سردی باقی رہتی ہے، لیکن سفید سے زیادہ لطیف اور سیلان خون کو روکتا ہے۔ بعض کے مطابق یہ سفیداب سے کم سرد اور خشک زیادہ ہے۔ یہ محلل، جالی، منقی زخم اور منبت لحم ہے۔ اگر اس کو روغن گل یا زیتون کے ہمراہ پکا کر مرہم بنالیا جائے تو اس کا طلا زخموں کے ورم کو دفع،

میل کو صاف اوران کو بھرتا، زائد و مردہ گوشت کو قطع، اور بدبو کو رفع کرتا ہے۔ سیلان خون اور آنکھ کی سوختگی میں مفید ہے۔ قیروطی میں ملا کر آگ سے جلے پر لگانا بھی فائدہ مند ہے۔ اسرنج آگ سے جلے کے مراہم میں مستعمل ہے۔ چربی اور آب برگ بارتنگ کے ہمراہ اس کا حقنۂ قرحۂ امعامیں مفید ہے۔ آب برگ سیم ملنے کے بعد اسرنج کا باریک سفوف کئی بار چھڑکنے سے قوباز ائل ہوجاتا ہے۔ اسرنج کا خوردنی استعمال زہر قاتل ہے۔ اس کے کھانے والے کا علاج سفیداب کھانے والے کے اصول پر کرنا چاہیے۔ اس کے افعال و خواص ہندوستانی اطباء کے مطابق سیندور کے ذیل میں آئیں گے۔

اسروزع

ہمزہ مفتوح، سین ساکن، را مضموم، واؤ ساکن، زا مفتوح اور عین ساکن بعض کے مطابق یہ عصفور کے ہم وزن اُسُرُوغ ہے۔ یہ ایک کیڑا ہے جس کا سر سرخ اور جسم سفید ہے، جوریت اور سبزہ زار میں دستیاب ہے۔ بعض کے مطابق یہ خراطین (کیچوا) ہے۔ اس کو پیس کر کٹے ہوئے اعصاب پر رکھنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اگر اس کو پاک صاف کرکے خشک کرلیا جائے اور باریک پیس کر روغن کنجد میں ملانے کے بعد مردانہ عضو تناسل پر طلا کیا جائے تو فربہی لاتا ہے۔

اسرورہ

ہمزہ مفتوح، یہ سنبل الطیب ہے۔

اسریلی

ہمزہ مکسور، سین ساکن، را مکسور، یا مجہول ساکن، لام مکسور اور دوسری یا ساکن ۔ یہ ہندی میں اوسرویلی ہے۔ یہ گرگٹ کی شکل کا ایک جانور ہے، مگر یہ یکساں سبز ہے جس کا رنگ بمشکل جدا ہوتا ہے۔ بھاری پتھر یا لکڑی مارنے سے زمین سے چپک جاتا ہے۔ پھر ہوا سے بھر کر حرکت کرتا ہے اور سانپ کے دم ہلانے کی طرح اپنی دم کو ہلاتا ہے۔ حرکت کے وقت سر کو اٹھا کر اور پیٹھ کو خم کرکے آہستہ آہستہ مستانہ رفتار میں چلتا ہے۔ اگر اس کو کئی دن تک بند کردیا جائے، غذا پانی بالکل نہ دیا جائے تو صرف ہوا سے زندہ رہتا ہے، یہ زہر قاتل ہے۔ بعض لوگوں سے منقول ہے کہ ایک شخص نے اس کے جوشاندہ کے پانی سے غسل کرلیا جس کی وجہ سے اس آدمی کا رنگ سبز ہوگیا۔ پورے بدن میں اس کا زہر سرایت کر چکا تھا۔ اطباء نے اس کو کئی بار قے کرائی اور کئی بار دودھ پلایا۔ بدن پر انڈے کی زردی اور روغن بادام کی مالش کی تو وہ صحت یاب ہوگیا۔

اسری

الف مکسور، سین ساکن، را مکسور اور یا ساکن، یہ ایسوری (ہندی دوا) ہے۔

اسطافایس

یہ اورارسطون گاجر ہے۔

اسطافالیوس

یہ جنگلی گاجر ہے۔

اسطافیوس

یہ مویز ہے۔

اسطافیوس اغریا

یہ پہاڑی مویز ہے۔

اسطاکیس

یہ مرمازاد ہے۔

اسطام

یہ فولاد (لوہا) ہے۔

اسطراطیقوس

اس کا ذکر اطراطیقوس کے ذیل میں آئے گا۔

اسطرافلیقوس

اس کا ہمزہ مفتوح ہے۔ یہ یونانی لفظ ہے، یہ بوسیون ہے۔

اسطراغالیس

الف مکسور، سین ساکن، طا اور مفتوح، الف، غین مفتوح، الف، لام مکسور، یا اور سین ساکن، یہ یونانی لفظ ہے جو اندلس کے ماہرین نباتیات کے نزدیک اور عربی میں مخلب العقاب الابیض کے نام سے مشہور و معروف ہے۔ یہ درخت اور گھاس کے درمیان ایک پودے کی جڑ ہے۔ اس کا پودا چھوٹا اور قدرے زمین مفروش ہوتا ہے۔ اس کی پتیاں و شاخیں چنے کی پتیوں اور شاخوں کے مشابہ ہیں۔ پھول چھوٹا اور نیلا ہے، جڑ گیند کی طرح گول اور شامی مولی کے مانند ہے، جس سے سیاہ، سخت اور جانوروں کے سینگ کے مانند شاخیں نکلتی ہیں، جو ایک دوسرے میں پیوست ہوتی ہیں۔ جڑ کا مزہ زبان گیر ہے۔ یہ پودا بر فیلے اور سایہ دار مقامات پر پیدا ہوتا ہے۔ اس پودے کا جز مستعمل جڑ ہے، جو قابض، مجفف قروح، حابس شکم اور مدر بول ہے۔ شراب میں تیار کردہ جڑ کے جوشاندہ کا خوردنی استعمال حابس اسہال اور مدر بول ہے۔ اگر جڑ کو باریک پیس کر چھاننے کے بعد پرانے زخموں پر ذرور کیا جائے تو ان کو ٹھیک اور نزف الدم کو بند کرتا ہے، لیکن سختی کی وجہ سے جڑ کو کوٹنا بہت مشکل ہے۔

اسطراک

یہ میعہ سائلہ ہے۔

اسطرماطوس

یہ اسفند ہے۔

اسطروطیم

یہ انگریزی میں کندش (نکچھکنی) ہے۔

اسطریطس

یہ یونانی میں سنگ مرمر ہے۔

اسطلس

الف مکسور، یہ قفر الیہود ہے۔

اسطو خودوس

الف مضموم، سین ساکن، طا مضموم، واؤ ساکن، خا مضموم، واؤ ساکن، دال مضموم، واؤ اور سین ساکن، یہ یونانی لفظ ہے، جس کا معنی موقف الارواح اور حافظ الارواح ہے۔ عربی میں اس کا نام آنس الارواح اور ممسک الارواح ہے۔ اہل مکہ معظمہ کے نزدیک اس کا نام ضرم اور اس کے پھول کا نام زہر الضرم ہے۔ سریانی میں، سجاوس (سجاوس ایک جزیرے کا نام ہے، جسمیں یہ پیدا ہوتا ہے) اور شاہسفرم رومی ہے۔ تنکابن کے باشندے اس کو تروم، ہندی میں دھارو، بعض اطباء کے نزدیک بشاش اور بنگلہ میں تتنہ کہتے ہیں۔ صاحب الفاظ الادویہ نے عدم تحقیق کی وجہ سے اس کا ہندی نام منڈی لکھا ہے۔ حالانکہ یہ اس سے کسی طرح شکل و مزاج میں مناسبت نہیں رکھتا کیونکہ اسطوخودوس ایک دراز و سرخ خوشہ ہے اور منڈی بٹن کی شکل کی ہوتی ہے۔ اسطوخودوس موسم ربیع میں پیدا ہونے والی ایک گھاس ہے، جو ایک ہاتھ کے برابر لمبی ہوتی ہے۔ یہ جنگلوں اور پہاڑوں میں مرطوب مقامات پر پیدا ہوتی ہے، جو ایک لکڑی دار تنہ پر کھڑی رہتی ہے، تنہ کے کنارے پر گول بالیاں نکلتی ہیں جن سے بنفسجی رنگ کی باریک زبان نما ساخت نکلتی ہیں۔ اسطوخودوس کی پتیاں صعتر کی پتیوں کے مانند مگر اس سے دراز اور باریک ہیں۔ اس کا پھول جو کے خوشہ کے مانند، مگر اس سے بہت چھوٹا سفیدی مائل نیلا، زردی و سرخی آمیز ہے۔ اس کی ساخت روئیں دار، نرم، چھینک آور، ثقیل بو، مزہ قدرے تلخ و تیز ہے۔ اسطوخودوس کا تخم بہت باریک، قدرے چپٹا، گہرا سیاہی مائل اور پیلا ہے، جو چھوٹے ارزن کے مانند ہے۔ تخم کو ہاتھ سے ملنے کے بعد کافور کی بو کے مانند بو آتی ہے۔ اس کا مزہ تلخ و تیز ہے، جو اسطو خودوس حجاز مقدس، روم، مغرب وغیرہ میں پیدا ہوتا ہے۔ اس کا تخم قوی، زیادہ مہک دار، تیز تلخ، نرم اور روئیں دار ہے اور جو کمزور زمینوں میں ہندوستان کے عظیم آباد اور بنگال کے علاقوں میں پیدا ہوتا ہے۔ وہ قدرے کم قوی، کھردرا، کوئی گہرا سیاہ، کوئی قدرے نیل گونی مائل سفید، غیر روئیں دار اور کوئی زردی مائل سفید غیر تخم یا بہت چھوٹے تخم والا ہے۔ کسی اسطوخودوس کے دانہ جھڑتے رہتے ہیں۔ بہترین اسطو خودوس وہ مانا جاتا ہے، جو تازہ، بند خوشہ، مٹیالا رنگ، تیز مزہ اور قدرے تلخ ہے۔ گل اسطوخودوس زیادہ تر بڑے معجونوں کے نسخوں میں مستعمل ہے۔ اس کا جزء مستعمل پھول اور پتیاں ہیں۔ شیخ کے مطابق اول درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔ یہ بار دارضی جوہر اور حار لطیف ناری جوہر سے مرکب ہے۔ علامہ تمیمی کے مطابق اوّل درجہ کے آخر میں گرم وخشک ہے اور فاضل عبد اللطیف کے نزدیک دوسرے درجہ کے اوّل میں گرم وخشک ہے، جو بعض کے نزدیک زیادہ صحیح قول ہے۔ تازہ حجازی اسطوخودوس خصوصاً قوی بودار اور تیز مزہ دار ہے۔ انطاکی نے دوسرے درجہ کے آخر میں گرم اور تیسرے درجہ کے اوّل میں خشک لکھا ہے۔ بعض نے اوّل درجہ میں سرد و

قابض اور بعض نے مرکب القوی اور اس کے اجزاء اباردہ کو اجزاء حارّہ سے کم مانا ہے۔ تخم اسطوخودوس بھی ابن تلمیذ کے مطابق اوّل درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔

حاصل کلام صورت نوعیہ سے حاصل شدہ اپنے مزہ کی معاونت سے محلل وملطف، اپنے جزء حار لطیف کی قوت سے جالی ومفتح شدہ اور اپنے جزء ارضی بارد سے قدرے سے قابض، مقوی بدن، مقوی احشاء، مانع عفونت، مقطع، مجفف، منقی، مغرّی، ہر جاندار کے لیے نفع بخش، منضج، مسہل سوداء، مسہل بلغم اور موافق عصب بارد ہے۔ شیخ کے مطابق یہ مالخولیا اور مرگی میں فائدہ مند ہے۔ اس کا جوشاندہ اعصاب اور پسلیوں کے درد میں سکون دیتا ہے۔ اسطوخودوس کا خوردنی استعمال بارد اعصابی امراض میں بہترین نفع بخش ہے، لہٰذا ضعیف الاعصاب اور سردی کے مریضوں کو اس کا مسلسل استعمال بے حد مفید اور ضروری ہے۔ یہ مقوی آلات بول اور قوی تریاق ہے۔ یہ سینہ اور نزلاوی امراض میں زوفا سے زیادہ قوی اور موثر ہے۔ درد اعصاب اور وجع المفاصل میں مفید ہے۔ شیخ نے ادویہ قلبیہ میں لکھا ہے کہ اس کی خاصیت اسہال سوداء ہے۔ یہ سر اور قلب ہے خصوصاً سوداء کا اسہال کرتا ہے اور دل و دماغ میں موجود جو ہر روح کو سوداء سے پاک صاف کرتا ہے اور یہ قدرے قابض ہے، اس لیے جو ہر روح وقلب کو قوی کرتا ہے۔ اسطوخودوس اس وجہ کے علاوہ کسی خاصیت کا حامل، قلب کی تقویت اور فکر کے تزکیہ کے لیے ہوسکتا ہے، شربت اسطوخودوس ملطف، مفتح سدّہ، مقوی احشاء، مسہل سوداء دماغ، مسہل بلغم دماغ اور مالخولیا میں مفید ہے۔ بعض کے مطابق شربت اسطوخودوس مقوی بدن، مقوی قوائی ظاہری و باطنی ہے۔ مفرح روح، خاص مقوی دماغ اور جاروب دماغ ہے، جو تمام بلغمی وسوداوی فضلات سے دماغ کا تنقیہ کرتا ہے۔ مفتح سدّہ، مقوی قویٰ، محلل ریاح، کاسر ریاح فاسد اور ملطف ارواح ہے۔ جگر، طحال اور مجاری بول کے امراض میں مفید ہے۔ صرف ساڑھے تین گرام اسطوخودوس کا خوردنی استعمال دماغی ضربہ وسقطہ یا تیز چیخ و پکار سے لاحق شدہ دماغی رعشہ، دوار، سدر، تزعزع دماغ اور قوت حافظہ کے لیے مفید ہے۔ اسطوخودوس ماء العسل کے ہمراہ خصوصاً مزکی ذہن ہے۔ اسی طرح تازہ شربت اسطوخودس تنہا یا شرب لیمو کے ہمراہ مقوی حافظہ ہے کیونکہ اسطوخودوس مقطع اور مطفی ہونے کے باوجود حابس ابخرہ اور مقوی معدہ ہے۔ اسطوخودوس کا جوشاندہ ماء العسل کے ہمراہ متواتر پینا مزکی ذہن ہے۔ اسطوخودوس کو کثیر اسہال لانے کے لیے استعمال کرنا صرع، مالخولیا، جنون نسیان، جمود، سوداوی وساوس، استرخاء، امتلائی تشنج، رعشہ، خدر، اختلاج، حزن وغم کے زوال میں مفید ہے کیونکہ یہ سودا کا استفراغ، دماغی فضلات اور استرخاء پیدا کرنے والی رطوبات کا تنقیہ کرتا ہے۔ مانع عفونت، اعصاب کی جانب مانع انصباب نزلات، مقوی اعصاب، مسخن اعصاب، مقوی دماغ اور ملطف روح دماغی ہے۔ شام کے وقت متواتر ماء العسل یا گل قند کے ہمراہ ساڑھے چار گرام سفوف اسطوخودوس کا خوردنی استعمال مذکورہ امراض میں عموماً اور سوداوی وساوس وغم میں خصوصاً مفید ہے۔ شہد کے ہمراہ سفوف اسطوخودوس کا خوردنی استعمال مصلح فکر، مقوی ذہن اور قوی منقی دماغ ہے۔ اگر شہد یا شکر کے ہمراہ گل اسطوخودوس کا خمیرہ تیار کیا جائے اور متواتر خمیرہ اتنی مقدار میں استعمال کیا جائے، جس میں ساڑھے چار گرام پھول کا تناسب ہو تو یہ منقی سوداء اور قوی مفرح روح ہے۔ عاقر قرحا اور سکنجبین کے ہمراہ اسطوخودوس کا خوردنی استعمال مرگی کے لیے مفید ہے۔ اسی طرح شحم حنظل کے ہمراہ اسطوخودوس کو ملا کر ہر سال چند مرتبہ تنقیہ کرنے سے بلغمی اور سوداوی صرع میں فائدہ ہوتا ہے۔ ساڑھے تین گرام سفوف اسطوخودوس کو ساڑھے تین گرام ایارج فیقرا کے ہمراہ متواتر پینتیس دن استعمال کرنا رعشہ اور اختلاج میں فائدہ مند ہے۔

اسی طرح مذکورہ امراض میں جوشاندہ اسطوخودوس کو ماء العسل کے ہمراہ پینا مفید ہے۔تنہا یا ماء العسل کے ہمراہ جوشاندہ اسطوخودوس کا سعوط سوداوی و بلغمی صرع میں مفید ہے کیونکہ یہ منقی دماغ اور مقوی دماغ ہے۔اسطوخودوس کی دھونی استرخاء میں فائدہ مند ہے۔اس کا ضماد سر پر نسیان اور جمود کے لیے مفید ہے۔اگر آٹھ سو دس (810) گرام اسطوخودوس کو 4880 گرام انگور کے رس کے ہمراہ ملا کر مٹکے میں بھرنے کے بعد اس کے منھ کو مضبوط باندھ دیا جائے اور چھ مہینے تک یونہی چھوڑ دیا جائے جب پک جائے تو اس کو عاقر قرحا اور سکبینج کے ہمراہ مرگی کے مریض کو پلانا مفید ہے۔کبھی اس ترکیب میں آب انگور کے عوض سرکہ شامل کرتے ہیں،اس وقت ایک مہینہ کے بعد استعمال کریں۔اگر اس مذکورہ سرکہ سے سکنجبین شکری، یا سکنجبین عسلی تیار کی جائے اور اس سے بتیس گرام یا چونسٹھ گرام کو عاقر قرحا اور سکبینج کے ہمراہ استعمال کریں تو مذکورہ مریض کے لیے بہتریں اور مفید ہے۔بعض کے مطابق اگر اسطوخودوس ایک حصہ،کشنیز تہائی حصہ،مرزنجوش چوتھائی حصہ،مصطگی، ہلیلہ کابلی اور کندر ہر ایک سے چھٹا حصہ کا حسب ترکیب معجون تیار کیا جائے یا جوشاندہ بنالیا جائے اور اس کو بوقت خواب مسلسل استعمال کیا جائے تو یہ نزلات کو دفع، آشوب چشم،ترہل، ربو،قوت سماعت میں بھاری پن اور کمزور بینائی کے لیے مفید اور مجرب ہے۔جوشاندہ اسطوخودوس اعصاب،پسلیوں اور جوڑوں کے درد میں راحت بخش ہے۔جوشاندہ اسطوخودوس کھانسی کے لیے فائدہ مند،شربتوں وغیرہ کے ہمراہ زوفا کے مانند سینے کے دردوں کے لیے بہترین دوا ہے۔

اسطوخودوس دل کے لیے بہت مقوی ہے۔کیونکہ یہ منقی سودا ہے جو روح میں وحشت پیدا کرتا ہے۔اگر اسطوخودوس کو موسم ربیع میں بطور معجون استعمال کیا جائے تو مفرح روح ہے۔اخلاط فاسدہ سے معدہ اور احشاء کا تنقیہ اور ان کے تمام بارد فضلات کا اخراج کرتا ہے۔دو حصہ اسطوخودوس اور ایک حصہ بیخ کبر کو شہد میں ملا کر خوردنی استعمال معدہ کی برودت اور بواسیر کے لیے نہایت فائدہ مند ہے،اسطوخودوس کا نقوع اور جوشاندہ جگر کے ورم بارد، استسقاء،طحال وگردہ کی تنقیہ اور امراض مقعد کے لیے مفید ہے اور شراب کے ہمراہ نقوع یا جوشاندہ کو پینا نفخ شکم، اعصابی درد، پسلیوں کے درد، خوردنی زہروں کے لیے مفید اور سکنجبین اور نمک ہندی کے ہمراہ مسہل قوی ہے۔ پکے ہوئے اسطوخودوس کا ضماد اور تکمید جوڑوں اور پسلیوں کی تسکین کے لیے مفید ہے۔اگر اسطوخودوس، صعتر اور تخم کرفس کے جوشاندہ کو مسہل دوا کے ہمراہ نوش کیا جائے تو آنتوں کے مروڑ میں فائدہ مند ہے۔اسطوخودوس زہروں اور زنبور (بھڑ) کی گزیدگی کے ضرر کو دفع کرتا ہے۔یہ ایسے لوگوں میں بے چینی، قے اور غثیان پیدا کرتا ہے،جن کے مزاج میں صفرا کا غلبہ ہے۔یہ اپنی حرارت کی وجہ سے معطش ہے،جس کا مصلح سکنجبین ہے۔اسطوخودوس پھیپھڑے کے لیے نقصان دہ ہے،جس کا مصلح کتیرا ،صمغ عربی اور حماما ہے۔یہ سفل میں نقصان دہ ہے،جس مصلح مقل ہے،بعض کے مطابق گرم مزاج لوگوں کے معدہ کے لیے بہت نقصان دہ ہے، کیونکہ یہ مؤلد صفرا ہے،بعض کے مطابق اگر اس کو سکنجبین کے ہمراہ کھایا جائے تو اصلاح کی ضرورت نہیں ہوتی۔آلات تنفس میں اس کا بدل فراسیون اور تنقیۂ سودا کے لیے نصف وزن افتیمون اور اسی طرح نصف وزن بادرنجبویہ ہے، جوشاندوں میں دیگر دواؤں کے ہمراہ اس کی مقدار خوراک سات گرام سے چودہ گرام تک ہے۔تنہا اسطو خودوس کی مقدار خوراک ساڑھے سترہ گرام اور ابن جزلہ کے مطابق ساڑھے دس گرام ہے۔شربت اسطوخودوس کا مصلح شربت لیموں ہے۔

اسعیرا

یہ قثاء الحمار (بنڈال) ہے۔

اسفاد سفید

اسفاد سفیداوراسفنداوراسفند سفید فارسی میں سفید خردل ہےاوربعض کے مطابق سفید حُرف ہے۔

اسفارغین

یہ ہلیون ہے۔

اسفاناخ

الف مکسور، سین ساکن، فامفتوح، الف، نون مفتوح، الف اور خاء ساکن، یونانی میں اس کا نام سوناخیوس، سوماخیون، سومافون اور سومافیون، رومی میں ابرقیا، انگریزی میں اسپنس، فارسی میں اسفناج، اسپناج اوراسپاناک اور ہندی میں پالک ہے۔ یہ بالشت کے برابر ایک مشہورسبزی ہے، جس کی پتیاں، شاخ داردراز ہوتی ہیں۔ یہ بستانی و بری دوقسم کی ہوتی ہے۔ بری پالک بستانی پالک کے مشابہ ہے، مگراس کا پتانرم، زیادہ باریک، کنگورہ داراورزمین سے کم بلند ہوتا ہے۔ بستانی پالک خوردنی استعمال میں آتی ہے۔ بہترین پالک وہ ہے جو بارش کے پانی سے تیارہوئی ہو، کیونکہ یہ سریع الانحدار ہے اُس پالک کا تخم زیادہ بہتر ہے جو سرخی مائل ہوتی ہے۔

پالک کا مزاج اوّل درجہ کے آخر میں بارداور رطب ہے۔ بعض کے مطابق گرمی سردی اورتری میں معتدل ہے، اسی لیے گرم مزاج اور سرد مزاج لوگوں کو خوب راس آئی ہے۔ پالک خشک بدن، وساوس اور دردسر کے مریضوں کے لیے عمدہ غذا ہے۔ یہ سینہ اور گرم پھیپھڑوں کے لیے مفید، صفرا اورخون کی حدّت کو کم کرتی ہے۔ گرم مزاج لوگوں کے لیے آش جواورروغن بادام کے ہمراہ زیادہ مناسب ہے۔ پالک گرم بخار کے مریضوں، خشک کھانسی اور قبض کے لیے بہترین غذا ہے، اسی طرح اس کا شوربا روغن بادام کے ہمراہ تیار کردہ مذکورہ امراض میں عمدہ غذا ہے۔ سرد مزاج لوگوں کے لیے فربہ گوشت اور چاول کے ہمراہ گرم خوشبودار مصالحہ ملاکر پالک کی غذا تیار کرتے ہیں۔ پالک جملہ سبزیوں کی طرح نفاخ ہے، مگر یہ مولد بلغم نہیں ہےاوراس میں دوسری سبزیوں کے نقصانات نہیں پائے جاتے ہیں۔ بھتوا اور بقلۂ یمانی کی غذا سے یہ بہتر غذا ہے، مگر بقلۂ یمانی کے افعال اس کے قریب ہیں اور تمام سبزیوں کے مقابلہ میں کم نفاخ ہے۔ پالک قوت جالیہ اورقوت غسالہ کی وجہ سے ملیّن، رادع، سریع الہضم اور جید الغذا ہے۔ پالک کا خوردنی استعمال التہاب، پیاس، گرم بخار، دموی کمر درد، سینہ کے جملہ امراض حارّہ جیسے ورم، پھیپھڑے کا گرم درد، سل، کھانسی، حلق اور ملازہ کی خشونت وسوزش ان اعضاء کا درداور مذکورہ اعضاء پر گرنے والا نزلہ، ضعف قلب حاراور دموی ربو میں مفید ہےاور یہ کسی چکنی چیز اور باقلا کے ہمراہ ان اعضاء کے امراض کے لیے خصوصاً، بہت زیادہ نافع ہے۔ بعض کے مطابق اگر پالک کو باقلا کے ہمرہ پکالیا جائے تو نزلات میں مفید ہےاوراس کا یہ نفع اہل موصل اور بغداد کے نزدیک بہت مشہور ومعروف ہے۔ اگر پالک کوانڈے کی زردی اور تیل کے ساتھ پکا کرکھایا جائے تو ان مذکورہ اعضاء کے امراض میں زیادہ نفع بخش ہے۔ پالک وجع القلب میں مفید ہے۔ پالک کوروغن بادام کے ہمراہ پکا کرکھانسی کے ساتھ گرم بخاروں کے لیے فائدہ مند ہے۔ پالک صفراوی ورم کے مریضوں کے بہترین غذا ہے، مگر مولد نفخ ہے۔ پالک کی سبزی اوراس سے تیار کردہ سادہ یا چاشنی دار غذائیں روغن بادام یا گائے کے تازہ مکھن کوملاکر صداع، خشک تشنج، سر کے گرم ورم کے لیے فائدہ مند ہے۔ پالک کواچھے گوشتوں کے ساتھ پکا کرکھانا مالنخولیا، جنون، قطرب، مانیا، سودائے صفراوی سے لاحق شدہ میں مفید ہے۔ پالک بکرے کے پائے ہمراہ دوار، گرم

سدر، خناق، سینہ اور پھیپھڑے کے امراض سل اور کھانسی کے لیے مفید ہے۔ پالک، جَو اور ماش مقشر کے ہمراہ ذات الجنب، احتباس بول، حرقت البول، گرم بخار اور تسکین پیاس کے لیے فائدہ مند ہے۔ پالک کے رس سے غرغرہ گلے اور لہات کے درد میں مفید ہے۔ پالک کا عصارہ شکر کے ہمراہ پینا گلے ولہات کے درد، یرقان تقتیت حصات، عسر البول، حرقت البول اور صفراوی اخلاط کی سوزش کے لیے نفع بخش ہے۔ پکی ہوئی پالک کا ضماد گرم وجع المفاصل، ورم حار اور حرارت سے لاحق شدہ احتباس بول میں مفید ہے۔ کچی پالک کا ضماد فلغمونی ورم، جمرہ، تمام گرم ورم، زنبور کی گزیدگی اور پھوڑوں کو پھاڑنے کے لیے فائدہ مند ہے۔ پالک کو پکا کر اسفیداب کے ہمراہ طلا کرنا پھنسیوں میں فائدہ مند ہے۔ پالک سرد مزاج و بارد معدہ کے لیے نقصان دہ اور سر درد پیدا کرتی ہے۔ اس کا مصلح روغن بادام یا گائے کا تازہ مکھن، دارچینی، فلفل اور آبکامہ کے ہمراہ پکانا ہے۔ پالک کے پودے کی مقدار خوراک حسب ضرورت ہے اور پالک کے رس کی مقدار خوراک نو گرام تک ہے۔ اس کا بدل کدو یا بقلۂ یمانی یا خرفہ یا سرمق یا تخم اسفاناج ہے۔ گیلانی کے مطابق یہ اوّل درجہ میں بارد اور رطب ہے۔ اس کے فوائد کم ہیں، اس لیے قلیل الاستعمال ہے۔ بعض کے مطابق پالک وجع الفواد، درد احشا، گرم بخاروں کے لیے اور پالک کا شیرہ دق وسل کے بخار کے لیے مفید ومجرب ہے۔ پکی ہوئی پالک کا ضماد گرم ورم کے درد اور سخت ورموں کے نرم کرنے کے لیے بہت مفید ہے۔ پالک تلی کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح گل مختوم ہے۔ پالک کی مقدار خوراک ساڑھے تین گرام سے سات گرم تک ہے۔ اس کے افعال وخواص ہندوستانی اطباء کے حوالے سے پالک کے ذیل میں آئیں گے۔

اسفاناخ رومی و ھندی

یہ سرمق (بتھوا) ہے۔

اسفراج

یہ ہلیون ہے۔

اسفراغریوس

یہ قثاء الحمار (بنڈال) ہے۔

اسفرغم

یہ طباق ہے۔

اسفرک

یہ زرزیر ہے۔

اسفرم

الف مکسور، یہ آس ہے۔

اسفرینه

یہ عشبہ ہے۔

اسفست

یہ فارسی لفظ اسپست کا معرب ہے جو کہ رطبہ ہے، بعض کے مطابق یہ حند قوقی بری ہے۔

اسفلنج

یہ لحیۃ التیس ہے۔

اسفلیناس

الف مکسور، سین ساکن، فا مفتوح، لام مکسور، یا ساکن، نون مفتوح، الف، اور سین ساکن، یہ دوا مجہول الماہیت ہے۔ جالینوس کے مطابق قثاء بری ہے۔ مالیقی نے جالینوس کے قول سے اتفاق نہیں کیا، دیسقوریدوس نے لکھا ہے کہ یہ ایک گھاس ہے، جس کی شاخیں دراز ہیں۔ ان میں برگ لبلاب کبیر کے مانند دراز پتے اور خوشبودار، کم بودار، باریک اور کثیر ریشے ہیں۔ اس کے پھول کی بو ثقیل ہے۔ اس کا تخم تخم فلافیس کے مانند بہت چھوٹا ہے۔ یہ جڑی بوٹی پہاڑوں اور پتھریلی زمین میں پیدا ہوتی ہے، جو موسم ربیع کی شروعات میں اگتی ہے۔

اس کا مزاج اول درجہ میں گرم اور خشک ہے اس کو گوشت اور دودھ کے ہمراہ پکانے سے بہت عمدہ غذا تیار ہوتی ہے۔ کبھی دالوں کے ساتھ پکا کر کھاتے ہیں۔ یہ گرم اور بارد مزاج لوگوں کے لیے عمدہ غذا ہے، کیونکہ اعتدال سے قریب ہے۔ اس کی جڑ کا خوردنی استعمال شراب کے ہمراہ پیچش اور زہریلے جانوروں کے زہروں کو دفع کرنے کے لیے مفید ہے۔ اس کی پتیوں کا ضماد پستان و رحم میں لاحق شدہ قروح خبیثہ کے لیے مفید ہے۔ جالینوس نے لکھا ہے کہ میں نے ابھی تک اس دوا کا تجربہ نہیں کیا اور نہ اختیار کیا۔

اسفنج

الف مکسور، سین ساکن، فا مفتوح، نون اور جیم ساکن۔ اس کا نام یونانی میں صیقونا اور ایک قول میں حالاس، رومی میں اسفقارون، عربی میں نشاف الماء، منشفہ، نشافہ، ہرشفہ، زبد الطری، سحاب البحر، غمامہ، غیمہ وصوف الحجامین، فارسی میں ابر مردہ، ابر کہن، نشگر دگاذراں، ہندی میں موابادل، انگریزی میں اسپنج اور ترکی میں بلوط ہے۔ اسفنج نرم، باریک سوراخ دار اور لطیف دریائی مادہ ہے، جو پتھروں پر دریا شور کے کنارے پیدا ہوتا ہے۔ یہ پانی کو جذب کرتا ہے۔ نچوڑنے پر اس سے پانی نکلتا ہے۔ اس کی دو قسمیں ہیں۔ پہلی قسم کشادہ سوراخ، نرم، اور خوب سوراخ دار نمدہ کے مانند ہے، جس کو مادہ اسفنج کہتے ہیں۔ دوسری قسم سخت اور تنگ سوراخ دار ہے، جس کا نام نر اسفنج ہے۔

مزاج: اسفنج کا مزاج اوّل درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک اور بعض کے مطابق تیسرے درجہ میں خشک ہے۔ بہترین اسفنج تازہ ہے۔ اسفنج، سمندر اور پتھر کی قوی طبیعت کی وجہ سے قوی وشدید مجفف ہے، بلکہ اس سمندر اور پتھر کے افعال و مزاج کے تابع ہے، جس سے یہ حاصل ہوتا ہے۔ البتہ ان سے کم حار اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔

افعال: اسفنج محلل، مجفف قروح، مجفف جروح، محلل اورام بلغمی، قاطع خون اور مندمل زخم ہے۔ اسفنج کی راکھ قوی مجفف ہے۔ خصوصاً تازہ اسفنج کو زفت میں آلودہ کرنے کے بعد جلا کر تیار کردہ راکھ زیادہ قوی مجفف ہے۔ اس لیے اس کی راکھ کٹنے یا شگاف سے جریان خون میں مفید ہے۔ کبھی اسفنج کو کف دریا کی طرح جلایا جاتا ہے۔ یہ بھی کٹے ہوئے مقام سے سیلان خون میں فائدہ مند ہے۔ اگر خشک تازہ اسفنج کو قفر الیہود یا موم یا زفت رطب سے آلودہ کر کے اس کے ایک سرے کو آگ سے جلایا جائے اور دوسرے سرے کو اس زخم کے مقام پر پھیرا

جائے جس سے خون کا بہنا بند نہ ہو رہا ہو تا کہ اس کی حرارت اس مقام پر پہنچے اور اس کی راکھ کو اس زخم پر چھڑکا جائے تو یہ عمل داغنے کے قائم مقام ہے۔ فوراً سیلان خون بند ہو جاتا ہے، کیونکہ یہ عروق کے منھ پر چیک کر ان کو بند کر دیتا ہے۔ یہی فائدہ اس وقت بھی حاصل ہوتا ہے۔ جب اسفنج روغن زیتون میں چرب کر کے جلاتے ہیں اور اس کی راکھ کو زخموں پر چھڑکتے ہیں۔ خشک اسفنج کا مقامی استعمال، مرطوب زخموں کو خشک، پرانے گہرے زخموں کو گوشت سے پر اور رگوں کے منھ کو مندمل کرتا ہے۔ اگرچہ یہ زخموں کی گہرائی میں نہیں پہنچتا، کیونکہ اسفنج میں قوت مجففہ کے باوجود قوت جاذبہ بھی ہے۔ اسی طرح تازہ اسفنج کو خالص سرکہ میں اور پانی یا شراب سے مخلوط سرکہ میں تر کر کے تازہ زخموں پر رکھا جائے تو ان کو مندمل اور اپنے اثر بالخاصہ سے سیلان خون کو بند کرتا ہے۔ شہد یا خالص پانی کے ہمراہ اسفنج کو پکا کر ضماد کرنا بھی پرانے زخموں کو مندمل کرتا ہے۔ خشک اسفنج کا ذرور مجفف قروح عتیقہ ہے۔ جلا ہوا اسفنج سیلان خون اور تازہ زخموں کو بھرنے کے لیے زیادہ مفید و مؤثر ہے۔ اگر صرف اسفنج کو بارد مادہ ورم پر رکھا جائے تو فائدہ کرتا ہے۔ اگر ورم، غلیظ مادہ کی وجہ سے ہو تو اسفنج کو سرکہ میں تر کر کے اس پر رکھا جاتا ہے، کیونکہ سرکہ اپنے مقطع اور ملطف عمل سے اس مادہ کی تحلیل میں اسفنج کا معین و مددگار ہے۔ اور یہ نسخہ جالی، مجفف اور محلل ہے۔ اگر تازہ اسفنج تنہا اور یا روئی یا ریشۂ کتاں میں ملا کر فتیلہ بنالیا جائے تو عروق کے بند منھ اور سخت زخموں کو کھولتا ہے۔ محرق مغسول اسفنج کا سرمہ خشک آشوب چشم اور آنکھ کی صفائی میں مفید ہے۔ اسفنج مغسول آنکھ اور اس کے جملہ امراض کے لیے نفع بخش ہے۔ اسفنج کو آنکھوں کی دوائی میں شامل کرنا مفید ہے۔ کبھی اسفنج کی راکھ کو نفث الدم میں کھلاتے ہیں۔ محرق اسفنج زفت کے ہمراہ نفث الدم کا بہترین علاج ہے۔ اگر اسفنج کو زفت کے ہمراہ جلانے کے بعد شہد میں ملا کر چاٹا جائے تو سل میں فائدہ مند ہے۔ نیز اسفنج کا خوردنی استعمال خارجی اور داخلی نزف الدم میں مفید ہے۔ اگر اسفنج کے اتنے بڑے ٹکڑے کو ریشم یا سوت کے دھاگے سے مضبوط باندھ کر حلق سے نیچے اتار لیا جائے جتنے کو آسانی سے نگلا جا سکتا ہو اور دھاگے کے سرے کو ہاتھ کی گرفت میں رکھا جائے۔ تھوڑی دیر انتظار کے بعد جب وہ ٹکڑا رطوبت کو جذب کر لے تو دھاگے کو کھینچ کر اس کو حلق سے باہر نکال لیا جائے تو یہ طریقہ حلق میں چپکے ہوئے جونک اور کانٹا کو نکالنے کی بہترین تدبیر ہے۔ فتیلۂ اسفنج کا حمول مقعد کے عروق سے کثیر سیلان خون کو بند کرتا ہے۔ اگر اسفنج کو قینچی سے باریک کاٹ کر روغن زیتون میں چرب کرنے کے بعد چوہوں کو مارنے کے لیے رکھا جائے تو وہ اس کو کھانے سے مر جاتے ہیں۔ اگر شراب پانی میں مخلوط ہو جائے اور اس سے پانی کو جدا کرنا مطلوب ہو تو اسفنج کو اس میں ڈالنے سے پانی جذب ہو جاتا ہے۔ جب اسفنج کا خوردنی استعمال مقصود ہو تو اس کو قینچی سے خوب باریک کر لینا چاہیے۔ کیونکہ اس کو ہاون دستہ سے کوٹا نہیں جا سکتا۔ صاحب منہج فرماتے ہیں کہ اسفنج کو سوختہ کر کے استعمال کریں۔

اسفنج کی مقدار خوراک ساڑھے تین گرام ہے۔ تازہ اسفنج احشا کے لیے نقصان دہ ہے۔ جس کا مصلح آب غورہ یا آب انگور اور یا ریباس ہے۔ بعض کے مطابق یہ پھیپھڑے میں نقصان کرتا ہے، جس کا مصلح فانیذ سنجری اور جلاب ہے۔ اس کا بدل جلا ہوا کاغذ اور وہ پتھر ہیں، جو اسفنج کی خلا میں پائے جاتے ہیں۔ اسفنج جالینوس کے علاوہ دیگر لوگوں کے نزدیک ملطف، مجفف اور مفتت سنگ مثانہ ہے۔ کیونکہ جالینوس مثانہ تک اس کے قوت کی رسائی اور سرایت کو بعید سمجھتے ہیں، لیکن انھوں نے اس کو مفتت سنگ گردہ ضرور قرار دیا ہے۔ اگر سنگ اسفنج کو سرکہ میں ڈبونے کے بعد بارد اور حار ورم پر رکھا جائے تو محلل ورم و مندمل جراحت ہے اور اسی طرح یہ شہد کے ساتھ مذکورہ مرض مفید اور مؤثر ہے۔ ابن سمحون نے اپنی تالیف میں تحریر کیا ہے کہ سنگ اسفنج کو گردن میں آویزاں کرنا اثر بالخاصہ سے شدید کھانسی میں نفع بخش ہے

اور پتھر کے خوردنی استعمال سے گردہ ومثانہ کی پتھری پارہ پارہ ہو جاتی ہے۔

اسفند

یہ خردل سفید (سفید رائی) ہے اور ایک قول کے مطابق حرمل ہے۔

اسفندا سفید

یہ فارسی لفظ ہے، جس کا معنی خردل سفید ہے، بلکہ حرف سفید اور خردل کو اسفندان بھی کہتے ہیں۔

اسفندان

الف مکسور، یہ ایک قسم کی شراب ہے۔

اسفنقارون

یہ اسفنج ہے۔

اسفیداج

ہمزہ مکسور، سین ساکن، فامکسور، یا ساکن، دال مفتوح، الف اور جیم ساکن، یہ سفیداب ہے۔

اسفیداج الجصاصین

یہ سفیداب پڑوی ہے۔

اسفید باج

الف مکسور، سین ساکن، فامکسور، یا ساکن، دال مکسور، با مفتوح، الف اور جیم ساکن۔ فارسی میں یہ شوربا کا نام ہے، یہ ایک غذا ہے جس کو شوربا کی طرح مرغے، بکرے کے لطیف وخفیف گوشتوں، پالک، کدو، دھلی ماش، جو مقشر اور چنا وغیرہ سبزیوں، دالوں اور مناسب گرم مصالحہ جات سے تیار کیا جاتا ہے۔ مرغ کے گوشت کا اسفید باج سب سے بہتر ہے۔

اس کا مزاج دوسرے درجہ میں گرم اور رطب ہے۔ یہ لطیف، مرطب، مولد کیموس جید اور مولد خون صالح ہے۔ لاغر افراد اور سوداء وخشکی والوں کے لیے بہترین غذا ہے۔ یہ بدن کو فربہ اور سوداء وجذام کی پیدائش کو روکتا ہے۔ گرم سرسام، مالخولیا، جنون سوداوی، سبات، سہر، سکتہ، فالج، لقوہ، استرخاء، خلل دماغ، رعونت، حمق اور بلادت جیسے اکثر دماغی، امراض، کھانسی، ضیق النفس، بیٹھی ہوئی آواز کے مانند، امراض سینہ اور جذام کی طرح سوداوی امراض کے لیے مفید ہے۔ اسفید باج کی ترکیب تیاری یہ ہے کہ مناسب اور سردست حاصل مرغ یا بکرے کے بچہ یا ہلکے پرندے کے گوشت کو پارچہ پارچہ کرکے پانی میں کھولایا جائے اس کی جھاگ کو علاحدہ کرکے خوب پکالیا جائے۔ نیز اس میں مناسب دال اور سبزیوں کا چھلکا اتار کر خوب باریک کرنے کے بعد پکایا جائے۔ اب اس میں مناسب گرم مصالحہ جات کو شامل کیا جائے اور قدرے آب لیموں یا سرکہ کو ترشی کے لیے ملایا جائے پھر دیگچی کے ڈھکن کو اچھی طرح بند کرکے پکا کر اتار لیا جائے اس کو تنہا اور یا قدرے خشکہ چاول کے ہمراہ تناول کریں۔ اگر پکاتے وقت قدرے چاول ملالیا جائے تو بہتر ہے۔ اس کو چمچہ سے گرم گرم زکام اور کھانسی والے مریض کے لیے اس نوعیت سے کھانا بہت مفید ہے کہ اس کی بھاپ سر اور گردن تک پہنچے ایسی صورت میں ترشی کے لیے کسی چیز کو شامل نہ کریں۔

اسفیدار

یہ درخت غرب ہے۔

اسفیدش

یہ فارسی میں اسپغول ہے۔

اسفیوس

ہمزہ مکسور، یہ سریانی میں اسپغول ہے۔

اسقال

یہ عنصل ہے۔

اسقافس

الف مکسور یہ یونانی لفظ ہے۔ یہ عربی میں لسان الابل اور بعض کے مطابق راعی الابل ہے۔

اسقاقس

الف مکسور، قاف مفتوح، الف، قاف مفتوح اور سین ساکن۔ یہ یونانی میں اکلیل الملک کی ایک قسم ہے۔

اسقرطیقوس

بعض لوگوں کے خیال میں یہ جالی ہے، حالانکہ ایسا نہیں ہے کیونکہ یونانی زبان میں جالی کا نام اطراطیقوس ہے۔

اسقلیا طیقوس

یہ گلنار ہے۔

اسقلینوس

یہ اسقولوقندریون ہے۔

اسقنط

یہ شراب ہے۔

اسقنقور

یہ سقنقور ہے۔

اسقوانس

یہ یونانی میں بروانی ہے۔

اسقوردیون

الف مضموم، سین ساکن، قاف مضموم، واؤ را ساکن، دال مکسور، یا مضموم، واؤ اور نون ساکن۔ اس اعراب ہمزہ حذف کر کے

سقر دیون بھی ہے۔ یہ یونانی لفظ ہے، جس کا معنی عربی میں ثوم الحیہ ہے۔ اسقوردیون ثوم الکلب اورلوم البری سے مشہور ہے۔ فارسی میں اس کا نام سیر دشتی، شیرازی میں موسیر اور ہندی میں جنگلی لہسن۔ ابن بیطار نے اس کو شقوردیون شین کے ساتھ تحریر کیا ہے اور فرمایا کہ یہ ایک لہسن جیسی جڑی بوٹی ہے جو حافظ الاجساد اور حافظ الموتی کے نام سے مشہور و معروف ہے اور یہ ثوم الحیہ نہیں ہے، جیسا کہ اس شخص کا خیال ہے، جس نے اس کی تحقیق نہیں کی۔ اس کے بعد ابن بیطار نے جالینوس سے نقل کیا کہ اسقوردیون کئی مزوں تلخی جدت اور حرافت وغیرہ سے مرکب جڑی بوٹی ہے۔ ہمارا یقین ہے کہ اس کا نام ثوم اسی وجہ سے ہے۔

حاصل کلام اسقوردیون جنگلی لہسن ہے، جو بستانی سے زیادہ چھوٹا ہے۔ اس جڑی بوٹی کے پتے اور تنے طویل ہیں، جن کے کناروں پر گل بابونہ کے مانند سفید یا زرد پھول ہوتے ہیں۔ اسقوردیون کی ایک قسم کے پھول نیلے ہوتے ہیں، جس کے چاروں طرف ستاروں کے جھرمٹ کی طرح پتیاں ہوتی ہیں اور اس کے تنے پر باریک، دراز، روئیں دار پتیاں ہیں۔

بعض کے مطابق اسقوردیون کی دو قسمیں ہیں۔ پہلی قسم چھوٹی اور غیر دانہ دار ہے، جس کی پوست اس سے جدا نہیں ہوتی۔ اس کا مزہ تلخ، گرفتگی دار اور سوزش دار ہے۔ اس کا نام اسقوردیون جبلی، اسقوردیون مصری اور کراث برّی ہے۔ اس کی پتی بہت چھوٹی، مٹیالی اور بستانی لہسن سے کم چوڑی ہے۔ اس کا پھول سرخی مائل اور تنہ طویل ہے۔ اس قسم کی پیداوار جنگلوں اور پہاڑوں میں ہوتی ہے۔ اسقوردیون کی دوسری قسم بستانی لہسن کے مانند ہے، مگر اس کی شکل اور پتی زیادہ لطیف اور یک دانہ دار ہے۔ اس کا ذائقہ بستانی لہسن سے زیادہ تیز اور خوشبودار ہے۔ صاحب تحفہ نے اس دوسری قسم کو دو دانہ دار، بڑا تنہ اور سفید پھول والا تحریر کیا ہے۔

بعض کے مطابق اسقوردیون جبلی کا نام فارسی میں موسیر ہے۔ اس کا پتا نرگس کے مانند چوڑا، پھول بنفشجی، جڑ چھوٹے پیاز کے برابر اور بستانی لہسن سے بہت زیادہ بڑی ایک دانہ دار اور جنگلی لہسن کے مانند بودار ہے۔

مزاج: اسقوردیون کا مزاج تیسرے درجہ کے آخر میں گرم وخشک اور بعض کے مطابق چوتھے درجہ تک گرم وخشک ہے۔ بعض نے دوسرے درجہ میں گرم اور تیسرے درجہ میں خشک قرار دیا ہے۔

افعال: اسقوردیون تلخ، قابض، معتدل مجفف، ملطف، محلل، مفتح اور جالی ہے۔ دیسقوریدوس نے لکھا ہے کہ ثوم بری برص، بہق اور جرب کو زائل کرتا ہے اگر اس کو کوٹ کر آب بادیان کے ہمراہ یا ثوم برّی کے تخم کو کوٹ چھان کر مصفّٰی شہد کے ہمراہ ملا لیا جائے اور حمام میں نورہ کی طرح تین دن تک متواتر طلا کیا جائے تو مذکورہ امراض میں مفید ہے۔ تازہ اسقوردیون کا ضماد خراب اور بڑے زخموں کو مندمل کرتا ہے۔ خشک اسقوردیون کے آٹے کا ذرور قروح خبیثہ میں مفید ہے۔ اسقوردیون کو شہد میں ملا کر طلا کرنا قروح مزمنہ کا منقی اور ان کے زائد گوشت کو ختم کرتا ہے۔ اسی طرح سفوف اسقوردیون کا ذرور مذکورہ مرض میں مفید اور مؤثر ہے۔ اسقوردیون عضلات کے شگاف کی بہترین دوا ہے۔ تازہ اسقوردیون کا ضماد کنجران کے ورم میں مفید ہے اور اسی طرح خشک اسقوردیون کا جوشاندہ مذکورہ مرض میں فائدہ مند ہے۔ اگر گل اسقوردیون کو بائیں ہاتھ میں لے کر کنجران کے ورم پر باندھا جائے تو اس کی ٹیکن میں فوراً سکون ملتا ہے۔ اسقوردیون کی قیروطی کا ضماد شراسیف کے حار مزمن ورم کو ختم کرتا ہے۔ جالینوس کے مطابق صاف شہد کے ہمراہ جنگلی لہسن کا خوردنی استعمال فالج میں مفید ہے۔ اسقوردیون کا سعوط بچوں کی مرگی میں فائدہ مند ہے اور اسی طرح اس عمل پر مداومت کرنا بچوں کی مرگی سے حفاظت کی بہترین

تدبیر ہے۔ سات گرام تک نیلے گل اسقوردیون کا خوردنی استعمال خناق میں مفید ہے۔ اگر خشک اسقوردیون کو حرف، شہد اور راتینج کے ہمراہ مخلوط کرلیا جائے تو لعوق کے طور پر اس کا استعمال مزمن بلغمی کھانسی اور عضلات کے طولی شگاف کے لیے بہتر ہے۔ اگر ساڑھے چار گرام اسقوردیون کو ماءالعسل کے ہمراہ کھایا جائے تو آنتوں اور معدہ کے زخم میں فائدہ مند ہے۔ اسقوردیون کا خوردنی استعمال مدر بول اور مدر حیض ہے۔ اگر اس کو پرانے سرکہ میں ملا کر نقرس کے مقام پر لطوخ کیا جائے یا اس کو پانی میں ملا کر اس پر ضماد کیا جائے تو فائدہ مند ثابت ہوتا ہے۔ اسقوردیون فادزہر اور تریاق ہے۔ اگر اس کو کسی زہریلے جانور کے ڈسے ہوئے کو شراب کے ہمراہ کھلایا جائے تو فائدہ کرتا ہے۔ اسقوردیون مجفف منی اور آنتوں کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح انار ترش ہے۔ اسقوردیون کا بدل چھوٹا عنصل یا ڈیڑھ گنا بستانی لہسن ہے۔ اس کی مقدار خوراک سات گرام تک ہے۔ بعض کے مطابق اس کے تمام افعال بستانی لہسن سے زیادہ اچھے ہیں۔ سرکہ میں پروردہ اسقوردیون مذکورہ افعال میں زیادہ بہتر ہے، جو ضیق النفس، امراض طحال اور استسقاء میں مفید ہے۔ سرکہ میں غیر پروردہ اسقوردیون کم مستعمل ہے، جس کا بدل لہسن ہے۔ بعض کے مطابق عنصل اور صعتر ہے۔ تخم اسقوردیون بارد مزاج افراد میں نہایت باہ انگیز ہے۔

اسقولوداس

یہ برواق ہے۔

اسقولو قندریون

الف مضموم، سین ساکن، قاف مضموم، واؤ ساکن، لال مضموم، واؤ ساکن، قاف مفتوح، نون ساکن، دال مفتوح، را ساکن، یا مضموم، واؤ اور نون ساکن۔ یہ یونانی لفظ ہے، جس کا معنی مزیل الصفا ہے۔ اس کا معنی کاوی الطحال بھی ہے۔ کیونکہ یہ بڑھی تلی کو پگھلا کر زائل کرتی ہے۔ گیلانی کے مطابق اس کا معنی سقولوقندریا کے زہر کا تریاق اور مقاوم ہے، کیونکہ سقولوقندریونانی زبان میں مذکورہ جانور کا نام ہے۔ جس کو اربع اربعین اور چہل پایہ بھی کہتے ہیں اور یون کا معنی مقاوم ہے۔ بعض کے مطابق اس پودے کا پتا سقولوقندریا کیڑے کے مشابہ ہے۔ حالانکہ ایسا نہیں ہے اور کازرونی کے نزدیک یہ صحیح ہے۔ یونانی میں اس دوا کا نام اسقیلونس، اسقلینس، سقلنون، میعلون، قنطارینا، قنطاریقا اور مینوا بھی ہے، بقراط کے مطابق اس کا معنی تریاق الطحال ہے۔ اس کی وجہ تسمیہ یہ ہے کہ یہ سخت تلی کو پگھلانے میں شدید مؤثر ہے۔ اسی لیے اس کا نام حشیشۃ الطحال بھی ہے۔ اہل مصر کے نزدیک یہ کف النسر سے معروف ہے۔ اندلس کے باشندے اس کو عفریان، فارسی میں گیاہ جالینوس اور اہل شیراز زنگی دارو کہتے ہیں۔ یہ ایک پودا ہے جو پتھریلی زمین، پہاڑی علاقوں، پتھر کی دیواروں اور مرطوب مقامات پر پیدا ہوتا ہے۔ پرشیاؤشاں کے مانند اس میں تنہ، پھول اور پھل نہیں ہے، جو ایک شگاف دار جڑ سے اگتا ہے۔ اس کی پتی بسفائج کے مانند دراز اور کنگورہ دار ہے، جس کی پشت سرخی مائل اور نرم روئیں دار ہے۔ پتے کا سید ھا حصہ سبزی مائل ہے اور پتے کے باطن حصہ میں پیلے کیڑے کے مانند ایک چیز ہوتی ہے جو اس کا تخم ہے۔ اسقولوقندریون ایک ایسا پودا ہے، جس کا پھول اس کے پتے میں موجود ہے، بعض کے مطابق اسقولوقندریون اسقیل کی قسم ہے۔ دوسرے لوگوں کے نزدیک یہ کبر رومی ہے۔ دیسقوریدوس کے مطابق اسقولوقندریون کی جڑ شگاف دار ہے، جس کا ظاہری حصہ سبز اور نرم روئیں دار ہے۔ صہاربخت نے اس کو بیخ کبر بری قرار دیا ہے۔ حاصل کلام یہ مجہول الماہیت دوا ہے۔ سخت اور سرخ اسقولوقندریون اعلیٰ معیار کا ہے۔

مـــزاج: شیخ کے مطابق یہ اوّل درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔بعض کے مطابق معتدل گرم اور دوسرے درجہ کے اوّل میں خشک ہے۔ایک قول کے مطابق گرمی وخشکی میں معتدل ہے۔صاحب تحفہ نے دوسرے درجہ میں گرم اور تیسرے درجہ میں خشک تحریر کیا ہے۔

افـعـال: یہ ملطف، محلل، مفتح اور مدر ہے۔روغن بنفشہ کے ہمراہ اس کا سعوط فالج ،لقوہ اور سکتہ میں مفید ہے۔دیسقوریدوس کے مطابق اسقولوقندریون کا استعمال نسیان، سوداوی وساوس، مرگی اور لقوہ میں فائدہ مند ہے۔اس کا خوردنی اور طلا کے طور پر مقامی استعمال ہچکی، یرقان، امراض طحال اور سوداوی امراض میں نفع بخش ہے۔اگر اس کا سکنجبین میں خیساندہ تیار کیا جائے یا اس کے پتوں کو سرکہ میں پکالیا جائے پھر اس سرکہ سے سکنجبین تیار کی جائے پھر اس خیساندہ یا سکنجبین کو چالیس دن پیا جائے اور اس کے پتیوں کا سرکہ کے ہمراہ ضماد کیا جائے تو یہ محلل ورم طحال ہے۔اسی طرح اگر اس کے پتوں کو پانی وسرکہ کے آمیزہ میں بھگولیا جائے اور صاف کر کے چالیس دن پیا جائے تو مذکورہ مرض میں مفید ومؤثر ہے۔اسی لیے بعض لوگوں کا خیال ہے کہ جب کوئی جانور اس پودے کو کھالے تو ذبح کرنے کے بعد اس میں تلی نہیں پائی جاتی، بلکہ تلی کے مقام پر کوئی تھوڑی چیز باقی رہ جاتی ہے۔دیسقوریدوس سے منقول ہے کہ اگر اسقولوقندریون کو دودھ میں پکا کر چالیس دن پیا جائے اور طحال پر اس کا ضماد کیا جائے تو یہ تلی کو تحلیل کرتا ہے۔بعض کے مطابق شہد کے ہمراہ چالیس دن اسقولوقندریون کا خوردنی استعمال تلی کے ورم کو دفع کرتا ہے اور یہ مجرب ہے۔یہ مفتت حصات گردہ ومثانہ ہے۔اگر اسقولوقندریون کے سفوف کو شراب کے ہمراہ پیا جائے تو تقطیر البول میں مفید ہے۔عورت کی گردن میں اس کو آویزاں کرنا اثر بالخاصہ سے مانع استقرار حمل ہے۔اس کو اونٹ کی تلی کے ہمراہ عورت کی گردن میں لٹکانا خصوصاً مانع استقرار حمل ہے اور اس کے لٹکانے کے دن چاند تحت الشعاع ہو۔اسی طرح عورت کے نیچے حصے میں اسقولوقندریون کی دھونی کرنا مانع استقرار حمل ہے۔

اس کی مقدار خوراک سات گرام سے ساڑھے دس گرام تک ہے۔یہ معدہ ودل کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح صمغ عربی، یا کتیرا، یا گل سرخ اور یا مصطگی ہے۔اس کا مضر اثر مثانہ پر بھی ہوتا ہے، جس کا مصلح شہد ہے۔اسقولوقندریون کا بدل دوگنا کماذریوس یا ہم وزن پوست بیخ کبر اور نصف وزن تخم کرفس ہے۔بعض کے مطابق اس کا بدل دوگنا غافث ہے اور ایک قول میں اس کا بدل مرجان سوختہ ہے۔

اسقو مغری

جمیز (گولر) ہے۔

اسقویوس

ہمزہ مضموم، یہ یونانی لفظ ہے۔بعض کے مطابق ایک ردی جڑ ہے جو خشی کے نام سے مشہور ہے۔

اسقولین

یہ دھواں ہے۔

اسقیدولیون

یہ کا کنج ہے۔

اسقیراس

یہ اجوائن خراسانی ہے۔

اسقیل

الف مکسور، سین ساکن، قاف مکسور یا اور لام ساکن۔ اسقیل اور استیلا دونوں عنصل (جنگلی پیاز) ہے۔

اسکندروس

یہ رومی میں پیاز ہے۔ بعض کے مطابق یہ رومی میں لہسن کا نام ہے۔

اسگند

ہمزہ مفتوح، سین ساکن، گاف مفتوح، نون مخفی اور دال ساکن۔ اس کی وجہ تسمیہ یہ ہے کہ ہندی میں آس کا معنی گھوڑا اور گند کا معنی پوست ہے۔ چونکہ اس کے تازہ درخت سے گھوڑے کی بو آتی ہے۔ اس لیے اس نام سے موسوم ہے۔ اس کو باج گند بھی کہتے ہیں، کیونکہ باج کا معنی بھی ہندی میں گھوڑا ہے۔ اس کا نام پلیا چابھی ہے، جس کا معنی مقوی ہے۔ بہر حال یہ ایک ہندی پودا کی جڑ ہے، جو شقاقل مصری کے مشابہ ہے، یہ جڑ ایک انگلی کے برابر یا اس سے کم وقدرے باریک ہے، جس کا ظاہر و باطن زردی مائل سفید ہے۔ اسگند ناگوری سب سے بہتر ہے، جو بڑی مگر کرم خوردہ نہ ہو۔ اس کا درخت قدرے بالائی زمین سے نکل کر ایک گز یا اس سے زیادہ بڑا ہوتا ہے، جس کا پتا بانسہ کے پتے کے مانند ہے۔ بعض کے مطابق کبھی یہ درخت قد آدم کے برابر ہوتا ہے اور اس میں جڑ سے شاخیں نکلتی ہیں جو ہر سال نئے سرے سے پیدا ہوتی ہیں۔ اس کا پھل گول ہے، جو غیر شکن دار چھلکا میں بند رہتا ہے۔

اسگند کی دو قسمیں ہیں ایک اسگند ناگوری اور دوسرا اسگند دکھنی ہے۔ اسگند دکھنی کے پتے آخری سرے کی جانب چوڑے، دراز، نوکدار، دبیز روئیں دار اور نرم ہیں۔ اس کا پھول بینگن کے پھول کے مشابہ، لیکن اس سے چھوٹا اور خوشہ دار ہے۔ اس کا پھل درازی مائل گول ہے، جو کچا سبز ہے اور پکنے کے بعد زرد ہو جاتا ہے۔ مزہ شیریں قدرے کسیلا اور تلخ ہے۔ اس کا تخم کاکنج کے مشابہ ہے۔ اس کا پھل موسم بہار میں پکتا ہے۔ اسگند کا درخت دیرپا ہے۔ اس کا جزء مستعمل جڑ ہے۔ اس کی جڑ میں کیڑے بہت جلدی لگتے ہیں اس کی قوت دو سال میں فنا ہو جاتی ہے۔ اس کا ذائقہ کسیلا تلخ اور تیز ہے۔

مزاج: اس کا مزاج تیسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے، مگر اس میں رطوبت فضلیہ باقی رہتی ہے۔ بعض کے مطابق یہ دوسرے درجہ میں گرم اور اوّل درجہ میں خشک ہے۔

افعال و ترکیب استعمال: یہ مشہی اور مبہی ہے۔ وجع المفاصل میں سورنجان کا بدل ہے۔ امراض جگر، ریاحی درد، بلغم، اعضاء کی سوجن اور برص کو دفع کرتی ہے۔ اسگند پھیپھڑے کے مزمن امراض، کھانسی، ضیق النفس، پھوڑے اور مزمن امراض، تقویت بدن، فربہی، تقویت رحم، تقویت کمر اور اصلاح قروح میں فائدہ مند ہے۔ اہل ہند اسگند کو رساین کے زمرہ سے اور بہمن سفید کا بدل مانتے ہیں۔ اس لیے اکثر اس کو مقوی باہ دواؤں اور وضع حمل کے بعد عورتوں کی دواؤں میں استعمال کرتے ہیں۔ یہ مقوی اور منقی رحم ہے۔ بعض کے مطابق اسگند مقوی گردہ، مقوی حواس، ملین طبیعت، مفتت حصات، مزید منی، مزید شیر، محلل اورام اور دافع تقطیر البول ہے۔ گائے

کے دودھ کے ہمراہ اسگند کا سفوف منی میں اضافہ اور جلد کو خوبصورت بناتا ہے۔ اسگند کی مقدار خوراک چودہ گرام تک ہے۔ اگر اس کو صندل کے طریقہ پر پیس کر ورموں پر طلا کیا جائے تو نفع بخش ہے۔ اگر اسگند کو باریک کوٹ چھان کر شکر میں ملا کر روزانہ بارہ گرام کھایا جائے تو حیض بند کرنے کے لیے مفید ہے۔ اگر ایک سو بیس گرام اسگند کی تازہ جڑ کو پارہ پارہ کر کے پانی سے لبریز ایک چھوٹے گھڑے میں بارہ گھنٹہ تک بھگویا جائے پھر پیاس کے وقت اس صاف پانی کو تین دن تک متواتر پیا جائے تو یہ بواسیر کے خون کو بند کرنے کے لیے مفید و مجرب ہے۔ اگر اس کو پوست اور بیخ کے ہمراہ باریک کوٹ چھان لیا جائے، پھر اس سفوف کو اولا دنرینہ والی عورت کے دودھ میں گھول کر پستان پر طلا کیا جائے تو نرم پستان کو سخت کرتا ہے۔ اسگند کا ضماد ورم خصیہ کو تحلیل کرتا ہے۔ اسگند قوت باہ کے طلاؤں میں مستعمل ہے۔ سفوف اسگند کو زخم پر چھڑکنے سے زخم سکڑ جاتے ہیں۔ دارا شکوہی میں تحریر ہے کہ کنجد سیاہ اور شہد کے ہمراہ بارہ گرام اسگند کو ایک مہینے تک روزانہ کھانا رافع نسیان اور مقوی حافظہ ہے۔ اگر سات گرام سفوف اسگند کو حیض کی ابتدا میں کھایا جائے اور غذا میں دودھ چاول کھایا جائے تو پاکی کے بعد جماع کرنے سے استقرار حمل کا قوی امکان ہے۔ صاحب تذکرۃ الہند نے لکھا ہے اگر اس کو مذکورہ مقصد کے لیے فصد اور مسہل کے ذریعہ مکمل تنقیہ کے بعد استعمال کیا جائے اور اس دوران نمک اور ترشی سے پرہیز کیا جائے۔ مزید آب وہوا اور نفسانی عوارض سے حفاظت کی جائے تو زیادہ بہتر ہے۔ اس صورت میں یہ بدن کو خوبصورت، ریاح کو دفع، ہاضمہ، جوڑوں اور آلات شہوت کو قوی کرتا ہے۔ یہ مؤلف کا تجربہ ہے۔ اگر اکیس گرام سفوف اسگند کو دودھ اور شکر کے ہمراہ بانجھ عورت اکیس دن تک کھائے تو وہ حاملہ ہو جاتی ہے اور یہ نسخہ مردوں کی قوت باہ میں اضافہ کرتا ہے۔ سفوف اسگند کا ضماد ناروکو پگھلا دیتا ہے۔ منہ میں سفوف کو رکھنے سے دانت کے کیڑے باہر نکل آتے ہیں۔ اسگند کا مصلح کھجور کا شیرہ، شکر اور روغن زرد ہے۔ اسگند حلق کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح شربت توت کا غرغرہ ہے۔ دوسری قسم (دکھنی اسگند) کے پتوں کو گرم کر کے وجع المفاصل پر باندھنا محلل عمل کرتا ہے۔ اس کا پھل کو بھی مذکورہ مرض کے لیے کھایا جاتا ہے۔

اسگند ھجاچھیری

الف مکسور، سین ساکن، گاف مفتوح، نون ساکن، دال مفتوح، ہا مختفی جیم مفتوح، الف، چا مکسور، دوسرا ہا مختفی، یا ساکن، را مکسور اور دوسری یا ساکن۔ یہ بڑ (برگد) کا درخت ہے۔

اسکوال

ہمزہ مکسور، یہ عنصل ہے۔ انگریزی اطباء اس کو ورق ورق کر کے خشک کر لیتے ہیں۔۔ اس کا رنگ سفید یا سرخی مائل خاکستری ہے۔ اس کی بو تیز اور مزہ تلخ ہے۔ اس کو سرکہ، شراب اور پانی میں بھگونے سے ان میں اس کا اثر آجاتا ہے۔ یہ دافع بلغم قے آور، مدر بول اور مسہل ہے یہ استقاء، مزمن کھانسی اور ربو میں مفید ہے۔ اس کا استعمال بچوں میں ممنوع ہے۔ اس کی مقدار خوراک 129.6 ملی گرام سے 648 ملی گرام تک ہے۔ دیگر دواؤں کے ہمراہ اس کے مرکبات بھی تیار کیے جاتے ہیں۔

اسکوربی

یہ انگریزی میں عقرب (بچھو) ہے۔

اسکیفیلالی

یہ قنطوریون ہے۔

اسکیمان

الف مضموم، سین ساکن، کاف مکسور، یا ساکن، میم مفتوح، الف اور نون ساکن، ہندی میں اس کا نام برنا اور برنی ہے۔

اسکیمونی

الف مکسور، سین ساکن، کاف مکسور، یا ساکن، میم مضموم، واؤ ساکن، نون مکسور اور یا ساکن، یہ انگریزی میں سقمونیا ہے۔

اسکی نان تو

یہ پنجنکشت ہے۔

اسل

ہمزہ مفتوح، سین اور لام ساکن، یہ عربی لفظ ہے۔ اس کا نام مصری زبان میں سمان یونانی میں سخوفس فارسی میں روح، کرتہ اور ہندی میں کسرانی ہے۔ یہ ایک پودا ہے، جس سے لوگ چٹائی بنتے ہیں۔ یہ پانی والے مقامات اور اس کے آس پاس پیدا ہوتا ہے۔ اس کی نر اور مادہ دو قسمیں ہیں۔ نر اسل کا نام کولان ہے، جس کا تخم سیاہ، قدرے گول اور مادہ اسل کے تخم سے زیادہ بڑا ہے۔ اس کی گھاس کھردری اور مادہ اسل سے زیادہ موٹی ہے۔ اس کی شاخیں باریک اور غیر شاخ دار ہیں، عراق کے باشندے اس سے سوت اور چھلنی تیار کرتے ہیں۔ دیسقوریدوس کے مطابق اس کی دو قسمیں ہیں۔ پہلی قسم کے اثرات تیز ہیں، جس کا نام سجوفس ہے۔ اس کی بھی دو نوع ہیں۔ ایک پھل دار دوسری غیر پھلدار ہے۔ اس کا پھل کالا اور مستدیر ہے۔ اس قسم کا نر کل دوسری قسم کے نر کل سے زیادہ بھاری اور گودے دار ہے۔

اسل کی دوسری قسم زیادہ غلیظ ہے، جس میں بہت شاخیں ہیں اور یہ قسم پہلی قسم کی دونوں نوع سے زیادہ قوی ہے۔ اس کا نام منجونوس ہے۔ اس قسم کا پھل اس کے اطراف پر پیدا ہوتا ہے، جو پہلی قسم کی دوسری نوع کے پھل کے مشابہ ہے۔ بعض کے مطابق اصل کی ایک قسم زیادہ باریک اور زیادہ سخت ہے اور دوسری قسم زیادہ غلیظ اور زیادہ نرم ہے۔

اسل کی دونوں قسمیں بارد غالب ارضی جوہر اور قدرے حار آبی جوہر سے مرکب القوی ہیں۔ اسل مواد کے ابخرات کو نیچے کی جانب واپس لاتا ہے۔ خواہ وہ سر کی جانب چڑھ چکے ہوں۔ یہ خواب آور ہے، اسل کا کثرت سے استعمال سر میں درد، ثقل اور غنودگی پیدا کرتا ہے۔ کبھی اس کا پھل سونگھنے سے شدید سر درد لاحق ہو جاتا ہے۔ اگر ساڑھے دس گرام تک اسل کی باریک قسم کو شراب میں ملا کر پیا جائے تو یہ قابض، قاطع نزف الدم اور مدر بول عمل کرتا ہے۔ اسل کی دوسری قسم کا خوردنی استعمال نہایت منوم اور ساڑھے سترہ گرام کی مقدار میں مورث سبات ہے۔ اسل کا ضماد ورم کو تحلیل، درد میں سکون، سہر، مالیخولیا، استسقاء اور کیڑے مکوڑوں کی گزیدگی میں مفید ہے۔ اسی طرح اسل کی جڑ سے متصل اُگے ہوئے تازہ پتوں کا ضماد رتیلا کی گزیدگی میں مفید ہے۔ بیخ اسل کی راکھ تمام اعضاء کے نزف الدم، خنازیر کو تحلیل اور خارش کے لیے فائدہ مند ہے۔ ان تمام خوبیوں کے باوجود اسل ردی الکیفیت ہے، جو کھانے کے قابل نہیں ہے۔ اس کی کثیر مقدار خوراک ساڑھے سترہ گرام ہے۔ اگر کوئی شخص کبھی بھی اس کو مذکورہ مقدار میں کھا لے تو اس کو قے کرائی جائے، مشک سونگھایا جائے، جوارش فلافلی

کھلائی جائے اور حمام میں داخل کیا جائے۔ اسل کا مضر اثر صداع اور سبات ہے، جس کا مصلح گل قند عسلی اور گل قند فلافلی ہے، اسل کی باریک قسم کا بستر قوی بدنوں اور استسقاء کے مریضوں کے لیے اور اس کی موٹی قسم کا بستر خشک بدنوں کے لیے فائدہ ہے۔

اسلنج

الف مکسور، سین ساکن، لام مفتوح، نون اور جیم ساکن۔ صاحب بحرالجواہر نے لکھا ہے کہ یہ لحیہ التیس ہے۔ یہ قول بے اصل اور بے بنیاد ہے۔ بعض کے مطابق اس کا نام ذنب الخیل بھی ہے، جس کا تذکرہ حرف ذال کے ذیل میں آئے گا۔ اسلنج مشہور و معروف جڑی بوٹی ہے، جن کی دو قسمیں ہیں۔ ایک بستانی اور دوسری برّی ہے۔ بستانی اسلنج ایک ایسی گھاس ہے، جو ریتیلی زمین میں پیدا ہوتی ہے۔ اس کی شاخیں جوف دار نرکل کے مانند باریک، طویل اور زردی مائل ہیں۔ اس کا پتا جرجیر کے مشابہ باریک اور مٹیالا ہے۔ اس قسم کا نام مغربی میں کروت ہے۔ مغرب کے رنگ ریز اس کو استعمال کرتے ہیں اور بعض کے مطابق اس کا نام الیرون ہے۔ برّی اسلنج کے پتے بستانی اسلنج سے زیادہ چھوٹے اور سرخی مائل ہیں۔ اس کا تنہ کثیر شاخوں دار ہے، جو زمین پر پھیلی ہوتی ہیں اور شاخوں کے کناروں میں بہت سے غلاف ہیں، جو بیج کے غلافوں کے مانند بعض کے اوپر پے در پے رکھے ہوئے ہیں، لیکن اس کے غلاف زیادہ نرم اور زیادہ چھوٹے ہیں، جن کے اندر بہت باریک سیاہ تخم اور انگلی کے برابر موٹے ریشے ہیں۔ تخم کا رنگ سرخی اور زردی کے درمیان ہے، جس کا مزہ بہت تیز اور سوزش دار ہے۔ یہ بری قسم بستانی سے زیادہ گرم ہے۔ یہ ریتیلی زمین اور بے آب و گیاہ پہاڑوں میں پیدا ہوتا ہے۔ اس قسم کا نام بالطشتۃ الرنبال ہے۔

مزاج: یہ تیسرے درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔ برّی اسلنج میں یہ دونوں کیفیتیں زیادہ ہیں۔ اسلنج محلل، منضج اور اخلاط غلیظہ، رافع اورام، دافع سموم، دافع مغص اور دافع ریاح ہے۔ اگر برگ اسلنج کو پتھر کی دیگچی میں پکانے کے بعد بلغمی ورم پر ضماد کیا جائے تو اس کو تحلیل کرتا ہے۔ اگر برگ اسلنج کو پتھر کی دیگچی میں پکانے کے بعد بلغمی ورم پر ضماد کیا جائے تو اس کو تحلیل کرتا ہے۔ اگر برگ اسلنج کو آرد جو کے ہمراہ پکا کر ضماد کیا جائے تو جمرہ میں مفید ہے۔ اگر مذکورہ نسخہ کو مثانہ پر ضماد کیا جائے تو مفتت حصات اور مخرج حصات ہے۔ اگر پونے دو گرام اسلنج برّی کی جڑ اور تخم کو کھایا جائے تو احشا کے درد، ریاح غلیظہ، معدہ کے کیڑے اور ریحی قولنج میں مفید ہے۔ ساڑھے تین گرام بیخ اسلنج یا تخم اسلنج کا خوردنی استعمال کیڑے مکوڑے اور بچھو کی گزیدگی اور مہلک زہروں میں مفید اور مجرب ہے۔ بعض کے مطابق اسلنج کا خوردنی اور ضماد کے طور پر مقامی استعمال دونوں خصیہ کو چھوٹا کرتا ہے اور جوڑوں کے درد میں مفید ہے۔ اگر اسلنج اور شیخ دونوں ہم وزن، جند بیدستر اور کندش میں سے ہر ایک اسلنج کے نصف وزن کی گولیاں بنائی جائیں اور روزانہ سات گرام کھایا جائے تو دونوں مبیض کی ریاح کو زائل کرتا ہے اور اس کے متواتر استعمال سے دونوں خصیہ بالکل ختم ہو جاتے ہیں۔ یہ پھیپھڑے کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح صمغ عربی ہے اسلنج کی مقدار خوراک سوا دو گرام سے سات گرام تک ہے۔ اس کا بدل ہم وزن خولنجان، نصف وزن اسارون اور چھٹا حصہ قرد مانا ہے۔ انگریزی میں اس کا بدل عضو ہے۔ علاج و معالجہ میں بیخ اسلنج اور تخم اسلنجن مستعمل ہے۔

اسلوقوسا

یہ یونانی لفظ ہے۔ یہ ایک جڑ ہے، جس کا پیسنا آسان ہے اس کو خنثیٰ کہتے ہیں۔

اسلیوس

یہ یونانی میں سلیخہ ہے۔

اسمار

الف مکسور، یہ آس برّی ہے۔

اسمالاون

یہ یونانی میں سوسن برّی ہے۔

اسمرسا

یہ شین سے اشمرسا بھی ہے، یہ مرو کی ایک نوع ہے۔

اسمگدہ پھل

الف مکسور، سین ساکن، میم مکسور، گاف ساکن، دال مفتوح، ہا مختفی، پا اور ہا خفی مفتوح اور لام ساکن، یہ کٹھل ہے۔

اسمگدہ کنتو

کاف مفتوح، نون ساکن، تا مضموم اور واؤ ساکن، یہ مدن یعنی موم ہے۔

اسمنتکا

یہ آپٹا ہے۔

اسمنگل کندا

یہ ناگسترگڈہ ہے۔

اسموسا

یہ جنگلی گاجر ہے۔

اسمونیون

یہ سفیداب ہے۔

اسمیلوس

یہ شند ہے۔

اسنهان

الف مفتوح، سین اور نون ساکن، ہا مختفی، الف اور دوسرا نون ساکن، یہ دیگی (کنول کی ایک قسم) ہے۔

اسود سالخ

یہ کالا سانپ ہے۔

اسودہ

الف مفتوح، سین ساکن، واؤ مکسور، دال مشدد مفتوح اور ہا ساکن، یہ پیپل کا درخت ہے۔

اسویاکورک

الف مفتوح، سین ساکن، واؤ مکسور، یا مفتوح، الف، کاف مضموم، دوسرا واؤ ساکن، را مفتوح اور دوسرا کاف ساکن یہ پھیکی کا درخت ہے۔

اسی پتریکا

الف مفتوح، سین مکسور، یا ساکن، یا مفتوح، تا ساکن، را مکسور، دوسری یا ساکن، کاف مفتوح اور الف یہ برگ کیوڑہ ہے۔

اسیتیکا

ہمزہ مفتوح، سین مکسور، یا ساکن، تا مکسور، دوسرا یا ساکن، کاف مفتوح اور الف یہ ککروندہ ہے۔

اسیلیسقا

یہ جھطیانا ہے۔

اسینوب

علامہ تمیمی کے مطابق یہ فارسی لفظ ہے۔ دیاسقوریدوس نے اس سے صرف نظر کرتے ہیں۔ اس کا کوئی تذکرہ نہیں کیا ہے۔ یہ ایک درخت ہے، جس کا پھل مرکب القویٰ اور ترنج سے قریب الطبع ہے۔ اس کی پوست گرم اور مجفف ہے۔ اگر چار سو بیس گرام اس کے ترش پھل کے رس کو ہم وزن شکر میں پکا کر شربت تیار کیا جائے تو یہ گرم امراض والوں کے لیے خوب نفع بخش ہے۔ گل اسینوب سے تیار کردہ روغن خدر میں فائدہ مند ہے اور روغن کا حمول صلابت رحم کو تحلیل کرتا ہے۔ اگر پھل کو کاٹ کر خشک کرنے کے بعد خوب باریک پیس لیا جائے اور شہد مصفیٰ میں ملالیا جائے تو اس کا خوردنی استعمال سموم کا تریاق ہے۔ اگر سات گرام اس کی جڑ کے ریشوں کو پیس کر پانی کے ہمراہ کھایا جائے تو بچھو کی گزیدگی میں مفید ہے۔

اسیوس

یہ الف ممدودہ کے ذیل میں آسیوس کے نام سے گزر چکا ہے۔

اسیھونگینت

یہ مدار ہے۔

فصل ۱۱: یہ الف غیر ممدودہ اور شین پر مشتمل ہے

اشاچھار

ہمزہ مضموم، شین مفتوح، الف، چا مفتوح، ہا مختفی، الف اور را ساکن، یہ کھاری نمک ہے، جس سے کپڑا دھویا جاتا ہے۔

اشبہ

ہمزہ مفتوح، شین ساکن، با مفتوح اور ہا مختفی ہے۔ صاحب تذکرۃ الہند کے مطابق یہ عشبۃ النار کے علاوہ دوسری چیز ہے، جو ظیان (جنگلی چمیلی) ہے۔ اشبہ ایک غیر تنہ دار جڑی بوٹی ہے۔ جس کی پتیاں لبلاب کے پتیوں کے مانند ہیں۔ اس کا پھول گلِ چمیلی کے مانند خوشبودار ہے۔ اس کا پھل چھوٹا، سرخی مائل اور تیز ذائقہ دار اس کی جڑ نہایت طویل ہے۔ یہ جڑی بوٹی تین موسم میں سبز اور سردی کے موسم میں خشک ہو جاتی ہے۔

مزاج: اس کا مزاج تیسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔ اس کا جزء مستعمل جڑ ہے، جوز ہروں کا تریاق، دافع سودا اور دافع صفرا ہے، جوڑوں کے درد، پھوڑوں، خنازیر، امراض طحال اور آتشک کو جڑ سے ختم کرتی ہے، لیکن مذکورہ امراض میں انتہائی درجہ کا فائدہ حاصل کرنے کے لیے اول بدن کا تنقیہ کریں اور اس جڑ کو صندل اور گل سرخ کے ہمراہ پکا کر جوشاندہ پلائیں۔ سرد ہوا سے محفوظ رہیں اور غذا میں چوزہ مرغ کا شوربا تناول کریں۔ اس جوشاندہ کو ہر ہفتہ میں تین دن متواتر لیں، اس کے بعد بند کر دیں تا کہ حدت نہ پیدا کرے۔

اشبیل

یہ گیلانی بولی میں بطارخ کی ایک قسم کا نام ہے۔

اشتبون

اشتبون اور اشتران دونوں مصری زبان میں بسفائج ہیں۔

اشتر

یہ شتر کے ذیل میں مذکور ہوگا۔

اشترخار

یہ فارسی لفظ ہے۔ عربی میں اس کا نام شوکۃ الجمل اور ہندی میں اونٹ کٹارا ہے۔

اشترغاز

پہلا اور تیسرا الفظ مضموم، شین اور را ساکن، غین مفتوح، الف اور زا ساکن اس کا نام یونانی میں اثاریون اور عربی میں زنجبیل العجم، حراب اور زنجبیل فارسی ہے۔ اس کا تلفظ آخر میں را کے ساتھ اشتر غار، غلط ہے، جیسا کہ صاحب مخزن نے لکھا ہے اور اس کی ہندی اونٹ کٹارا قرار دی ہے، جس شخص نے اس کو اشترخار کا معرب سمجھا اور اس لفظ کی تفسیر شوک الجمال سے کی ہے یہ بھی غلط ہے، کیونکہ شوک الجمال کو اشترخار کہتے ہیں، جس کا املا خاء اور راء کے ساتھ ہے نہ کہ غین اور زا کے ساتھ اشترغاز ہے۔ اشترخار دراصل ایک کانٹے دار

گھاس ہے، جس پر خراسان میں ترنجبین گرتی ہے اور اس کو لحاج کہتے ہیں اور جس کا نام اشترغاز ہے۔ انجدان کے مانند تیز مزہ اور چرپراہٹ دار ایک جڑ ہے، بلکہ اشترغاز انجدان کی جنس سے ہے، جس کی بو انجدان کی بو کی طرح ہے۔

صاحب صیدنہ کے مطابق اس کا نام عربی میں حراب ہے تازہ اشترغاز زمین سے نکالتے وقت شیریں ذائقہ ہے، جس کی وجہ اس کی تازگی ہے اور جب یہ ہوا سے خشک ہونا شروع ہوتی ہے تو اس کی قوت زیادہ اور ذائقہ بدل جاتا ہے، جس کی وجہ اس میں خشکی کی زیادتی ہے اور اشترغاز کی بو انجدان کی بو کی طرح ہے۔

ابوریحان کے مطابق اشترغاز دودھ والی جڑی بوٹی ہے، جس کا دودھ مقرح ہے۔ ایک بار میں نے اس کو سرکہ میں ڈالنے کے لیے کاٹا تو مجھے اس کی بو سے سردرد لاحق ہو گیا اور بخار آ گیا اور اس کا دودھ میرے ہاتھ پر لگ گیا، جس سے زخم ہو گیا۔ عرصہ دراز تک تکلیف باقی رہی، اشترغاز کا نام محروس بھی ہے۔ اہل عرب کے نزدیک اس کا نام زنجبیل العجم، زنجبیل الفارس، رومی میں قرقینوس، یونانی میں فرافیون اور اثاریون اور اہل مصر کے نزدیک لحاج ہے۔

گیلانی کے مطابق جن لوگوں نے اس کی تفسیر شوک الجمال سے کی ہے۔ وہ دراصل ان لوگوں کو اس بات سے وہم ہوا ہے کہ اشترغاز فارسی میں اشترخار ہے حالانکہ ایسا نہیں ہے، بلکہ اشترغاز اشترکان کا معرب ہے، کیونکہ فارسی میں کان کا معنی دانت ہے اور اس دوا کے ٹکڑے اونٹ کے دانتوں سے بہت مشابہ ہیں۔ اشترغاز کو زنجبیل کہتے ہیں جو بلاشبہ انجدان کی جڑ ہے۔

ابن جزلہ کے مطابق اشترغاز انجدان خراسانی کی جڑ ہے اور انجدان کی اقسام میں سے ایک قسم ہے۔ اشترغاز خراسان، نجوان، موصل کے پہاڑی علاقے، آذربائجان، روم اور بغداد کے جنگلوں میں پیدا ہوتی ہے۔

حاصل کلام اشترغاز کی جڑ انجدان کی جڑ سے زیادہ باریک، بلا گوند، بدبودار، بدذائقہ، تیز اور تلخ اور اس کا فعل انجدان سے ملتا جلتا ہے۔ اس کو انٹ چرتا ہے بہترین اشترغاز کی جڑ رومی اور اس کے بعد خراسانی ہے جو چمکدار، ہلکی، زردی اور سیاہی سے خالی، قدرے تلخ، کم گانٹھوں والی، جسامت میں معتدل اور سڑاند والی تیز مزہ ہے۔ اس کے بعد سفید اور ٹھوس جڑ بہترین مانی جاتی ہے اور یہ خیال درست نہیں ہے کہ اشترغاز کی جڑ کا اشتباہ انجدان وغیرہ کی جڑ سے ہو جاتا ہے، اہل خراسان اس کو گوشت کے ہمراہ پکا کر کھاتے ہیں۔

انطاکی کے مطابق اشترغاز کی دو قسمیں ہیں ایک طویل دوسری غیر طویل ہے۔ طویل اشترغاز شارب عنبر کے نام سے معروف ہے اور یہ گھٹیا قسم ہے۔ اس کے اور بادآورد کے درمیان فرق یہ ہے کہ اس کا تخم چھوٹا ہے جو ہمارے نزدیک عصیفر یہ سے مشہور ہے۔ موصل کے لوگ اس کی تروتازہ پتیوں کو کاہو کی طرح کھاتے ہیں۔ بادآورد کا تخم زرد اور سفید ہے۔ اس جڑی بوٹی کے کانٹے دراز ہیں۔ اس کا مزہ تلخ اور زبان کو پکڑتا ہے۔ بہترین اشترغاز وہ ہے، جس کو برموده سے درآمد کیا جاتا ہے۔ سرکہ میں پروردہ اس کی جڑ غیر پروردہ سے بہتر ہے۔ اشترغاز کے سرکہ کا استعمال نفس جڑ سے زیادہ بہتر ہے۔

مـــزاج: اشترغاز دوسرے درجہ کے آخر میں اور بعض کے مطابق تیسرے درجہ کے آخر میں گرم وخشک ہے۔ اشترغاز انجدان سے زیادہ گرم اور زیادہ خشک ہے اور انجدان کے مانند کام کرتی ہے۔ شیخ کے مطابق اشترغاز کا مزاج وطبیعت انجدان سے قریب اور انجدان سے زیادہ ردی ہے۔ اشترغاز چرپراہٹ اور سوزش دار ہے۔ اشترغاز مجفف، مقطع، ملطف، مفتح سدہ، مسخن معدہ، مدر بول اور تریاق ہے۔ اس

کا سرکہ خاص طور پر تریاقی اثر کا حامل ہے۔ نفس اشترغاز ساڑھے چار گرام کا خوردنی استعمال سوداوی اور بلغمی، چوتھیا بخار کے لیے مفید ہے۔ کھانے کی خواہش کو برانگیختہ، کھانے کو ہضم، معدہ کی رطوبت کو صاف، معدہ کو قوی اور یرقان کو دفع کرتا ہے۔ صفراوی دست، خلفہ، سردزہروں کے نقصان اور وجع المفاصل میں مفید ہے۔ اشترغاز کی جڑ کا طلا سرکہ کے ہمراہ باردورم کو رفع درد کو ساکن اور زہروں کو دفع کرتا ہے۔ اسی طرح موم اور روغن زیتون کے ہمراہ اس کی قیروطی کا ضماد باردزہروں کی مضرت کو دفع اور خنازیر کو تحلیل کرتا ہے۔ اس کا سرکہ سرکۂ عنصلی کے مانند قوی ہے اور اس کے سرکہ کے افعال نفس اجزے زیادہ بہتر ہیں۔

شیخ وغیرہ کے مطابق اشترغاز کی جڑ کا سرکہ معدہ کے لیے بہترین غذا ہے، جو کلہ پائچہ اور گردہ وغیرہ جیسی ثقیل وغلیظ غذاؤں کے ہضم میں مددگار، منقی معدہ، مقوی معدہ، مسخن معدہ، مہیج اشتہا اور معدہ کی رطوبات کو صاف کرنے والا ہے۔ ہاضمہ کو درست اور ریاح کو تحلیل کرتا ہے۔ جرم اشترغاز دیرہضم، معدہ کے لیے نقصان دہ، غثیان اور قے آور ہے۔ اس کے سرکہ کی مقدار خوراک بائیس گرام تک ہے اور جرم اشترغاز کی مقدار خوراک ساڑھے تین گرام سے سات گرام تک ہے۔ اشترغاز دماغ، اعصاب، گردہ اور مثانہ کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس سے پاخانہ، پیشاب کی بدبو میں اضافہ اور اس کی بوڈکار میں دیر تک رہتی ہے۔ اس کی وجہ اس کا دیر سے ہضم ہونا نہیں ہے، جیسا کہ انجدان دیرہضم ہے۔ بلکہ یہ معدہ کے ملحقات میں خوب سرایت ہونے کے بعد دیر تک باقی رہتی ہے۔ اس کا مصلح شربت غورہ یا شربت انناس یا سرکہ ہے۔ اس کا بدل انجدان ہے، عرق اشترغاز گردہ، جگر اور طحال کے امراض کے لیے فائدہ مند ہے۔ اس کے عرق کی مقدار خوراک ایک سو چھ گرام تک ہے۔

اشتر گیاہ

یہ فارسی لفظ ہے، سلیخہ کو کہتے ہیں۔

اشترگاؤ پلنگ

یہ زراف ہے۔

اشتلابوس

الف مکسور، یہ دارشیشعان ہے۔

اشٹ برک

الف مفتوح، شین ساکن اور ٹا ساکن، با مفتوح، را مفتوح اور کاف ساکن۔ یہ ایک ہندی مرکب دوا ہے، جو آٹھ دواؤں، ردہ، بردہ، کاکولی، چھرکاکولی، مید، مہامید، رجیوک اور رکبھکہ پر مشتمل ہے۔ بعض کے مطابق یہ مرکب دوا پہلے زمانہ میں کشمیر سے درآمد کی جاتی تھی۔ اب ایک طویل عرصہ سے وہاں سے اس کی آمد موقوف ہوگئی ہے۔ اس کا مزاج گرم اور خشک ہے۔ بارد اعصابی امراض اور امراض طحال میں مفید ہے۔ اس کا بیاس گرام کا جوشاندہ مذکورہ امراض کے لیے استعمال ہے۔ بعض نے لکھا ہے کہ یہ مرکب دوا بارد ہے، جو مبہی، مقوی اعضاء، مولد منی، مولد شیر مقوی رحم، دافع فساد صفرا اور دافع باد ہے۔ یہ اعضاء کی سوزش، سوجن اور جذام کو دفع کرتی ہے۔

اشٹ گن

الف مفتوح،شین ساکن، ٹا مکسور، گاف مضموم اور نون ساکن ۔ یہ ہندی میں ایک غذا کا نام ہے، جو ایک حصہ مونگ اور دو حصہ چاول کو پانی میں خوب پکا کر گلا لی جاتی ہے، پھر اس کا پانی نکال کر نمک لاہوری، ہینگ، دھنیا، زنجبیل اور کالی مرچ ملا کر تیار کی جاتی ہے۔ ہندوستانی اطباء اس کو دافع بخار، دافع فسادِ اخلاط ثلاثہ، مصفی خون، مشہی طعام، مقوی مثانہ اور منقی مثانہ قرار دیتے ہیں۔

اشٹ مشٹ

الف مکسور، شین اور ٹا ساکن، میم مضموم، دوسری شین اور دوسرا ٹا ساکن، یہ کچلہ ہے۔

اشٹونڈک

ہمزہ مضموم، سین ساکن، ٹا مضموم، واؤ اور نون ساکن، ڈال مضموم اور کاف ساکن ہے۔ یہ دندیلم (ارلو) ہے۔

اشبح

یہ اوراشجع اشق ہے۔

اشخار

الف مفتوح، شین ساکن، خا مفتوح، الف اور را ساکن ۔ یہ خراسانی لفظ ہے، اس کا املا بلا الف، شخار بھی ہے۔ کابل میں اس کا نام اشقار، اصفہان میں کہلا، گیلان اور شیراز میں قلیا، عربی میں قلی، قلی الصباغین، شب المعصفر ، یونانی میں طیفومیور، ہندی میں سجی اور ساجی اور انگریزی میں الکلی اور سوڈا ہے۔ اشخار ایک مادہ ہے، جس کو اشنان سوختہ سے تیار کیا جاتا ہے۔ اس کو رمث اور رمرام کے پودے سے بھی تیار کرتے ہیں۔ اس کو کرمان، روم اور ملتان کے شہروں میں کثرت سے تیار کیا جاتا ہے۔ رومی اشخار سب سے عمدہ ہے، جس کی گولیاں بڑی اور صاف ہوتی ہیں۔ بعض کے مطابق ملتان میں بھی اس کی گولیاں تیار کی جاتی ہیں۔ بہترین اشخار، صاف، کالی اور چمکدار ہے اور جو کالی راکھ کے مانند اور چھوٹے ٹکڑوں والی ہے وہ گھٹیا اور خراب ہے۔

مزاج: اشخار چوتھے درجہ میں خشک ہے۔ اس میں زہریلی قوت اور تیزی ہے۔ یہ جالی، محرق، اکال اور قوی مجفف ہے۔ یہ نمک سے کئی درجہ زیادہ قوی ہے۔ اشخار کا سرمہ، جانوروں کے جالا کو صاف کرتا ہے۔ اگر اشخار کو سات مرتبہ پانی میں حل کیا جائے اور جرِ علقی کے طریقہ سے صاف کر کے جمالیا جائے تو دو سو پچاس ملی گرام اس کا خوردنی استعمال مقوی معدہ، ہاضم طعام، مشہی، قاطع بلغم، دافع قے مایوس العلاج اور محلل ورم طحال ہے۔ اشخار کا طلا زخموں کے زائد گوشت کو صاف کرتا ہے۔ مسّوں اور نواصیر کو زائل کرتا ہے۔ برص، بہق، مرطوب جرب، سعفہ اور قوبا میں مفید ہے اور یہ طلا مسوڑہ جیسے مقام میں گوشت کو پیدا کرتا ہے کیونکہ یہ مسوڑہ میں اس کی رطوبت کی وجہ سے گوشت کو پیدا کرتا ہے، جس کا محرک کوئی قوی مجفف چیز ہے۔ بعض کے مطابق ساڑھے تین گرام اشخار کا خوردنی استعمال اُسی دن ہلاکت کا باعث اور سات گرام کھانے سے فوراً ہلاکت واقع ہوجاتی ہے جو لا علاج ہے، کم مقدار میں کھانے سے اس کا علاج صابن کھانے والے کے اصول پر ہے۔ روغن اور چکنا شوربا پلا کر قے کرائی جائے۔ طلاؤں میں اشخار کا استعمال تنہا ممنوع ہے۔ بلا روغن بھی اس کا استعمال ممنوع ہے، کیونکہ یہ ایسی خشکی پیدا کرتا ہے، جس کا ختم ہونا دشوار ہے۔ اگر اشخار کو روغن میں ملا کر انگور پر چھڑکا جائے تو یہ جلدی سے انگور کو

مویز بنا دیتا ہے۔ ہندوستانی اطباء کے حوالہ سے اس کے افعال وخواص بھی کے ذیل میں تحریر ہوں گے اور انگریزی اطباء کے مطابق الکلی کے ذیل میں بیان ہوں گے۔

اشخیص

ہمزہ مکسور، شین ساکن، خاء مکسور، یا اور صاد ساکن، یہ عربی لفظ ہے۔ نیز عربی میں اس کا نام اسد الارض ہے۔ اس کا نام بربری میں ادادا، یونانی میں خامالاون (مختلف الالوان) اور اندلس میں شکرائن ہے۔ کیونکہ زمینوں کے اختلاف سے اس کا پتا سفید، سرخ اور نیلا ہوتا ہے۔ یونانی میں اس کی سفید قسم کا نام خامالاون لوقس اور سیاہ قسم کا نام خامالاون مالس ہے۔ لوقس کا معنی سفید اور مالس کا معنی سیاہ ہے۔ بعض لوگ اشخیص کو اقسیالانہ کہتے ہیں۔ شوف العلک سے معروف ہے، کیونکہ اس سے مصطگی کے مانند گوند حاصل ہوتا ہے، جس کو عورتیں مصطگی کے عوض استعمال کرتی ہیں۔ صاحب اختیارات کے مطابق اشخیص کرم دانہ کا درخت ہے۔ بعض کے مطابق یہ ماذریون سیاہ کی ایک قسم ہے، جس کا نام اسد الارض ہے۔ بعض کے مطابق اشخیص بربری دوا ہے، جس کا نام بربری میں وحید اور فارسی میں مست اود ہے۔ یہ شیراز کے علاقوں میں کثرت سے پائی جاتی ہے، جس کو جلاتے ہیں۔ شیرازی میں اس کا نام ماروشی بیش ہے اور ایندھن کے کام آتی ہے۔ حکیم عبد الحمید نے حاشیہ تحفہ میں لکھا ہے کہ یہ ہندی میں بنکم ہے اور بنگال کے سندر بن کے راستہ میں کثرت سے ملتی ہے۔ انطا کی وغیرہ نے لکھا ہے کہ اشخیص کی سفید اور سیاہ دو قسمیں ہیں۔

اشخیص جنگل اور پہاڑی تمام کے پتے کنگر کے مانند ہیں اس کا درخت غیر تنہ دار اور اس کی جڑ سفید ہے۔ اس کے پتے کے درمیان کنگر کے کانٹے کے مانند ایک کانٹا ہے۔ اس کا پھول نیلا اور بال کے گجرہ کے مانند اور اس کا تخم قرطم کے مشابہ ہے۔ اشخیص کا گوند اس کی جڑ کے پاس سے نکلتا ہے، جو مصطگی کے مانند ہے، جس کو عورتیں استعمال کرتی ہیں، اس کی بو خوشبو اور بدبو سے مرکب ہے، جس کا مزہ شیرینی مائل ہے۔ اشخیص کا پھل کبرُ (جھاؤ) کے پھل کی طرح ہے۔ سیاہ قسم کی اشخیص کے پتے سفید قسم کی اشخیص کے پتے سے زیادہ نرم اور زیادہ چھوٹے ہیں۔ تازہ پتے سرخ اور خشک پتے سیاہ ہیں۔ اس کا تنہ ایک بالشت کے برابر، سرخ اور قبہ دار ہے۔ اس کا پھول کانٹا دار اور نقطہ دار ہے۔ اس کی جڑ موٹی اور کالی ہے۔ کبھی اس میں بہت سوراخ ہوتے ہیں، جڑ کا اندرونی حصہ سرخ اور زبان میں جلن پیدا کرتا ہے۔ اشخیص کا جزو مستعمل جڑ ہے۔ اس کی خاصیت یہ ہے کہ جو گھاس اس کے آس پاس اگتی ہے۔ اس کو خراب کر دیتی ہے یہ پتھریلی زمین، ٹیلوں اور دریا کے کناروں پر پیدا ہوتی ہے۔ بعض کے مطابق یہ افریقہ میں کثرت سے دستیاب ہے۔ اشخیص درندوں کو قتل کر دیتی ہے۔ اگر اس کو کوٹ کر گیہوں کے آٹے میں ملا کر درندوں کے راستے میں ڈال دیا جائے تو جو جانور اس کو کھالے فوراً ہلاک ہو جاتا ہے۔ بہترین اشخیص وہ ہے جو ارمینہ سے درآمد کی جاتی ہے۔

اشخیص خوشہ کے مانند ایک جڑ ہے جو تیسرے درجہ میں اور بعض کے مطابق چوتھے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔ بعض کے مطابق سفید اشخیص دوسرے درجہ کے اوّل میں گرم اور خشک اور اس میں تریاقی قوت ہے۔ سیاہ اشخیص تیسرے درجہ کے آخر میں بلکہ چوتھے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔ بعض کے مطابق اشخیص ماذریون سیاہ کے ہم مزاج ہے۔ اس کے داخلی استعمال سے پرہیز کرنا ضروری ہے کیونکہ اس میں سمیت ہے۔ اشخیص کو محلل، ملین اور جالی ضمادوں کی دواؤں میں شامل کیا جاتا ہے۔ اگر اشخیص کو روغن زیتون میں پکا کر سردی سے لاحق

شدہ شقاق پر طلا کیا جائے تو اس کو مندمل کرتا ہے۔اس کا طلاء بہق، جرب، قوبا اور قروح متآ کلہ کو زائل کرتا ہے۔اگر اسّی گرام سفید اشخیص کی جڑ کو شراب کے ہمراہ کھایا جائے تو استسقاء میں مفید اور کیڑوں کو مارتا ہے۔ سیاہ اشخیص مہلک ہے،اس کا علاج ماذ ریون سیاہ کے اصول پر ہے۔بعض کے مطابق ساڑھے چار گرام سفید اشخیص کا خوردنی استعمال جنون، مرگی اور وحشت میں مفید ہے۔ دو سو پچاس ملی گرام اشخیص شراب کے ہمراہ قابض اور پودینہ کوہی کے جوشاندہ کے ہمراہ مخرج حب القرع ہے۔ جوشاندہ اشخیص عسر البول، کیڑے مکوڑوں کی گزیدگی، درد آب کے اسہال اور استسقا میں مفید ہے۔صمغ اشخیص دودھ کے ہمراہ مقوی احشاء اور محلل ورم باطنی ہے۔ سرکہ کے ہمراہ صمغ اشخیص کا طلا ظاہری بارد ورم کو تحلیل کرنے کے لیے فائدہ مند ہے۔اشخیص کی مقدار خوراک ساڑھے سترہ گرام تک ہے۔اس سے سر درد لاحق ہوتا ہے، جس کا مصلح شکر ہے۔

نو گرام سیاہ اشخیص مہلک ہے کیونکہ یہ بہت محرک اور تیز ہے اس لیے مشروبات میں غیر مستعمل ہے۔اس کا طلا تنہا یا گندھک کے ہمراہ جرب وقوبا اور بہق کے لیے اور روغن کے ہمراہ بارد مواد کو تحلیل اور آرد جَو کا پانی اور زیتون کے ہمراہ خنازیر کے لیے مفید ہے۔اس کا ضماد جراحت متاکلہ کا تنقیہ کرتا ہے، سرکہ، گندھک، قفر الیہود کے ساتھ اس کو پکا کر لطوخ کرنا مسّوں کو قلع کرنے کے لیے مفید اور مؤثر ہے۔ اس کے جوشاندہ کا مضمضہ دانتوں کے درد میں سکون دیتا ہے۔اس کو مرہموں کے ہمراہ قروح خبیثہ اور قروح متاکلہ کے لیے استعمال کرتے ہیں۔اگر اس کو جَو، پانی اور روغن زیتون کے ہمراہ خمیر تیار کر کے کتے، خنزیر اور چوہے کو کھلایا جائے تو ان کو ہلاک کرتا ہے۔صمغ اشخیص کرم خوردہ دانتوں کو توڑنے میں قوی ہے۔اشخیص کی دونوں قسم کی جڑ کی خاکستر قلاع دہن کے لیے مجرب ہے۔نو گرام اشخیص کی جڑ کا خوردنی استعمال لا علاج ہے اور جو کوئی اس کو کھالے اس کا علاج خانق النمر اور خرزہرہ (کنیر) کے کھانے والے کے اصول پر ہے۔

اشراس

الف مفتوح یا مکسور، شین ساکن، رامفتوح، الف اور سین ساکن ۔ یہ عربی لفظ ہے،اس کا نام فارسی میں سریس، یونانی میں آنولیس اور سریانی میں عروی ہے۔ یہ ایک جڑ ہے، جو بیخ خنثیٰ کے علاوہ ہے، کیونکہ خنثیٰ کا تنہ پست قد اور چھوٹا ہے اور خنثیٰ کا پھول سفید ہے۔ اشراش کا تنہ بلند قد اور زیادہ چوڑا ہے۔اس کی جڑ کا پتا زیادہ قوی اور اس کا پھول سرخی مائل سفید، پھل گول، تیز ذائقہ اور کسیلا ہے، لیکن شیخ نے قانون میں قوبا کی بحث کے دوران فرمایا کہ خنثیٰ کی جڑ اشراس ہے۔

مزاج: یہ اول درجہ میں گرم اور خشک ہے۔سوختہ اشراس دوسرے درجہ میں گرم اور تیسرے درجہ میں خشک ہے۔اس کا خوردنی استعمال درد پہلو، کھانسی، صفرائے محرق سے لاحق شدہ یرقان، سَج امعا اور خشونت حلق میں مفید ہے۔اگر اشراس کو موٹا پیس کر پیا جائے تو مدر بول اور مدر حیض ہے۔سوختۂ اشراس بھی مدر بول، مدر حیض، محلل ورم بلغمی ہے اور سرکہ کے ہمراہ داء الثعلب اور بہق سفید کو دفع کرتا ہے۔ اشراس کا ضماد جبر، کسر، فتق اور قیلہ، پھوڑا، خراب زخم، ورم خصیہ، رض عضلات اور رض اعصاب میں مفید ہے۔ سرکہ وروغن کنجد کے ہمراہ اشراس کا ضماد، جرب وحکہ کے لیے مفید اور ملین صلابت ہے اور آرد جو کے ہمراہ اشراس کا ضماد سعفہ میں فائدہ مند ہے۔بلغمی ورم، آگ سے جلے ہوئے مقام، سلعہ اور قوبا پر اشراس کا طلا کرنا نفع بخش ہے۔تخم اشراس جالی وقاطع اخلاط غلیظہ ہے۔ یہ جڑ بیخ اشراس سے زیادہ گرم اور نفث الدم کے لیے مفید ہے اور تخم اشراس ماء العسل کے ہمراہ جگر کا تنقیہ کرتا ہے۔

اشراس فم معدہ کے مقام پر ایسے سدّے پیدا کرتا ہے، جس سے اس میں استرخاء لاحق ہوتا ہے۔ اس کا مصلح گل قند ہے۔ اشراس کی مقدار خوراک ساڑھے سترہ گرام تک، سوختہ اشراس کی مقدار خوراک ساڑھے چار گرام تک اور تخم اشراس سات گرام تک ہے۔ اکثر افعال میں اشراس کا بدل غری السمک (سریشم ماہی) ہے۔ بعض کے مطابق مغاث (میدہ لکڑی) اور یا کرسنہ (مٹر) ہے۔ بیخ اشراس کا سفوف پانی میں ملا کر بڑے پیالوں اور جوتوں کو بنانے میں استعمال ہوتا ہے، کیونکہ یہ بہت لیس دار ہے اور اس کا جوڑ پائدار ہے۔ بعض کے مطابق مغسول اشراس، توتیا کا بدل ہے۔

اشرکی

الف مضموم، شین ساکن، را اور کاف مکسور اور یا ساکن، یہ آنولہ ہے۔

اشرکیمان

اشرکی کا اعراب حسب سابق، میم مفتوح، الف اور نون ساکن، یہ برنی (ریشم) ہے۔

اشفار

یہ اشخار ہے۔

اشق

الف مضموم، شین مفتوح اور قاف ساکن، مہذب میں اس کا اعراب ہمزہ مفتوح اور منتخب میں ہمزہ مضموم اور شین مشدد ہے۔ بعض نے اس کا اعراب ہمزہ اور شین دونوں کو مضموم لکھا ہے۔ یہ فارسی لفظ اشم کا معرب ہے۔ اس کو فارسی میں اوشہ کلیانی بھی کہتے ہیں۔ عربی میں اس کا نام اوشج، جیم مشدد کے ساتھ وشج، وشق اور الزاق الزہب، یونانی میں اثافقون، امونیاقن، پرنقش، نیز یونانی اور سریانی میں کاما، مصری میں وقنا وشق اور رنخ، ہندی میں کاندر اور انگریزی میں ای مونا کم ہے۔ شیخ کے مطابق اشق صمغ طرثوث ہے۔ بعض کے مطابق یہ صمغ اشترغاز اور ایک قول میں صمغ شجر کلخ ہے۔ صاحب اختیارات نے لکھا ہے کہ اشق ایک پودے کا گوند ہے، جس کا نام شیرازی میں بدران ہے۔ ابن بیطار نے فرمایا کہ جس نے اس کو صمغ طرثوث قرار دیا ہے وہ غلط ہے، کیونکہ اشق ایک چھوٹے سیدھے قد کے درخت کا گوند ہے جو شام اور ربیعہ کے علاقوں میں کثرت سے پیدا ہوتا ہے۔ مزید ان علاقوں میں بھی دستیاب ہے، جہاں گرمی پر سردی غالب رہتی ہے۔ مالقی نے دیسقوریدوس سے نقل کیا ہے کہ اشق قثا کے ہم شکل ایک درخت کا گوند ہے۔ اشق لینوی کے علاقوں میں پیدا ہوتا ہے، جہاں اس کا نام فورنی اور اس کے درخت کا نام غاشولیس ہے۔ انگریزی میں اس کا نام ڈریا آمونا کم ہے، بعض وقت اشق کو امافق نامی مقام سے بھی درآمد کیا جاتا ہے۔ کازرونی نے لکھا ہے کہ اشق پیڑ کے برابر ایک پودے کی تراوش ہے جس کو منجمد ہونے کے بعد محفوظ کرلیا جاتا ہے۔ یہ یزد کے اطراف میں شیراز اور اصفہان کے درمیان خصوصاً کثرت سے دستیاب ہے۔ انطاکی کے مطابق یہ گھاس اور چھوٹے پودے کے درمیانی قد کا درخت ہے۔ اشق کا تنہ باریک، روئیں دار اور سفیدی مائل ہے۔ پھول سرخ اور نیل گوں آمیز ہے۔ یہ کرخ کے پہاڑی علاقوں میں ملتا ہے نہ کہ شام کے علاقوں میں۔ اس کا گوند زرد رنگ ہے، جو تلوار سے چیرا لگانے سے حاصل ہوتا ہے۔ بہترین اشق سفید، نرم، صاف، خالص اور تیزی سے حل پذیر ہے۔ لوگ سکنجبین میں اشق کی ملاوٹ کرتے ہیں، جن کے درمیان فرق لنگ

کی زردی سے کیا جاتا ہے۔کبھی ہینگ سے بھی ملاوٹ کرتے ہیں، جس کے درمیان فرق بو سے کیا جاتا ہے۔ بہر حال خالص اشق نیلگونی مائل، سفید، لکڑی، کنکری اور میل وغیرہ کی ملاوٹ سے پاک صاف، دیدہ زیب، کندر کے مانند سخت ٹھوس، بڑی گانٹھدار، جندبیدستر یا کشنیز کے مانند بودار اور تلخ مزہ ہے۔ جو اشق ان مذکورہ خوبیوں کا حامل ہے، اس کا نام پیروسا ہے اور جس میں مٹی یا پتھری کی ملاوٹ ہوتی ہے اس کا نام فتراما ہے۔

مزاج: شیخ کے مطابق اشق دوسرے درجہ کے آخر میں گرم اور پہلے درجہ میں خشک ہے۔عبداللطیف کے مطابق تیسرے درجہ میں گرم اور اوّل درجہ میں خشک ہے۔علامہ اسحاق کے مطابق دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ایک قول میں دوسرے درجہ کے اوّل میں گرم اور اوّل درجہ کے آخر میں خشک ہے۔بعض نے اس کو رطب قرار دیا ہے۔اشق محلل، قوی مجفف، ہلکالاذع، ملین، قوت جاذبہ کے ساتھ مسخن، منقی، قوی جالی، مفتح اور مدر ہے۔قوی ادرار کی وجہ سے عروق کے منھ سے خون جاری کرتا ہے اور خونی پیشاب لاتا ہے۔اگر اشق کو مسہل دواؤں کے ہمراہ ملا کر استعمال کیا جائے تو یہ مسہل دواؤں کی اصلاح اور ان کے ضرر کو دفع کرتا ہے۔اشق احشا کی سختی، صلابت وجسارت کے لیے شدید نفع بخش ہے، کیونکہ یہ لطیف الجوہر ہے۔اگر اشق کو پشت اور بغل وغیرہ پر حمام میں طلا کیا جائے اور تھوڑی دیر اس میں رکا جائے تو ان اعضاء کی بدبو کو زائل کرتا ہے۔اگر اشق کو روغن زیتون میں ملا کر کلف اور بہق پر مالش کیا جائے تو فائدہ مند ہے۔اشق کا طلا کانٹا، تیر اور برچھی کو اعضا سے کھینچ لیتا ہے۔اشق اور میعہ سائلہ دونوں ہم وزن کا طلا خنازیر، صلابت، سلعہ اور بدن کی گانٹھوں کی تحلیل کرتا ہے۔اسی طرح اشق سرکہ اور نطرون کے ہمراہ محلل خنازیر اور محلل صلابت ہے۔اگر بتیس گرام اشق کو ایک سو چھ گرام غری السمک کے ہمراہ ملا کر سرکہ میں حل کر کے مرہم کے مانند تیار کر لیا جائے تو یہ مرہم ادرہ (بادخایہ) پھوڑا، ابتدائی ورم اور حلق وحنجرہ کے سخت بلغمی ورم (ورم نغانغ) میں مفید ہے اور ان امراض کے اورام میں اضافہ نہیں ہونے دیتا، بلکہ ان کو تحلیل کرتا ہے۔مطلق اشق کی قیروطی خراب زخم کو پاک صاف کرتی ہے اور ان کے زائد خبیث گوشت کو ختم کر کے اچھے گوشت کو پیدا کرتی ہے۔اسی طرح اشق مذکورہ زخموں میں مفید ہے۔اگر اس کو عفونت دار گوشت کو کھانے والے اور گوشت پیدا کرنے والے مراہم میں ملا کر استعمال کیا جائے۔اگر اشق کو شہد اور زفت کے ہمراہ ملا کر طلا کیا جائے تو تحجر مفاصل کو تحلیل کرتا ہے۔اگر اشق کو سرکہ، نطرون و روغن حنا میں ملا کر طلا اور مالش کیا جائے تو امتلائی تھکاوٹ اور بارد مواد سے پیدا شدہ عرق النسا میں فائدہ مند ہے۔اگر اشق کو سرکہ اور بورق کے ہمراہ ملا کر استعمال کیا جائے تو جوڑوں کے درد اور تمددی تھکاوٹ سے لاحق شدہ بے حد تکان میں مفید ہے۔اگر اشق سے ثالیل (مسُوں) کو رگڑا جائے تو وہ جھڑ جاتے ہیں۔اگر پونے دو گرام اشق کو سکنجبین کے ہمراہ کھایا جائے تو تحجر مفاصل کو تحلیل کرتا ہے۔سرکہ میں تیار کردہ اشق کے محلول کا طلا پرانے قوبا میں مفید ہے۔اسی طرح اس کا طلا سر کے زخموں میں فائدہ مند ہے۔اگر ساڑھے چار گرام اشق کو ماءالعسل یا ماءالشعیر کے ہمراہ موقع، مزاج اور موسم کے اختلاف کے اعتبار سے کھایا جائے تو رعشہ وغیرہ کے مانند اعصابی امراض، فضلات کو تحلیل اور ان کی تلیین کے لیے نفع بخش ہے۔شہد کے ہمراہ ساڑھے چار گرام سے سات گرام تک اشق کو قوی مزاج لوگوں میں اور ساڑھے تین گرام کو متوسط مزاج افراد میں اور آٹھ سو پچھتر ملی گرام کو ضعیف مزاج اشخاص میں استعمال کرنا مرگی، فالج، لقوہ، خدر اور امتلائی تشنج کے لیے مفید ہے، کیونکہ یہ بلغم کو دستوں میں خارج اور دفع کرتا ہے۔اسی طرح شہد کے ہمراہ سوا دو گرام اشق کا خوردنی استعمال مرگی میں مفید ہے۔کبھی اشق کو بارد صداع کی دواؤں کے ہمراہ استعمال کیا

جاتا ہے۔ دوسو پینتالیس ملی گرام اشق کو ایک سو چواس گرام صاف شہد یا جوشاندہ زوفا اور یا جوشاندہ انجدان میں ملا کر مرطوب تشنج کے لیے پینا فائدہ مند ہے۔ اشق کو گرم پانی میں ملا کر غرغرہ کرنا مذکورہ امراض، دوار، سدر، استرخاء، لقوہ وغیرہ کے مانند تمام بارد رطب دماغی امراض اور سوداوی و بلغمی خفقان کے لیے فائدہ مند ہے کیونکہ یہ غرغرہ دماغ، دماغی اعصاب، تالو اور حلق سے بلغم اور رطوبت کو منھ کی جانب کھینچ کر لاتا ہے اور ان کو تحلیل کرتا ہے۔ اشق کے طلا کا بیرونی استعمال پلکوں کی خشونت کو نرم اور اس کی غلظت اور صلابت کو تحلیل کرتا ہے۔ اشق کا سرمہ آنکھ کے جرب وحکہ میں مفید اور اس کے جالا کو صاف کرتا ہے۔ اگر اشق کے شیرہ کو آنکھ میں لگایا جائے تو آنکھ کی تری کو جذب اور قرنیہ کے گہرے زخموں کا تنقیہ کرتا ہے۔ اگر اشق کو سرکہ میں حل پذیر کر کے پلک کے بال اور مسّوں پر طلا کیا جائے تو خوب فائدہ مند ہے۔ اگر ساڑھے چار گرام اشق کو شہد میں ملا کر چاٹا اور یا ماء الشعیر کے ہمراہ ملا کر پیا جائے تو ربو، تنگیٔ نفس اور انتصاب النفس میں مفید اور سینہ کی لیس دار رطوبت کا تنقیہ کرتا ہے۔ اشق کو اس کے مصلح کے ہمراہ ملا کر غرغرہ کرنا، طلا کرنا اور کھانا بلغمی وسوداوی خناق میں مفید ہے۔ اسی طرح اس کا خوردنی استعمال دیافراغما کے زخموں کا تنقیہ کرتا ہے۔ اگر ساڑھے تین گرام اشق کو سرکہ یا سکنجبین کے ہمراہ کئی دن متواتر کھایا جائے۔ تو تلی اور جگر کی صلابت کو تحلیل اور ان کے سدّوں کو اچھی طرح کھول دیتا ہے۔ اسی طرح سرکہ میں ملا کر اشق کا ضماد مذکورہ مرض میں مفید ہے۔ اگر اس مذکورہ ضماد کو بارہ دن متواتر روزانہ نیا استعمال کیا جائے تو خصوصاً مفید مؤثر ہے۔ اشق کا خوردنی اور پیٹ پر طلا کے طور پر مقامی استعمال استسقاء میں مفید ہے۔ جوز رداب کو خارج، احشا کی غلظت کو تحلیل، ان کی صلابت کو نرم اور معدہ کی ریاح کو دفع کرتا ہے۔ اگر اشق کو جوشاندہ افسنتین کے ہمراہ کھایا جائے تو حب القرع کو قتل اور ان کو پیٹ سے خارج کرتا ہے۔ دیاسقوریدوس کے مطابق اشق کا خوردنی اور پیٹ پر ضماد کے طور پر مقامی استعمال گردہ مثانہ کی پتھری کو توڑتا ہے۔ غلیظ، لیس دار بلغم کو دستوں میں خارج اور بدن کی گہرائی سے رطوبت کو جذب کرتا ہے۔ اشق کا خوردنی استعمال اور حمول، زندہ ومردہ جنین کو خارج کرتا ہے اختناق الرحم میں مفید ہے۔ مدر بول اور مدر حیض ہے۔ بواسیر کی رگوں کو کھولتا ہے۔ شہد کے ہمراہ اشق کا خوردنی استعمال پیشاب کی دشواری، پہلو اور جوڑوں کے درد اور عرق النسا میں مفید اور مسہل دواؤں کے ضرر کو دفع کرتا ہے۔ سوا دو گرام سے ساڑھے چار گرام تک اشق کو مناسب جوشاندوں میں یا صرف گرم پانی میں نقوع تیار کر کے خالی پیٹ پینا عموماً اور ماء العسل کے ہمراہ خصوصاً پیٹھ درد، کمر درد، وجع الخاصرہ، وجع الورک، وجع المفاصل اور لیس دار بلغم سے پیدا شدہ عرق النسا میں مفید ہے۔ اگر اشق کو سرکہ میں ملا کر خصیہ کی صلابت پر ضماد کیا جائے تو ان کو نرم کرتا ہے۔ اشق کی دھونی سے کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہیں۔ اگر اشق کو مصعد جوہر زیتون یا روغن زیتون میں ملا کر کیڑے مکوڑوں کے پاس لے جایا جائے تو وہ مر جاتے ہیں۔ اشق کو مرکی اور پرانی شراب کے ہمراہ ملا کر کھانا زہروں کا تریاق ہے۔ اس کی مقدار خوراک پونے دو گرام سے ساڑھے چار گرام تک ہے۔ بعض کے مطابق گرم پانی میں اس کو بھگونے کے بعد اس کی مقدار خوراک خیساندہ کی شکل میں سات گرام تک ہے۔ اشق کو مفرد اور دوسری دونوں کے ساتھ ملا کر مرکب شکل میں کھایا جاتا ہے۔ یہ معدہ اور گردہ کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس کا مصلح معدہ کے لیے انیسون اور گردہ کے لیے زوفا ہے۔ اشق کا مطلقاً مصلح تخم کرفس ہے۔ بعض کے مطابق گردہ کے لیے اشق کا مصلح بادام شیریں، نشاستہ اور زوفا ہے۔ اشق کا زیادہ مقدار میں استعمال بول الدم کا باعث اور مدر خون ہے۔ لہٰذا اس کو کم مقدار میں استعمال کرنا بہتر ہے۔ اشق کا بدل شہد کی مکھی کا میل یا ہم وزن جاؤشیر یا سکبینج اور یا خردل سفید ہے۔ اس کے افعال وخواص انگریزی اطباء کے حوالہ

سے الماموئکم کے ذیل میں آئیں گے۔

اشقاقل

یہ شقاقل ہے۔

اشقون

یہ ریباس ہے۔

اشکانی

یہ بقلۂ یمانی (چولائی) ہے۔

اشک مریم

یہ کمکت (کرنجوہ) ہے۔

اشکیل

یہ عوسج ہے۔

اشلا بوس

یہ دار شیشعان (کا پھل) ہے۔

اشلانہ

یہ ہندی میں مورسکھا ہے۔

اشلیہ کیا تم

اشلیا کیاتم اور اشلیا پاتم دونوں حماض ہیں۔

اشمنت

یہ ایک ہندوستانی دوا ہے، جو بارد، قابض، ترش، کاسر ریاح اور دافع بلغم ہے۔ یہ خنازیر، خون کے امراض اور امراض حلق میں مفید ہے۔اس کا پھل قابض، مہیج اخلاط، ثقیل، دافع بلغم اور کاسر ریاح ہے۔

اشموسا

یہ مرو کی ایک قسم ہے، جو تمام اقسام سے بہت کم بودار ہے۔

اشنان

الف مضموم، بعض کے مطابق ہمزہ مفتوح، شین ساکن، نون مفتوح، الف اور دوسرا نون ساکن، یہ عربی لفظ ہے۔ نیز عربی میں اس کا نام حرض اور غاسول بھی ہے، کیونکہ اس سے کپڑوں کو دھوتے ہیں۔اس کا نام رومی میں اروقلس، یونانی میں مرسیون فارسی میں اشنان گاذراں، چوغاں، کاکل، کرمک، کنست، کنستو، کنستو اک اور ہندی میں کٹول ہے۔اشنان کی کئی قسمیں ہیں۔ایک قسم مرطوب ہے جو بغیر

پتے کی ایک جڑی بوٹی ہے۔اس میں پتیوں کے عوض باریک شاخیں نکلتی ہیں،جن میں گانٹھ کے مشابہ کچھ زوائد ہوتے ہیں۔اشنان کی یہ قسم ہمیشہ رطب اور تازہ پانی سے لبریز رہتی ہے۔اس کی گھاس بڑی ہے اور لکڑی موٹی ہے،جس کو لوگ جلاتے ہیں۔اس کے آگ کی آنچ بہت گرم اور تیز ہے،اس کے دھواں سے ناپسندیدہ بو آتی ہے۔اس کا مزہ نمکینی مائل ہے،لوگ اس سے سجی بناتے ہیں،یہ نمکین زمینوں، ویرانوں اور خشک زمینوں میں پیدا ہوتی ہے،نمکینی کی وجہ سے چوپائے اس کو چرتے ہیں۔رطب اشنان کی ایک دوسری نوع بھی ہے،جس کی گھاس دو ہاتھ کے برابر ہے۔اس کی شاخیں باریک درخت کی چھال سرخی مائل ہے۔اس کا پتا چھوٹا و دبیز ہے،جس کے ایک طرف کا رنگ نیل گونی مائل سبز اور دوسری طرف کا رنگ سبز سیاہ ہے۔یہ پتا بہت رطوبت دار ہے،جس کا رنگ سیاہ ہے۔اس کو جس چیز پر رگڑا جاتا ہے۔اس کو سیاہ کر دیتا ہے،اس کا مزہ نمکین اور تیز ہے۔اس کے درخت کی کلیاں ہمیشہ رطب ہیں۔اشنان کی یہ قسم بھی نمکین زمینوں میں پیدا ہوتی ہے۔یہ سندھ اور ملتان میں کثرت سے دستیاب ہے اور اس کی تر و تازہ گھاس سے بھی اشخار(سجی)تیار کی جاتی ہے۔

اشنان کی ایک قسم سفید ہے،جو زیادہ لطیف ہے اس کا نام خرء العصافیر ہے کیونکہ یہ شکل وصورت کے اعتبار سے گوریا کی بیٹ کے مشابہ ہے اور نیز یہ کرمک سے مشہور ہے۔

اشنان کی ایک قسم سبز ہے،جس کا نام غاسول فارسی اور یابس ہے۔اس کے رس میں لک کا محلول تیار کیا جاتا ہے،جس کو سیاہی کے عوض کتابت میں استعمال کیا جاتا ہے اور یہ چیز ابوقانس کے علاوہ ہے بہترین اشنان سفید،صاف اور بارقی ہے۔بارق کوفہ کے قریب ایک جگہ ہے۔

مـــزاج: یہ تیسرے درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ کے آخر میں خشک ہے۔یہ جالی،منقی،مفتح سدہ مزمن،محرق،قوی مدر،مسہل اور محلل فضلات غلیظہ ہے اگر اشنان کے عصارہ کو شہد کے ہمراہ ملا کر آنکھ میں استعمال کیا جائے تو آنکھوں کے زخم اور ان سے لاحق شدہ نشانات میں مفید ہے۔اگر ساڑھے چار گرام اشنان کو ہم وزن شکر کے ہمراہ کھایا جائے تو سردی سے لاحق شدہ درد معدہ میں فائدہ مند ہے۔پونے دو گرام اشنان کا دودھ پیشاب کی دشواری میں فائدہ مند ہے۔ساڑھے سترہ گرام اشنان کا خوردنی استعمال مردہ زندہ جنین کو ساقط کرتا ہے اور اشنان کی سبز فارسی قسم پونے دو گرام کی مقدار سے ساڑھے تین گرام تک مدر حیض ہے اور اس مذکورہ قسم کی ساڑھے دس گرام مقدار خوراک استسقاء کے آبی مادہ کو دستوں میں خارج کرتی ہے۔اشنان کی پینتیس گرام مقدار خوراک مہلک زہر ہے اس کو خشخاش کے مانند مصلح کے ہمراہ استعمال کرنا چاہیے۔اشنان کا طلا زخموں کے زائد گوشت کو کاٹنے کے لیے اور اس کا منجن دانتوں کو صاف کرنے کے لیے مفید ہے اس کا مسلسل استعمال دانتوں کو خراب کرتا ہے،جس کا مصلح مغز تخم کدو اور روغن بنفشہ ہے۔سبز قسم کی اشنان کی دھونی سے کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہیں۔اشنان کے استعمال سے کھجلی لاحق ہوتی ہے،جس کا مصلح کتیرا ہے،کتاب منہج میں تحریر ہے کہ اشنان غسولات میں مستعمل ہے،اس کا خوردنی استعمال اور حقنہ مثانہ کے لیے نقصان دہ ہے،جس کا مصلح خشخاش ہے۔بعض کے مطابق اس کا مصلح شہد اور گل قند اور بعض کے مطابق تخم،خربزہ اور اس کے بعد بنفشہ ہے۔

اشنان داؤد

یہ زوفا خشک کا نام ہے۔

اشنان قصارین

یہ سنگ قبطی ہے۔

اشنہ

الف مضموم، شین ساکن، نون اور ہا مفتوح، یہ عربی ہے۔ نیز عربی میں اس کا نام سیبتہ العجوز، مسک القرود، یونانی میں ابرویون، پریون، فارسی میں دوالہ، دوالک، دوالی۔ گیلانی کے مطابق ایدا ریدا ہندی میں چھڑ یلہ، چرپرہ، رکسیر اور سیلچ ہے۔ اشنہ ایک چھال ہے، جو باریک سوتوں کے مانند باریک لطیف چوڑی اور باہم پیچیدہ ہے۔ یہ بلوط، صنوبر اور اخروٹ کے درختوں کی شاخوں پر پھیلتی ہے، جو بعد میں تمام درختوں پر پیدا ہوتی ہے۔ اس میں جڑ، پھول اور تخم بالکل نہیں ہے۔ یہ بے مزہ، یا تلخ، زبان میں قدرے گرفتگی دار اور خوشبودار ہے۔ ابوالعباس نے کتاب عطر میں لکھا ہے کہ اشنہ ایک جڑی بوٹی ہے، جو جدّہ سے یمن اور بصرہ تک ساحل سمندر پر پائی جاتی ہے۔ اس کی پتی شیخ کی پتی کے مشابہ شوخ رنگ اور روئیں دار ہے۔ صاحب صیدنہ نے فرمایا کہ اطباء کے درمیان اس کی خوبیاں ابوالعباس کی ذکر کردہ خوبیوں کے مخالف ہیں گویا کہ یہ دوسری نوع ہے۔ ماہرین علم الادویہ کے نزدیک اس کی دو قسمیں معروف ہیں۔ ایک قسم بغدادی اشنہ ہے، جو خوب سفید ہے۔ اس سے لوگ عبیر تیار کرتے ہیں۔ یہ بغداد میں پیدا نہیں ہوتی ہے، لیکن بغداد میں عطر کی خوشبو کے لیے بہت در آمد کی جاتی ہے۔ اس کی دوسری قسم ہندی اشنہ ہے جس کا رنگ اور بو بغدادی سے کم ہے۔ بہر حال بہترین اشنہ سفید، نئی اور تیز بودار ہے۔ کالی پرانی اشنہ گھٹیا ہے۔

مزاج: اشنہ اوّل درجہ میں گرم وخشک، بعض کے مطابق اوّل درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔ حوز کے مطابق بارد اور شدید یابس ہے۔ ایک قول میں یہ اوّل درجہ میں سرد اور معتدل خشک ہے۔ مظفر ہروی کے مطابق اشنہ کی تمام کیفیات معتدل ہیں۔ جالینوس، صاحب کامل اور صاحب منہاج کے مطابق معتدل گرم، معتدل بارد اور قابض ہے۔ شیخ کے مطابق اشنہ میں کمی کی طرف مائل قدرے برودت اور معتدل قبض ہے۔ بعض کے مطابق اس کا مزاج اس درخت کے مزاج کے تابع ہے، جس پر یہ لپٹتی ہے۔ لہٰذا اس کے افعال و قویٰ اس درخت کے مطابق مختلف ہوتے ہیں۔ شیخ فرماتے ہیں کہ اشنہ ایک ساتھ قابض ومحلل اور ملین ہے۔ خاص طور پر صنوبر کے درخت پر لپٹے والی اشنہ میں یہ افعال ضرور ہوتے ہیں اور یہ معتدل قابض ہے۔ قطرانی اشنہ میں بھی یہی مذکورہ افعال ہیں۔ قطرانی اشنہ وہ ہے، جو قطران کے درخت پر پائی جاتی ہے، جس درخت سے قطران ٹپکتا ہے وہ عرعر کا درخت ہے۔ یہ اشنہ مفتح سدہ، اور مسترخی گوشتوں کو مستحکم کرتی ہے۔ بعض کے مطابق اشنہ جالی، منضج، مقوی، اور مفرح ہے۔ یہ خوشبو کی وجہ سے جو ہر روح کو نرم اور قوی کرتی ہے اور اشنہ قبض کی وجہ سے روح میں سنجیدگی اور لطافت کی وجہ سے قلب کی جانب تیزی سے سرایت کرتی ہے۔ لہٰذا اشنہ ان اسباب کی وجہ سے اور اثر بالخاصیہ کی وجہ سے مقوی قلب ہے اس کو عموماً مقوی اعضاء، روغن اور مرہم میں شامل کیا جاتا ہے یہ دوا کمزور اعضاء کو مقوی و مستحکم کرتی ہے۔ خواہ ان میں کمزوری مرض کی وجہ سے ہو یا پیدائشی ہو۔ اشنہ مسکن درد ہے، کیونکہ یہ محلل ومقوی ہے اور اس کو خوشبو جات میں شامل کیا جاتا ہے، جس سے خوشبو کا اثر کپڑے میں دیر تک باقی رہتا ہے۔ یہ مقوی اعصاب ہے، ان فائدوں کے علاوہ اس سے نشہ میں اضافہ ہوتا ہے۔ اس کو غازہ ولخلخہ اور دواء المسک میں شامل کیا جاتا ہے۔ اشنہ کی دھونی مرگی، صداع اور شقیقہ میں مفید ہے۔ اس کے دھواں کو ناک میں کئی مرتبہ

لینا سکتہ، مرگی اور اختناق الرحم کے لیے فائدہ مند ہے۔ اگر اشنہ کو شراب میں بھگو کر پیا جائے تو یہ زیادہ نیند آور ہے۔ خصوصاً بچوں کے لیے اچھا منوم ہے۔ اشنہ کا سرمہ مقوی چشم، جالی بشرہ اور منشفِ رطوبت چشم ہے۔ یہ دوا معتدل قابض، معتدل مجفف، ملطف، ردی اور سوزش دار کیفیت سے خالی ہے۔ اس لیے یہ آنکھ کے لیے یقیناً شدید نفع بخش دوا ہے، کیونکہ یہ اپنے معتدل، مجفف فعل سے آنکھ کی صحت کی حفاظت، رطوبت فضلیہ کو زائل اور آنسو کو جذب کرتی ہے اور اپنے لطیف قابض فعل سے آنکھ کو قوی کرتی ہے۔ اس میں اشنہ کی عطریت معاون ہے اور اشنہ اپنے ملطف فعل سے آنکھ کی روح کی ملطف ہے۔ اشنہ آنکھ کی بہترین اور موافق دوا ہے، جو آنکھ کے بارد اور حار ورم کے لیے زمانۂ انتہا میں مفید ہے اور اس کے بعد اپنے محلل فعل سے مذکورہ ورم کے لیے نافع ہے۔ اگر اشنہ کا ضماد کیا جائے تو اپنے محلل اور مقوی فعل سے آنکھ کے درد میں سکون دیتی ہے۔ اس دوا کا خوردنی استعمال بھی بدن کے نفع بخش ہے، کیونکہ یہ مقوی معدہ ہے اور آنکھ کی جانب ابخرات کو چڑھنے سے باز رکھتی ہے۔ اشنہ کو پانی میں پیس کر طلا کرانیثین، بغل، کنجران، کان کی جڑ، دونوں شانوں کے درمیان حصہ کے مانند کمزور اور نرم اعضاء کو قوی کرتا ہے۔ ان اعضاء کی تکلیف کو رفع اور ان کے مادہ کو تحلیل کرتا ہے۔ یہ طلا اعضاء کو قوی اور خوشبودار اور تری کو خشک کرتا ہے۔ اسی طرح اورام حارہ پر اشنہ کا طلاء مسکن ہے۔ نیز یہ نرم گوشت کے ورم میں راحت، جوڑوں کی صلابت کو تحلیل اور ان کے درد کو ساکن کرتا ہے۔ اشنہ کی قیروطی زخموں میں گوشت پیدا کرتی ہے اور ان کے درد کو ساکن کرتا ہے۔ جب اشنہ کو دھونی کے اجزاء اور تھکاوٹ دفع کرنے والے روغنوں میں شامل کیا جاتا ہے تو اس میں مفید اور ان کے افعال کو قوی کرتی ہے۔ اشنہ کو سرکہ میں پیس کر طلا کرنے سے بغل کی بدبو دفع اور تلی میں فائدہ ہوتا ہے۔ اسی طرح اشنہ کا ذرور بغل کی بدبو اور زخموں پر نرم گوشت پیدا کرنے کے مفید ہے۔ اشنہ اپنی عطریت کی وجہ سے خفقان وغشی میں مفید اور مقوی قلب ہے۔ اگر ساڑھے تین سے سات گرام تک اشنہ کو پانی میں پکا لیا جائے یا قابض شراب میں نقوع بنا کر پیا جائے تو نفس میں سرور، حیوانی روح کی تقویت و حفاظت، خفقان و مرگی کو زائل کرتا ہے۔ نیز یہ مقوی معدہ، مقوی قلب، مقوی باہ، محلل نفخ اور مانع قے وغثیان ہے۔ اشنہ عورتوں میں دودھ کا اضافہ اور معدہ کی تری کو خشک کرتا ہے۔ اشنہ کا خوردنی استعمال اور طلا کمزور جگر کے درد اور اس کی تقویت میں فائدہ مند ہے۔ یہ ہچکی کو بند، معدہ کو خوشبودار اور پیٹ کے اندرونی اعضاء کو قوی کرتا ہے۔ سفوف اشنہ اور آٹا کی روٹی ضعف معدہ میں مفید ہے۔ اشنہ مہیج باہ ہے یہ اپنے مفتح فعل کی وجہ سے مدر بول ہے سرکہ یا سکنجبین کے ہمراہ اشنہ کا خوردنی استعمال مفتت حصات گردہ و مثانہ ہے۔ اشنہ کو سرکہ میں پیس کر اور یا سرکہ میں پکا کر تکمید کرنا صلابت طحال کو تحلیل کرتا ہے۔

اشنہ مفتح سدد رحم ہے اس کے جوشاندہ کا آبزن مدر حیض ہے۔ وجع الرحم، صلابت الرحم اور اختناق الرحم میں مفید ہے۔ گرم درد و ورم میں راحت اور جوڑوں کی صلابت کو تحلیل کرتا ہے اسی طرح اشنہ کو کسی روغن میں ملا کر مالش کرنا جوڑوں کی صلابت کو تحلیل کرتا ہے۔ اگر اشنہ کو شراب میں پکا کر نوش کیا جائے تو یہ اپنی تریاقیت کی وجہ سے کیڑے مکوڑے کی گزیدگی میں فائدہ مند ہے۔ اشنہ کو پینے سے قبل ہاتھ سے مل لینا چاہیے تاکہ اس کے کالے چھلکے اتر جائیں اس کے بعد ہاون میں پانی سے حل کر لیں پھر خشک کر کے پیس لیں۔ بعض کے مطابق جب تک اشنہ کو پانی میں بھگویا نہیں جاتا ہے نم نہیں ہوتی اور خشک کو پیسا نہیں جا سکتا۔

اشنہ کی مقدار خوراک ساڑھے تین گرام اور دوسرے قول میں سات گرام تک ہے، یہ آنتوں کے لیے نقصان دہ ہے، مصلح انیسون

بدل ہم وزن قرد مانا۔ حکیم عبدالحمید نے کتاب مفردات فرنگی سے نقل کیا ہے کہ انگریزی میں اشنہ کو موس کس ار برم کہتے ہیں۔ اشنہ کی دوسری قسم کو آبی بھی لکھا ہے، جو مرجان کی شاخوں، مچھلی کی ہڈی اور پانی کے نیچے دوسرے درختوں پر لپٹتی ہے۔ یہ قسم غیر آبی اشنہ سے زیادہ باریک ہے، جس کا نام موس کس مرین ہے، اس کا مزاج بارد اور تر ہے۔ اس کا ضماد اعضاء کی سوزش اور جوڑوں کے گرم ورم کے لیے بہت نفع بخش ہے۔

اشوا کرنا

الف مفتوح، شین ساکن، واؤ مفتوح، الف، کاف مفتوح، را ساکن، نون مفتوح اور الف، یہ سرخ مدی ہے۔

اشوا گندھی

الف مفتوح، شین ساکن، واؤ مفتوح، الف، گاف مفتوح، نون مختفی، دال مکسور، ہا خفی اور یا ساکن، دکن کے عوام اس کو ڈماڈول کہتے ہیں۔ سنسکرت میں پنیر (دماغ کو قوی کرنے والا)، راہ کرنی (آرام دینے والا)، راہ کرنی (یہ خنزیر کے کان کے مانند ہے کیونکہ اس کا پتا خنزیر کے کان کے مشابہ ہے، اس لیے اس کا نام رکھا گیا)، پلباج (بدن کے سوراخوں کو بند کرنے والا) اور بھوت بلیا (جانوروں کی پرورش کرنے والا) ہے، بعض کے نزدیک یہ اسگند اور بعض کے نزدیک اسگند کے علاوہ ہے۔ اشوا گندھی کا مزہ تیز ہے اس کا پتا کاسر یاح، جز مسمن بدن، محسن لون اور حابس سیلان منی ہے۔

اشواموترا

الف مفتوح، شین ساکن، واؤ مفتوح، الف، میم مضموم، دوسرا واؤ ساکن، تا ساکن، را مفتوح اور الف، یہ اندگو کا درخت ہے۔

اشوانو

یہ ایک ہندوستان درخت کا پھل ہے، جو شیرین، گلوگیر اور زود ہضم ہے۔ اس کا خوردنی استعمال بدن کو خوبصورت دل کو فرحت، بلغم وصفرا کو دفع کرتا ہے۔

اشود و نشٹرا

الف مفتوح، شین مضموم، واؤ دال مفتوح، دوسرا واؤ مضموم، نون مختفی شین ساکن، ٹا مفتوح، را مفتوح اور الف، یہ گوکھرو ہے۔

اشوکم

الف مفتوح، شین مضموم، واؤ مجہول ساکن، کاف مفتوح اور میم ساکن، اس کا اعراب میم کے عوض ہا اور الف کے اضافہ کے ساتھ اشوکھا بھی ہے۔ یہ آساپالا ہے۔

اشیر

الف مضموم، شین مکسور، یا اور را ساکن، یہ خس ہے۔

اشہ اور اشہ کلیانی

یہ دونوں اشق ہیں۔

اشھایوس

یہ دار شیشعان ہے۔

اشیران

یہ خصی الکلب ہے۔

اشیرون

یہ حرف السطوح ہے۔

فصل ۱۲: یہ فصل الف غیر ممدودہ اور صاد پر مشتمل ہے

اصابع الاصول

اس کا نام خاندلیس کی زبان میں پناباں ہے۔ یہ ایک پودا ہے، جو پیڑ اور گھاس کے درمیانی حصہ کا ہے یہ ایک ہاتھ سے قدرے زیادہ بلند ہے اس کا پتا گل عباسی کے پتے کے مشابہ ہے۔ اس میں گیہوں اور جَو کے خوشہ کے مانند خوشہ نکلتا ہے، جس کے ہر خوشہ پر گل خیر کے مانند پھول ہوتا ہے، جس کا رنگ ہلکا سرخ ہے، اس کے کچھ پھول نیلے ہیں اور تخم جو کے دانہ کے مشابہ ہیں۔ جب اس کے دانہ کو منھ میں رکھا جاتا ہے یا پانی میں ڈالا جاتا ہے تو اس کا چھلکا پھٹتے وقت آواز کرتا ہے اور اس کا مغز باہر نکل آتا ہے اصابع الاصول کا تخم جزء مستعمل ہے اور یہ بہت محرک باہ ہے۔

اصابع الرصائی

یہ ہاتھ کے پنجے کے مانند ایک پودے کی جڑ ہے، جو ہرے اور سفید رنگ دار چتکبری ہے۔ یہ قدرے حدت دار ہے۔ اصابع الرصائی کی ایک قسم زرد چمکدار ہے اور اس کی دوسری قسم سفید ہے۔ اس سفید قسم کا نام خرء العصافیر ہے، سبز اور غالب سبز اصابع الرصائی سب سے بہتر ہے۔ یہ تیسرے درجہ میں خشک ہے، یہ محلل، مفتح اور غلیظ فضلات کو پگھلاتی ہے، جنون میں مفید ہے۔ ساڑھے چوبیس گرام اصابع الرصائی کا خوردنی استعمال زرد آب رطوبت کو دستوں میں خارج کرتا ہے اور استسقاء میں مفید ہے۔ ساڑھے تین گرام خوردنی استعمال عسر البول میں فائدہ مند ہے۔ ساڑھے سترہ گرام اصابع الرصائی کو کھانے سے زندہ مردہ جنین کو ساقط کرتا ہے۔ ساڑھے دس گرام اصابع الرصائی کا خوردنی استعمال مدر حیض ہے، جس مکان میں اس کی دھون کی جاتی ہے۔ وہاں سے کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہیں اس کا پینتیس گرام خوردنی استعمال مہلک ہے۔ اصابع الرصائی زہروں اور کیڑوں کی گزیدگی میں فائدہ مند ہے۔ اس کا بدل ڈیڑھ گنا ہزار جشان ہے اور بعض کے مطابق اس کا بدل سعد ہے۔

اصابع الصفر

یہ کف مریم اور کف عائشہ سے معروف ہے۔ اس کا نام شجرۃ الکلف بھی ہے۔ فارسی میں اس کا نام پنجۂ مریم اور ہندی میں ہنس بدی ہے۔ اصابع الصفر کی دو قسمیں ہیں۔ پہلی قسم ایک گھاس کی جڑ ہے، جس کا پتا گندنا کے مانند ہے۔ اس کا تنہ بلند اور باریک ہے، جس پر

نیچے سے اوپر تک نیلے پھول نکلتے ہیں۔اس کی جڑ چھوٹے پنجہ کے مانند پانچ یا چھ شاخوں دار بچہ کی ہتھیلی کے برابر ہے، جو رطوبت سے پر ہے،جس کا ذائقہ قدرے شیریں ہے۔جڑ کا رنگ زردی سفیدی آمیز چتکبرا ہوتا ہے۔کوئی جڑ بلا سفیدی مٹیالی زرد اور زیادہ تر زردی مائل ہے۔اصابع الصفر ریگستانی علاقوں میں اور دریا و مرطوب مقامات کے اردگرد پیدا ہوتی ہے۔صاحب جامع نے لکھا ہے کہ اس کا پتا اس پودے کے پتے کے مانند ہے، جس کی جڑ کا نام خصی الذئب ہے۔

اصابع الصفر کی دوسری قسم شیر اور چیتے کے پنجہ کے مشابہ ایک جڑ ہے، جس کا رنگ زرد ہے۔یہ قسم پہلی قسم سے زیادہ گرم اور زیادہ تیز ہے۔انطاکی نے اصابع الصفر کو کف عائشہ اور کف مریم کے علاوہ مانا ہے۔اسی طریقہ پر اس کے اوصاف کو بیان کیا ہے۔صاحب تقویم کے مطابق اصابع الصفر بیخ فنجن کشت ہے۔حالانکہ یہ غلط ہے کا زرونی کے مطابق آذربیجان کے لوگ اس جڑ کو فنجنکشت کہتے ہیں۔ اگرچہ فنجنکشت اس کے علاوہ ایک پودا ہے، جس نام بنطاقلن ہے۔

مزاج: اصابع الصفر دوسرے درجہ میں گرم اور خشک اور ایک قول میں دوسرے درجہ میں گرم اور تیسرے درجہ میں خشک ہے۔یہ ملطف، غلیظ فضلات کے لیے قوی محلل، منقی اعضاء اعصابی اور مقوی اعصاب ہے۔یہ جنون، وسواس، سوداوی و بلغمی امراض، وجع المفاصل، رعشہ اور قولنج میں مفید ہے اور کیڑے مکوڑوں کے زہروں کا تریاق ہے۔اصابع الصفر کا ضماد محلل صلابت ہے اس کی دھونی سے چوہے اور چھپکلی بھاگ جاتے ہیں۔زرد اصابع الصفر اور اس کی دوسری قسم کا خوردنی استعمال مسقط جنین ہے۔

اصابع الصفر آلات بول کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح حب الآس اور بلوط ہے۔یہ گرم مزاج لوگوں میں نقصان کرتا ہے، جس کا مصلح سکنجبین ہے۔یہ قلب کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح صمغ عربی ہے۔اصابع الصفر کی مقدار خوراک نو گرام تک ہے، جس میں اس کے نصف وزن کتیرا شامل کر کے استعمال کیا جاتا ہے۔اس کا بدل جنون اور سوداوی امراض میں ڈیڑھ گنا ہزار جشان ہے، بعض کے مطابق ہزار اسفند اور دو تہائی سعد ہے۔

اصابع غدادی

یہ انگور کی ایک دراز قسم ہے، جس کا نام انگور زیتونی بھی ہے۔یہ رازقی انگور کی ایک قسم ہے، جو اصابع زبیب سے معروف ہے اس کا تذکرہ انگور کے ذیل میں آئے گا۔

اصابع فرعون

اس کا نام اصل فرعون اور مدمل الجرح بھی ہے۔یہ خولدار نرکل کے مانند انگلی کے برابر قدرے چوڑا اور نرم گرہ دار ایک پتھر ہے۔ اس کو آپس میں ٹکرانے سے پتھر کی آواز نکلتی ہے۔اس کو یمن کے اطراف اور شجر و عمان کے علاقوں سے درآمد کیا جاتا ہے۔اصابع فرعون کی ایک قسم سیاہ رطوبت دار ہے، جس کے افعال مومیائی سے ملتے جلتے ہیں۔بہترین اصابع فرعون دھاری دار، ہلکا، زود شکن اور نرم ہے۔ اہل مصر اس کو قصب الذریرہ کے بدل میں دوا سے ناواقف اور ناآشنا لوگوں کو فروخت کرتے ہیں، حالانکہ اس سے باخبر شخص ان دونوں کے مابین فرق سے واقف ہے۔

مزاج: اصابع فرعون کا مزاج دوسرے درجہ کے آخر میں گرم اور خشک ہے، یہ قاطع نزف الدم، زخموں کو گوشت سے پر اور بارد ورم کو تحلیل

کرتا ہے۔زخم کے خون کے ہمراہ ملا کراس کا مقامی استعمال زخموں کو بھرنے کے لیے مفید اور بے مثال دوا ہے،انطا کی نے لکھا ہے کہ میں نے اس کی ایک قسم کو مصر میں دیکھا جس کو اس سے پیشتر کبھی نہیں دیکھا تھا، جو ہلکی،نرم اور خولدار تھی ہوسکتا ہے کہ یہ قسم مذکورہ اصابع فرعون سے بہتر ہو۔

اصابع قنیان

یہ فرنجمشک ہے۔

اصابع الملک

یہ اکلیل الملک ہے۔

اصابع ہرمس

یہ سورنجان کا پھول ہے،جس کا تذکرہ شنبلید کے ذیل میں آئے گا۔

اصاقو

یہ زرد آلو ہے۔

اِصْطَرَکْ

ہمزہ مکسور،صاد ساکن، طا، را مفتوح اور کاف ساکن۔اس کا اعراب سین سے اسطرک بھی ہے۔بعض کے مطابق یہ یونانی میں میعہ یابسہ (خشک سلارس) ہے۔بعض کے مطابق یہ زیتون کا گوند اور ایک قول میں شجر رومی کا گوند ہے۔دیاسقوریدوس کے مطابق یہ میعہ کی ایک قسم ہے۔گیلانی کے مطابق درست بات یہ ہے کہ یہ صمغ زیتون ہے۔اعلیٰ معیار کا اصطرک راتینج کے مانند چمکدار، چکنا،سفید اور خوشبودار ہے۔بعض کے مطابق شیریں اور تیز بودار ہے۔اصطرک ملنے سے شہد کے مانند نرم ہوجاتا ہے۔کالا اسطرک گھٹیا ہے، خالص اسطرک بہت کم دستیاب ہے۔قدرے خالص اصطرک میں چربی اور موم کو پگھلا کر ملاوٹ کر کے فروخت کرتے ہیں۔

مزاج: اصطرک اوّل درجہ میں گرم وخشک اور ایک قول میں دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔شیخ کے مطابق دوسرے درجہ میں گرم اور اوّل درجہ میں خشک ہے۔بعض کے مطابق دوسرے درجہ میں خشک ہے۔اصطرک نہایت ملین، مسخن اور منضج ہے۔روغن اصطرک کو تکان کو دور کرنے والی دواؤں کے ہمراہ شامل کیا جاتا ہے۔یہ روغن سردنزلہ زکام، پرانی کھانسی ،بحۃ الصوت اور سردی سے گم ہوجانے والی آواز میں فائدہ مند ہے۔اگر روغن کو قدرے علق البطم کے ہمراہ نگل لیا جائے تو یہ ملین اثر کرتا ہے۔اسطرک کا خوردنی استعمال اور حمول مدر حیض، محلل صلابت رحم اور مفتح سدہ رحم ہے۔

اصطرک کی مقدار خوراک پونے دوگرام سے سوا پانچ گرام تک ہے۔اس سے سردرد لاحق ہوتا ہے،جس کا مصلح بادیان ہے کبھی اصطرک سے غنودگی طاری ہوتی ہے۔سر میں گرانی آجاتی ہے اور یہ زندہ جنین کو ساقط کرتا ہے۔اس کا مصلح شربت نیلوفر یا خمیرہ بنفشہ ہے۔اس کا بدل جند بیدستر ہے۔بعض کے مطابق اس کا بدل میعہ سائلہ ہے اور اس کا دھواں تمام امور میں کندر کے دھواں کا بدل اور قائم مقام ہے۔

اصطفن

یہ میعہ سائلہ ہے۔

اصطفلن

یہ اہل شام کی بولی میں گاجر ہے، جو یونانی لفظ اصطافلیس سے معرب ہے۔

اصف

یہ بیخ کبر ہے۔

اصفلاوس

یہ دارشیشعان ہے۔

اصلہ

الف مفتوح، یہ ایک خطرناک سانپ ہے، جس کے پیر ہوتے ہیں، یہ ملک فارس میں پایا جاتا ہے۔

اصل

الف مفتوح، یہ عربی میں پودوں کی جڑ ہے۔ اصل کو یونانی میں اریذ افارسی میں بیخ اور ریشہ ہندی میں جڑ اور مول کہتے ہیں۔ اصل کی جمع اصول ہے۔ ہر پودے اور درخت کی جڑ اس کے ذیل میں اور اپنے خاص نام سے مذکور ہے، جیسے اذخر کے ذیل میں اصل الاذخر، انجدان کے ذیل میں اصل الانجدان، خولنجان کے ذیل میں اصل التنبول، جاؤشیر کے ذیل میں اصل الجاؤشیر، خربون کے ذیل میں اصل الخرنوب، ذرہ کے ذیل میں اصل الذرہ، راسن کے ذیل میں اصل الراسن دارشیشعان کے ذیل میں اصل السنبل، ایرسا کے ذیل میں اصل السوسن الاسمانجونی، سوسن کے ذیل میں اصل السوسن الابیض (بیخ سوسن سفید)، شنجار کے ذیل میں اصل الشمعا، آذربو کے ذیل میں اصل العرطنیثا، فرنجمشک کے ذیل میں اصل الغتیات (یہ فارسی میں انگشت کنیزگاں سے معروف ہے)، فلفل مویا کے ذیل میں اصل الفلفل، عودصلیب کے ذیل میں اصل فاوانیا، قصب کے ذیل میں اصل القصب، کبر کے ذیل میں اصل الکبر، کرفس کے ذیل میں اصل الکاثث (یہ بیخ کرفس ہے)، یبروج کے ذیل میں اصل اللفاح، لوف کے ذیل میں اصل اللوف، بارتنگ کے ذیل میں اصل لسان الحمل، بسد کے ذیل اصل المرجان، اوسبید کے ذیل میں اصل النیلوفر (اصل النیلوفر کو فلست اور فاغیہ بھی کہتے ہیں)، کاسنی کے ذیل میں اصل الھندبا، لفاح کے ذیل میں اصل الیبروج اور اسی پر قیاس کرتے ہوئے، دیگر اصول کا ذکر آئے گا۔ بعض اصول کا تذکرہ یہاں پر کیا جارہا ہے۔

اصل السوس

الف مکسور اور صاد ساکن کے ساتھ یونانی لفظ ہے۔ بعض کے مطابق ہمزہ مفتوح کے ساتھ عربی لفظ ہے۔ یہ اصل میثاعو ہے، اس کا نام یونانی میں علوفی اور غلوفریالاطینی میں ابرس، افغانی زبان میں خوگاولی (میٹھی جڑ)، کشمیری زبان میں سنگیر، شیرازی فارسی میں بیخ مہک، اصفہانی میں مزد ہے، ترکی میں شیرین بان، فرنگی میں کلیسر پزہ، انگریزی میں ینگرس، ہندی میں ملیٹھی، جیٹھی مد، جیشٹی مد اور مرتی اور بھوپال میں جاٹھون ہے۔ بہرحال یہ سوسن پودے کی جڑ ہے، جس کا تذکرہ سین کے ذیل میں آئے گا۔ اصل السوس کی دو قسمیں ہیں ایک

شیریں دوسری تلخ ہے۔شیریں اصل السوس مستعمل ہےاورتلخ اصل السوس غیر مستعمل ہے، کیونکہ یہ بعض کے مطابق زہریلی ہے۔شیریں اصل السوس میں کوئی قدرے شیریں، تلخ اور زبان گیر ہےاور کسی میں شیرینی غالب ہے۔اعلیٰ معیار کی اصل السوس شیریں، کم ریشہ دار، زردرنگ، اوسط درجہ کی موٹی اور وہ مصری ہے، جوصعید مصر کی ہےاس کے بعد عراقی، پھر شامی پھر دیگر علاقوں میں سے جہاں کی اچھی ہوخواہ ہندیا بیرون کی ہوجس کی شیرینی غالب اور تلخی وکسیلا پن بہت کم ہو۔اصل السوس کی قوت دس سال تک باقی رہتی ہے۔اس کی چھال کواتار کر استعمال کرنا چاہیے، کیونکہ بعض لوگوں کے مطابق سانپ اس کی چھال کو بہت پسند کرتا ہےاوراپنی کینچلی کواتارنے کے لیے بدن کی قوت اور آنکھ کی روشنی میں اضافہ کرنے کے لیے خودکواس پر بہت رگڑتا ہے، جس طرح بادیان کے ساتھ کرتا ہے۔بعض لوگ، اس کی حدت اور خشکی کی زیادتی کی وجہ سے مقشر کرلیتے ہیں۔بعض اساتذہ سے معلوم ہوا کہ اس کی چھال غثیان اور قے آور ہےاس لیےاس کو مقشر کرنا ضروری ہے۔

مزاج: شیخ فرماتے ہیں اصل السوس معتدل ہے۔اگرکسی چیز سےاس کے مزاج میں تبدیلی لائی جاتی ہےتواس کوحرارت اور برودت کی طرف مائل کیا جاسکتا ہے۔کرمانی کے مطابق اصل السوس چاروں کیفیات میں قریب ہےاس لیے یہ بدن انسان کوملائم کرتی ہے۔کرمانی نے دوسرے مقام پر فرمایا کہ اس کا مزاج معتدل ہے جوایک حاراور دوسرابارددوجزؤں کے اجتماع سے حاصل ہوا ہے۔حاصل کلام اصل السوس مرکب القویٰ ہے۔بعض کے مطابق اصل السوس حرارت کی طرف زیادہ مائل اور رطوبت و یبوست میں زیادہ معتدل ہے۔اصل السوس خشکی سے خالی نہیں ہے۔بعض کے مطابق اصل السوس اول درجہ میں گرم و رطب، ایک قول میں اوّل درجہ میں گرم وخشک اور دوسرے قول میں دوسرے درجہ میں گرم اوراوّل درجہ میں خشک ہے۔اطباء کے مطابق یہی قول زیادہ صحیح ہے۔اس میں رطوبت غرویہ ہے۔بعض نے اس کوسرداور خشک قرار دیا ہے۔اصل السوس کا جوشاندہ جڑ سے زیادہ معتدل ہے۔

اصل السوس غلیظ ومرکب اخلاط کا منضج اوراپنی رطوبت وغرویت کی وجہ سے مسکن عطش ہے،اس لیے یہ التہاب معدہ میں نفع بخش ہے۔اصل السوس کے خیساندہ کا آب زلال خصوصاًمذکورہ مرض میں مفید ہے، جبکہ اس کوبغیر ملے ہوئے نوش کیا جائے۔البتہ اصل السوس غلیظ رطوبت کی وجہ سے مرطوب پیاس میں اتنا نفع بخش نہیں ہے۔یہ مقوی اعصاب ہے۔اعصاب کے درد، اختلاج، دماغی واعصابی امراض میں مفید ہے سینہ، پھیپھڑا، حلق اور قصبۃ الریہ کاملین ان اعضاء کی سوزش خشونت کا دافع اور مصفی آواز ہے۔ربو کی اقسام، ضیق النفس اور مختلف انواع کی کھانسی کے لیے مفید ہے، مگر زجاجی غلیظ اخلاط سے لاحق شدہ کھانسی میں کم موثر ہے۔اصل السوس سینہ، پھیپھڑا وجگر کا تنقیہ کرتی ہے، پھیپھڑا، جگر، تلی گردہ ومثانہ کے امراض کودفع کرتی ہے۔پیشاب کی سوزش، سوزاک، گردہ ومثانہ کے زخم اور کھجلی میں فائدہ مند ہے۔رطوبتوں کودستوں میں خارج، اندرونی اعضاء کوصاف، ریاح کوتحلیل اور آنتوں کی مروڑ کودفع کرتی ہے۔گیلانی کے مطابق اصل السوس ریاح، غلیظ فضلات ونفخ کودفع اور بدن کی تمام عروق کوصاف کرتی ہے۔اصل السوس جگر میں فائدہ مند ہےاس کوجگر کی دواؤں کے ہمراہ ملا کر استعمال کرنے سے خوب فائدہ ہوتا ہے۔

اصل السوس زیادہ تر مرطوب مزاج افراد میں مسہل اور اکثر مزمن بخاروں میں مفید ہے۔روزانہ پونے دوگرام اصل السوس کواٹھ سوپچتر ملی گرامی شکراور آٹھ سوپچتر ملی گرام بادیان کے ہمراہ متواتر خوردنی استعمال بدن کی رگوں کوصاف، چہرے کے رنگ کوخوبصورت،

ریاح، نفخ کو دفع، مزمن بخاروں، صداع، شقیقہ اور آنکھ کی تاریکی کے مانند اکثر امراض اور آنکھ کو جلا بخشتی ہے۔ یہ نسخہ ان امراض میں اس وقت خصوصاً مفید و مؤثر ہے۔ جب اس کو اوّل حمل یا اوّل السرطان میں کھانا شروع کیا جائے۔ شیخ نے لکھا ہے کہ اصل السوس ناخونہ میں مفید ہے اور اس کا عصارہ اس مرض میں زیادہ قوی و مؤثر ہے۔ دیاسقوریدوس نے فرمایا کہ اگر تازہ اصل السوس کے عصارہ کو آنکھ میں قطور کیا جائے تو اس کے زائد گوشت کو ختم کر دیتا ہے۔ یہی فائدہ خشک اصل السوس کے سفوف کو آنکھ میں ڈالنے سے حاصل ہوتا ہے۔ نیز اصل السوس کا سرمہ جالا کو صاف، آنکھ کو قوی اور اس کی زردی کو رفع کرتا ہے۔ اصل السوس کا جوشاندہ اور رب مختلف قسم کی کھانسی اور درد جگر کے لیے فائدہ مند ہے۔ شہد اور آب گرم کے ہمراہ اس کو پینا مسہل شکم ہے۔ شیخ الرئیس نے بارد قولنج کے علاج میں لکھا ہے کہ چودہ گرام اصل السوس کو آب سکنجبین اور فراسیون میں اور یا ماء الجبن میں ملا کر پینا نفع بخش ہے۔ اصل السوس تنہا بھی مذکورہ مرض میں مفید اور مجرب ہے۔ اس کے جوشاندہ سے قے کرنا رطوبتوں کو خارج کرتا ہے۔ اگر تمام رطوبت خارج نہ ہو، بلکہ معدہ میں کچھ باقی رہ جائے تو اس کو دستوں کے ذریعہ اور پیشاب کے ہمراہ خارج کرتا ہے۔ اصل السوس کو مسہل نسخوں کے جوشاندہ میں اور جگر کی دواؤں میں شامل کرنے سے یہ دوائیں طبیعت پر بوجھ نہیں بلکہ ہلکی محسوس ہوتی ہیں اور اپنی لزوجت وغرویت کی وجہ سے ان کے نقصان کو دفع کرتا ہے۔ شہد یا موم کے ہمراہ اصل السوس کا ضماد داخس کے لیے اور پانی کے ہمراہ داء الثعلب کے لیے بار بار استعمال کرنا مفید ہے۔ اصل السوس میل کا تنقیہ اور میل دار زخموں کو ٹھیک کرتی ہے۔ تازہ اصل السوس کا استعمال بغل اور پسینہ کی بو کے لیے بہترین چیز ہے۔ قیروطی کے ہمراہ اصل السوس آگ سے جلے میں مفید ہے۔ اس کا عصارہ تازہ زخموں کے لیے فائدہ مند ہے۔ اصل السوس گردہ اور تلی کے لیے نقصان دہ ہے۔ مصلح عناب ہے، بعض کے مطابق گردہ کے لیے مصلح کتیرا اور تلی کے لیے گل سرخ ہے۔

اصل السوس کی مقدار خوراک ساڑھے چار گرام سے ساڑھے سترہ گرام تک ہے۔ اس کا بدل نصف وزن رب السوس اور بعض کے مطابق انجیر ہے۔ بعض کے مطابق سینہ کے درد کے لیے ہم وزن کتیرا عقید انجیر کے ہمراہ ملا کر مستعمل ہے۔ رب اصل السوس کا تذکرہ رب السوس کے ذیل میں آئے گا اور اصل السوس کے باقی افعال وخواص ہندوستانی اطباء کے حوالہ سے ملیٹھی کے ذیل میں تحریر ہوں گے۔

اصل فرعون

یہ اصابع فرعون ہے۔

اصل القلت

صاحب تحفہ فرماتے ہیں، اس کا نام فارسی میں بیخ شبیبی ہے، جو ماش ہندی کی جڑ ہے۔ یہ نشہ آور اور مخدر ہے۔ جو بارد معدہ، وجع المفاصل وغیرہ کے لیے خوردنی اور ضماد کے طور پر مفید ہے۔ اس کا نقصان محرق خون اور مشوش حواس ہے۔ دودھ میں بھگو کر اس کی اصلاح کی جاتی ہے۔ اس کی مقدار خوراک پانچ سو ملی گرام تک ہے۔ تجربہ کار لوگوں سے منقول ہے کہ یہ موٹھ کی جڑ ہے اور موٹھ مشہور غلہ ہے۔ یوسفی نے لکھا کہ قلت موٹھ کا اناج ہے۔ لہٰذا جہاں پتھری توڑنے کے لیے حب القلت کا ذکر آتا ہے۔ وہاں کلتھی کو استعمال کیا جاتا ہے، جو مفتت حصات ہے، جہاں نشہ آور چیزوں میں اصل القلت کا ذکر ہے وہاں غلۂ موٹھ کی جڑ کو استعمال کیا جاتا ہے، جو نشہ آور ہے۔ راقم کتاب کے نزدیک شبیبی اصل التفت ہے نہ کہ اصل القلت ہے، جیسا کہ اپنے مقام پر بیان ہوگا۔

اصل میثا

یہ اصل السوس ہے۔

اصول اربعہ

یہ بیخ بادیان، بیخ کرفس، بیخ کاسنی اور بیخ کبر کا مجموعہ ہے۔ان جڑوں کا بہترین فعل مفتح ہے، جو کیفیات اور تمام افعال میں فرق کے باوجود اس فعل خاص میں بعض جڑیں ایک دوسرے کے قائم مقام ہیں۔ ہر ایک کا علاحدہ ذکر آئے گا۔

فصل ۱۲ : یہ الف غیر ممدودہ، ضاد اور طا پر مشتمل ہے

اضراس العجوز

یہ خار خسک ہے۔

اضراس الکلب

یہ بسفائج ہے۔

اضموط

یہ بندق ہندی (ریٹھ) ہے۔

اطاواطاس

یہ غرب کا درخت ہے۔

اطباء

یہ برنجاسف ہے۔

اطباء الکلبہ

یہ سپستاں ہے۔

اطبطون

یہ عنصل ہے۔

اطراطیقوس

الف مفتوح، طا ساکن، را مفتوح، الف، دوسرا طا مکسور، یا ساکن، قاف مضموم، واؤ اور سین ساکن، یہ یونانی لفظ ہے، جس کا معنی شبیہ الکواکب ہے۔ یہ عربی میں حالبی سے مشہور ہے، کیونکہ اثر بالخاصہ سے اس کو گردن میں لٹکانے سے حالب میں لاحق شدہ ورم میں فائدہ ہوتا ہے۔ اسی طرح اس کا ضماد بھی مذکورہ مرض میں مفید ہے۔ یہ ایک گھاس ہے، جس کا تنہ ایک ہاتھ سے چھوٹا، سخت اور کھردرا ہے، اس کی شاخوں کے کناروں پر بابونہ کے پھول کے مشابہ ایک زرد پھول ہے، کوئی نیل گو مائل ہوتا ہے۔ پھول کے گولائی

میں پتیاں ہیں۔اس کی تمام پتیاں اور پھول ستاروں کے مشابہ ہیں۔اس کے تنہ کی پتیاں باریک، دراز اور روئیں دار ہیں۔اس کا تخم مٹیالا اور کڑوا ہے۔گیلانی نے لکھا ہے کہ اس کا تخم زوفرا کے نام سے مشہور ہے اور انجدان کے مشابہ ہے۔شیخ کے مطابق یہ گل سرخ کے مانند مرکب القوی ہے۔یہ حرارت کے ساتھ مبرد ہے۔بعض کے مطابق یہ دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ایک قول میں یہ اوّل درجہ میں سرد وخشک ہے، جو معمولی اعتدال کے ساتھ مبرد اور قابض ہے۔شیخ الرئیس کے نزدیک یہ قابض، محلل اور مجفف ہے۔اس کے جوشاندہ کا خوردنی استعمال ام الصبیاں اور خناق کے لیے مفید ہے۔جالینوس کے مطابق اس کی جڑ کو گردن میں لٹکانے سے مرگی کے مریض کو فائدہ ہوتا ہے۔اس کے پتوں کا ضماد آنکھ کے ورم گرم، آنکھ کے گولہ کے خروج، آنکھ کے درد کی تسکین، ورم کنجران اور پھوڑے کے درد کے لیے بہت مؤثر ہے۔سات گرام تک اس کے نیلے پھول کا متواتر خوردنی استعمال خناق کے لیے مفید ہے۔معدہ پر اس کی پتیوں کا ضماد التہاب معدہ میں راحت بخش ہے۔ایک خیال یہ ہے کہ اگر اس کے پھول کو ورم کنجران کا مریض بائیں ہاتھ سے توڑ کر ورم پر باندھ لے تو اس کی ٹیکن فوراً رک جاتی ہے۔صاحب منہج کے مطابق یہ گردہ کے لیے نقصان دہ ہے اس کا مصلح عنبر ہے اس کا بدل قرصعنہ ہے۔اطراطیقوس کی مقدار خوراک سات گرام تک ہے۔ابن واحد نے اس کو قرصعنہ مان کر غلطی کی ہے۔بعض لوگوں کا خیال ہے اطراطیقوس کا نام یونانی میں اطریقوس بھی ہے، جو فارسی اور ہندی میں ایک دوا ہے، جو خوب کلاں سے معروف ہے، یہ گل سرخ کے مانند مرکب القوی ہے۔اس میں بلاقبض قوت دافعہ، مبردہ اور محللہ ہے ورم کنجران کو تحلیل کرنے کے لیے اس کا ضماد لعوق اور تعلیق مفید اور مجرب ہے۔

اطراف

یہ درخت کی شاخیں ہیں۔

اطرسوسیوس

یہ سرمق (بھتوا) ہے۔

اطرماله

الف مفتوح، طا مفتوح، را ساکن، میم مفتوح، الف، لام مفتوح اور ہا ساکن۔اس کا تنہ ایک ہاتھ تک بلند اور غیر شاخ دار ہے، اس کے پتے شہدانج کے پتوں کے مانند مگر اس سے قدرے چھوٹے ہیں۔اس کا پھول باریک اور زرد ہے۔اس کا خوشہ ایک بالشت کے برابر ہے، جو ایک دوسرے میں چپکی ہوئی پھلیوں کی لڑی ہے، اس کے پھل و پھلیوں کا منھ فندق کی پھلی کے مانند کشادہ، مگر اس سے قدرے چھوٹا ہے۔اس کا پھل چنے کے برابر فندق کے پھل کے مشابہ ہے، جس میں سیاہی مائل سرخ اور باریک تخم ہے، اس پودے پر ایک لیس دار رطوبت ہوتی ہے، جو شہد کے مانند ہاتھ پر چپکتی ہے۔یہ خشک زمین اور بے آب و گیاہ میدانوں میں پیدا ہوتا ہے۔اس کا تخم آنکھ کی چوٹ، سلاق، ابتدائی بار دآشوب چشم وغیرہ کے لیے سلائی سے لگانا مفید ہے۔

اطریخ

یہ طریخ ہے۔

اطروخیا

یہ بادرنجبویہ ہے۔

اطروغا

یہ ترنج ہے۔

اطریفلین

یہ حماض ہے۔

اطریقون

یہ خارخسک ہے۔

اطریون

یہ قثاء الحمار کا عصارہ ہے۔

اطریہ

ہمزہ مفتوح، طا ساکن، راکمسور، یا مفتوح اور ہا ساکن، یہ عربی لفظ ہے۔اس کا نام سریانی میں شہرون، ترکی میں اوماج، فارسی میں آش آرد اور رشتہ ہے۔ شیخ نے فرمایا کہ یہ دست برنجن کے مانند ہے جس کو گندھے ہوئے آٹے سے تیار کرتے ہیں اور پانی میں گوشت کے ہمراہ یا بلا گوشت پکاتے ہیں اور ہمارے علاقے میں اس کا نام رشتہ ہے۔ یہ ایران، توران، خراسان، شامل ماہیچہ، رشتہ قطائف، بغرا وغیرہ والوں کی مشہور و معروف غذا ہے۔اطریہ کی کئی قسمیں ہیں۔

قسم اوّل: گیہوں کے آٹے کو پانی اور نمک کے ساتھ ملا کر خمیر تیار کیا جاتا ہے، جس کو کسی ہموار سطح پر پھیلا کر چھری سے باریک باریک دھاگا نما سوئیوں کی شکل میں کاٹ لیا جاتا ہے، پھر ان کو گرم پانی یا یخنی کے پانی اور یا شوربہ میں کھولتے وقت ڈال کر پکایا جاتا ہے اور حسب ذائقہ گرم مسالہ شامل کر کے کھایا جاتا ہے۔ فارسی میں اس کا نام آش رشتہ اور ترکی میں اوماج ہے۔ بعض کے مطابق جب آٹے کی باریک سوئیاں مسور کی دال کے ساتھ پکائی جاتی ہیں تو اس کا غذا کا نام اوماج رکھا جاتا ہے۔

دوسری قسم: مذکورہ خمیر کردہ آٹا کو گول یا چوکور اور یا کسی دوسری شکل میں کاٹ کر قسم اوّل کے طریقہ میں پکا کر تیار کیا جاتا ہے۔ اس کا نام بغرا، فارسی میں آش برگ اور ماہیچہ اور ترکی میں ططماح ہے۔

اطریہ کی تیسری قسم: یہ ہے کہ آٹا یا میدہ کے خمیر کو تنگ سوراخ دار قیف سے باریک دھاگے کے مانند نکالا جاتا ہے یا اس کو دونوں ہتھیلی سے مل کر باریک دھاگوں کے مانند تیار کیا جاتا ہے، پھر اس کو خشک کر لیا جاتا ہے۔ عربی میں اس کا نام شعیریہ اور ہندی میں اس کا نام سیوین ہے۔اس کو حسب سابق دودھ اور شکر کے ہمراہ پکا کر تناول کیا جاتا ہے۔

چوتھی قسم: یہ ہے کہ جَو کے آٹا کو پہلی یا دوسری قسم کے طریقہ پر تیار کیا جاتا ہے، جس کو دق، سل، وغیرہ تیز بخار کے مریضوں کے لیے بلا گوشت خالص پانی کے ساتھ پکا کر استعمال کیا جاتا ہے۔

پانچویں قسم: اس میں اطریہ کو چاول کے آٹا یا نشاشتہ اور یا دونوں کو باہم ملا کر تیار کیا جاتا ہے، جس کو پانی میں گوندھ کر باریک سوراخوں والی قیف میں رکھا جاتا ہے۔ پھر تانبا کے برتن کو آگ پر خوب گرم کر لیا جاتا ہے۔ پھر اس قیف کو گرم برتن کے مقابل کے باریک دھاگے نما سوئیاں نکالی جاتی ہیں، جو برتن میں بحالت بستہ گرتی ہیں، جن کو محفوظ کر لیا جاتا ہے۔ پھر برتن میں بھر کر بریان نیم کوب کردہ مغز اخروٹ، بادام، پستہ اور چھوٹی الائچی سے تیار کردہ شیر وشکر کو اس پر استعمال کے وقت چھڑک لیا جاتا ہے۔ اس کا نام فارسی میں رشتہ قطائف اور رشتہ خطائی ہے۔

مزاج: شیخ کے مطابق یہ گرم اور کثیر رطوبت دار ہے۔ بعض کے مطابق اطریہ (آش آرد)، صداع، خصوصاً صداع صفراوی، غم، ہم اور حار یابس مالیخولیا سے لاحق شدہ صداع یابس سادہ کے لیے فائدہ مند ہے۔ اطریہ خصوصاً گرم مسالہ کے ہمراہ اور یا مربی زنجبیل وغیرہ کے ہمراہ نسیان کے لیے فائدہ مند ہے اطریہ شہد کے ہمراہ نزلہ وزکام کے لیے مفید ہے۔ مسور میں پکایا ہوا اطریہ نفث الدم کے لیے سل اور بول الدم کے لیے مفید ہے، کیونکہ یہ اطریہ بلغمی خون پیدا کرتا ہے، جو جلے ہوئے سوداء کی مقاومت کرتا ہے اور یہ بدن کا مبرد اور مرطب ہے۔ لہٰذا ابخرات اوپر کی طرف نہیں چھڑتے ہیں۔

اطریہ بارد رطب بدنوں اور مزاجوں کے لیے اور رطب معدہ کے لیے خوشبودار گرم دواؤں کے ہمراہ بہترین غذا ہے کبھی صحیح مزاج افراد میں لذت کی زیادتی کے لیے مسلم چنا اور چقندر کو باریک کر کے گوشت کے قیمہ یا کوفتہ کی چاشنی بنا کر اس میں سیب بہی، آب لیمو، آب غورہ، یا مکھن یا پنیر ملا کر عطریہ تیار کرتے ہیں۔ پہلی اور دوسری سم اوّل درجہ میں گرم اور بہت رطب ہے۔ بلا گوشت اطریہ مریضوں کے لیے اور گوشت کے ہمراہ تندرست لوگوں کے لیے یا جن امراض میں گوشت کا کھانا مناسب ہے ان کے لیے فائدہ مند ہے، لیکن شیخ کے مطابق اطریہ بلاتر دد دیر ہضم اور بطی الانحدار ہے، کیونکہ اس کا آٹا تازہ گندھا اور غیر خمیر دار ہے۔ اطریہ کی دوسری قسم پہلی قسم سے زیادہ ثقیل اور دیر ہضم ہے ان دونوں کا مصلح فلفل اور روغن بادام ہے اطریہ سے ہضم ہونے کے بعد بہت غذائیت حاصل ہوتی ہے۔ اطریہ پھیپھڑا اور کھانسی کے لیے فائدہ مندہ ہے۔ یہ نفث الدم میں فائدہ کرتا ہے بقلہ خرفہ کے ہمراہ پکانے کے بعد نفث الدم میں زیادہ موٗثر ہے۔ اطریہ فعل ازلاق کی وجہ سے ملین طبیعت ہے، بعض کے مطابق اطریہ، کھانسی، دردسینہ، خشونت سینہ، خشونت حلق، قرح امعا، قرح مثانہ اور گردہ کی کمزوری میں فائدہ مند ہے اور اطریہ معدہ بارد میں استرخاء پیدا کرتا ہے۔ اگر اطریہ میں برگ خرفہ یا اسفاناخ کو روغن بادام ملا کر پکا لیا جائے تو مذکورہ امراض کے لیے زیادہ مناسب اور ملین شکم ہے جَو کے آٹا سے تیار کردہ اطریہ تمام سے بارد اور کثیر رطوبت دار، دیر ہضم، بطی الانحدار اور قلیل الغذا ہے، بعض وقت صفراوی مزاج لوگوں کے لیے یا زیادتی لذت کے لیے پہلی اور دوسری قسم میں پنیر یا مکھن یا سرکہ یا آب لیمو یا آب غورہ یا انار یا آلو یا زرشک وغیرہ۔ بعض مناسب ترش چیزوں کو معمولی شیرینی کے ہمراہ چاشنی بنا کر استعمال کیا جاتا ہے۔ ترکی میں اس قسم کا نام آش یا فاطق ہے۔ یہ بہت دیر ہضم اور سدہ اور غلیظ بلغم پیدا کرتا ہے۔ اس کا مصلح لہسن اور گرم دوائیں ہیں۔ بعض لوگ دستوں کو روکنے کے لیے اطریہ کو آب سماق، آب بہی ترش اور ہریرہ بریاں وغیرہ قابض دواؤں کے ہمراہ تیار کرتے ہیں کچھ لوگوں کا خیال ہے آرد گندم سے تیار شدہ عطریہ گرم مزاج اور متوازن غذا کے ضرورت مند شخص کے لیے بہترین چیز ہے اور جس کھانسی کا سبب خلط حار ہے اس میں فائدہ مند ہے۔ گوشت کے ہمراہ تیار کردہ اطریہ کثیر الغذا، مرطب اور مسمن بدن ہے۔ اسی طرح دودھ اور

شیرینی کے ہمراہ اطریہ کا استعمال خلط غلیظ پیدا کرتا ہے۔ چاول کے آٹا سے تیار کردہ اطریہ ہلکا، سریع الہضم اور قابض ہے۔ میدا آٹا یا نشاشتہ سے تیار کردہ اطریہ چاول کے اطریہ سے زیادہ کثیر الغذا اور دیر ہضم ہے۔ نشاشتہ سے تیار کردہ زیادہ ہلکا، زیادہ قابض اور اس سے دوائی مقصد زیادہ حاصل ہوتا ہے اور طبیعت اس کو پسند کرتی ہے۔ پانچویں قسم کے بعض افعال قطائف کے ذیل میں تحریر ہوں گے۔ گیلانی لکھتے ہیں کہ بعض اوقات اطریہ میں گوشت کو ملا کر پکایا جاتا ہے، مگر بلا گوشت اطریہ عمدہ غذائیت والا ہے، جس کا عمل معدہ پر ہلکا اور سریع الہضم سے گوشت کے ہمراہ کھانے سے بہت زیادہ دیر ہضم ہے، مگر اس سے مقوی غذا حاصل ہوتی ہے۔ کبھی دودھ، ہٖو اور ترش چیزوں کو ملا کر اطریہ تیار کیا جاتا ہے، جو زیادہ لذیذ اور بہت دیر ہضم ہے۔ قوی اور گرم معدہ میں خوب راس آتا ہے۔ پھر بھی اس کو فلفل اور زنجبیل وغیرہ گرم مصالحہ جات کے ہمراہ پکا کر تعدیل کی جاتی ہے۔ اس کے بعد زنجبیل کا مربی اور شراب مثلث کا استعمال بارد بدنوں کے لیے خطرناک نہیں ہے۔

اطموط

اس کا اطلاق بندق ہندی (ریٹھ) فوفل (چھالیہ) اور گشت برگشت پر ہوتا ہے۔ گیلانی نے لکھا ہے کہ اطموط بربری زبان میں بندق ہندی ہے اور جس نے اس کو فوفل یا اس کے علاوہ سمجھا وہ غلط ہے۔ یہ بوزیدان کی قوت کے مانند قوت دار ہے۔ یہ دوسرے درجہ میں گرم اور اول درجہ میں رطب ہے اس میں جالی قوت موجود ہے۔ اس لیے قوت سے بہق کو صاف کرتا ہے۔

اطماط

شیخ کے مطابق یہ بوزیدان کی طرح قوی ایک ہندوستانی دوا ہے۔ اس کے بارے میں غور وفکر کرنا ضروری ہے۔ آیا یہ اطموط تو نہیں ہے۔ ابن بیطار کے خیال میں اطموط، اطماط اور اطبوط یہ تینوں بندق ہندی ہیں۔ بندق ہندی رتہ ہے جو ریٹھ کا معرب ہے۔ ایک خیال میں یہ باقلاء ہندی کی ایک سخت قسم ہے، جس پر بندق ہندی کے مشابہ سیاہ نشانات ہوتے ہیں۔ یہ دوسرے درجہ میں گرم اور ول درجہ میں رطب ہے۔ یہ بہق کو زائل اور قوت باہ میں اضافہ کرتا ہے۔

اطمیثا

یہ قیصوم ہے۔

اطواق

یہ کھجور اور تاڑ کے درخت کا پانی ہے، جس کا نام ہندی میں سیندھی اور تاڑی ہے۔

فصل ۱۴: یہ الف غیر ممدودہ، ظا اور عین پر مشتمل ہے

اظفار الطیب

مفتوح، ظاء ساکن، فا مفتوح، الف، را مضموم، الف لام، طا مکسور، یا اور با ساکن، یہ عربی لفظ ہے۔ اس کا نام یونانی میں دونیقس اور قوقون، سریانی میں ظفرادیسما، ظفرادوسما اور طفری، فارسی میں ناخون پریان، ناخون دیو، ناخون خرس، ناخون بویا اور ناخون صرف،

ہندی میں نکھا، انگریزی میں انکیز اورطس ہے۔ یہ سیپ (صدف) کی طرح سخت جسامت دار ہے، جوعموماً دریاء ہند کے ساحل سے حاصل ہوتا ہے۔ یہ ناخون کے مشابہ گولائی داراور خوشبودار ہے، جوعطریات میں مستعمل ہے۔اظفار الطیب کی کئی قسمیں ہیں، ایک قسم سرخی مائل سفید ہے، جو ہندی ہے۔دوسری قسم سرخ اور مقعر ہے۔اس کا نام قرشی اور مصری ہے۔تیسری قسم سفید، بڑی اور چکنی ہے۔چوتھی قسم نیل گوں ہے۔پانچویں قسم پہلی قسم سے زیادہ بڑی، دوسری قسم سے زیادہ چھوٹی، اور سیاہ ہے، اس کا نام بابلی اور فارسی میں ناخون دیو ہے۔اعلیٰ معیار کا اظفار الطیب پہلی قسم کا ہندی سفید ہے۔بعض کے مطابق بہترین اظفار الطیب یمنی اور بصری ہے۔اسی طرح قلزم کے ساحل پر سفید رنگ کا دستیاب ہونے والا اظفار الطیب اعلیٰ معیار کا ہے، جس کا نام قرشی ہے۔اس کے بعد مکی پھر جدّ ی بحری بہتر ہے۔ اظفار الطیب کی تمام اقسام کو جلانے پر قدرے ناگوار بو آتی ہے، مگر اس کو روغن میں بریان کرنے سے خوشگوار بو آتی ہے۔اظفار الطیب صدف کے نسل سے کسی دریائی کیڑے کا گھریا کسی دریائی جانور کا کان ہوسکتا ہے، جس کو موج دریا نے ساحل پر پھینک دیا ہے اور لوگ اس کو وہاں سے حاصل کرتے ہیں۔

مزاج: یہ دوسرے درجہ میں اور ابن ماسر جویہ کے مطابق تیسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔شیخ کے مطابق یہ تیسرے درجہ کے قریب خشک ہے۔ایک قول میں یہ خشک سے زیادہ گرم ہے۔اظفار الطیب ہلکا قابض، مقوی، لطیف، ملطف کیموس غلیظ اور شدید مجفف ہے۔ اس کو بدن پر ملنے سے خوشبو آتی ہے۔اس کو سونگھنے سے بارد دماغ کو تقویت ملتی ہے۔اظفار الطیب کی دھونی نزلاوی مادہ کو جذب، سکتہ، مرگی، غشی اور اختناق الرحم کے مریضوں کو بیہوشی سے بیدار اور لیس دار اخلاط کی وجہ سے بند حیض کو جاری کرتی ہے۔اظفار الطیب مرطوب خفقان میں مفید، مقوی قلب، مفرح قلب اور روح کے مزاج کا معاون ہے، اس کے تیل کی مالش خفقان رحم، وجع الرحم بارد اور امتلائی وجع الرحم میں نفع بخش ہے۔عورت کے رحم میں کثرت سے اس کی دھونی رحم کو خشک، فضلات سے صاف، خوشبودار اور خراب ریاح سے خالی کرتی ہے۔گرم پانی کے ہمراہ سات گرام اظفار الطیب کا خوردنی استعمال گردہ ومثانہ سے جامد اور بستہ خون کو خارج کرتا ہے اور یہ درد معدہ، درد جگر وغیرہ اور ان اعضاء کی صلابت میں فائدہ مند ہے۔سرکہ کے ہمراہ اس کا خوردنی استعمال ملین اور محرک شکم ہے۔

اظفار الطیب کی مقدار خوراک پونے دوگرام اور ایک قول میں مزاج کے مطابق ساڑھے تین سے ساڑھے دس گرم تک ہے۔اس کو زیادہ مقدار میں کھانے سے آنتوں میں خراش لاحق ہوتی ہے۔یہ آنتوں اور پیشاب کی نلیوں کے لیے نقصان دہ، سر میں ثقل اور سر درد پیدا کرتا ہے۔اس کا مصلح گل مختوم یا گل قبرستی یا گل ارمنی ہے۔ایک قول میں سر درد کے لیے اس کا مصلح سکنجبین ہے۔اس کا بدل اقحوان یا قصب الذریرہ ہے۔اس کے افعال وخواص ہندوستانی اطباء کے مطابق نکھہ کے ذیل میں آئیں گے۔

اظفار الجن

یہ ہندی میں کرنپات ہے اس جڑی بوٹی میں پھول پتے نہیں ہیں، یہ کٹے ہوئے ناخون سے مشابہ اور سیاہی مائل خاکستری ہے۔یہ اوّل درجہ میں گرم اور خشک ہے۔اظفار الجن یرقان اسود اور خشک کھانسی کے لیے فائدہ مند ہے۔یہ اپنے اثر بالخاصہ سے بیخوابی دور کرنے کے لیے مفید ہے۔اظفار الجن کو سرکہ کے ہمراہ پکا کر طلا کرنا محلل ورم ہے۔یہ دماغ کے لیے نقصان دہ ہے اور اس کا مصلح عناب ہے۔اس کی مقدار خوراک ساڑھے تیرہ گرام ہے۔

اعر

یہ مر ہے۔

اعلیوطس

یہ ابرک ہے۔

اعین السراطین

یہ فنجنکشت (سنبھالو) ہے، اس کو سنگسبو یہ بھی کہتے ہیں۔

اعیون

یہ حلبہ ہے۔

فصل ۱۵ : یہ الف غیر ممدودہ اور غین پر مشتمل ہے

اغاروس امرسی

یہ آس بستانی ہے۔

اغالوجی

یہ عودالبخور ہے، اس کا نام عود ہندی بھی ہے۔

اغلسولیس

یہ ایک درخت ہے، جس کا گوندا شق کے نام سے مشہور ہے۔

اغبر

یہ ایک مرکب دوا ہے، جس کو سلائی سے آنکھ میں لگایا جاتا ہے، یہ سانپ کا نام بھی ہے۔

اغرس

مفتوح اور عین ساکن، یہ جوز رومی ہے، جس کا گوند کہربا ہے۔

اغرطا

یہ اثل ہے۔

اغرسطس

یہ ثیل (بیدگیاہ) ہے۔

اغثاق

یہ اغرب الزروع (کھیت کا کوا) ہے۔

اغرلیوس

یہ حنظل (اندرائن) کا پھل ہے۔

اغروس

یہ خرگوش ہے۔

اغروغولیطوس

یہ مر ہے۔

اغریوس

یہ گاجر اور قثاء الحمار (بندال) ہے۔

اغریا

یہ مٹی ہے۔

اغلان اثی

یہ جند بید ستر ہے۔

اغلیطوس

یہ فاشرہ ہے۔

اغلیقس

یہ دوسر ہے۔

اغلیقن

یہ یونانی لفظ ہے، جس کا معنی شیریں ہے۔اس سے مراد مفتیج ہے، جو دوشاب سے مشہور ہے۔

اغلیقی

مکسور، غین ساکن، لام مکسور، یا ساکن، قاف مکسور اور دوسری یا ساکن، یہ روغن ترب (مولی کا تیل) ہے اور ایک قول میں یہ اغلیقن ہے۔

اغنش

یہ نوشادر ہے۔

اغنیس

یہ پنجنکشت ہے۔

اغینیوس

یہ قرمز ہے۔

اغور

یہ لبا (پیوسی) ہے۔

اغیراطون

یہ حلفا ہے۔

اغیرس

یہ حوز رومی ہے۔

اغیریا

اس کا معنی زمین ہے۔

فصل ١٦ : یہ الف غیر ممدودہ اور فا پر مشتمل ہے

افاتیس

یہ ترب (مولی) ہے۔

افاریقون

یہ دبق ہے، اس کا نام ماذریون بھی ہے۔ گیلانی نے لکھا ہے کہ یہ لغت میں ہوفاریقون ہے۔ ایک خیال میں یہ گل زیتون صحرائی ہے۔

افارین

یہ بلسکی ہے۔

افاسون

یہ روغن ترب (مولی کا تیل) ہے اور بعض کے مطابق یہ بید کا درخت ہے۔

افاغیہ

یہ گل حنا ہے۔

افاویہ

یہ فوہ کی جمع الجمع ہے۔ یہ فارسی میں دیگ افروز ہے۔ افاویہ ہر وہ خوشبودار دوا ہے، جس کو غذاؤں میں استعمال کیا جاتا ہے، جیسے لونگ، دارچینی، الائچی، ادرک وغیرہ۔

افبولون

یہ برینہ ہے۔

Go to Content Page

افتیمون

الف مفتوح، فا ساکن، تا مکسور، یا ساکن، میم مضموم، واؤ اور نون ساکن۔ یہ یونانی لفظ ہے، جس کا معنی شیبون اور سبع الشعیر، ہندی میں اکاس بیل ولایتی اور امر بیل ولایتی ہے۔ یہ دھاگے نما ہلکی باریک ایک جڑی بوٹی ہے، جو درختوں پر پھیلتی ہے۔ بعض کے مطابق افتیمون بال کے مانند بہت باریک تار جیسی ہے، جس کی شاخیں، پتیاں، پھول اور تخم آپس میں شکستہ حالت میں ملے رہتے ہیں۔ اس کی پتیاں چھوٹی اور تخم رائی سے زیادہ باریک وزردی مائل سرخ ہیں۔ پھول بال کے مانند بہت باریک ریشوں دار، تیرگی مائل سرخ اور مزہ قدرے تیز تلخ ہے۔ افتیمون پہاڑی علاقوں، جنگلوں، مغربی وشمالی دریاؤں کے جزیروں میں پیدا ہوتا ہے۔ اعلیٰ معیار کا افتیمون اقریطشی ہے۔ جو قریطی کے نام سے مشہور ہے، کیونکہ یہ جزیرہ اقریطش سے برآمد کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد مقدسی افتیمون اچھا ہے، جو جزیرہ مقدس سے حاصل ہوتا ہے۔ افتیمون سرخ، بہت باریک اور تیز بودار ہے۔ شیخ فرماتے ہیں کہ افتیمون تیز چرپرہ، ذائقہ دار اور سرخ تخم دار ہے۔ اس جڑی بوٹی کی قوت حاشا کی قوت کی طرح ہے، لیکن حاشا افتیمون سے زیادہ ضعیف ہے۔ ایک قول میں افتیمون حاشا کی جنس سے ہے۔ عموماً اس کا جزء مستعمل دھاگہ کے مانند تار اور اس کے تخم ہیں۔ لوگ افتیمون میں حاشا اور اسد العدس کی ملاوٹ کرتے ہیں۔ ان کے درمیان فرق افتیمون کی سرخی کی وجہ سے کیا جاتا ہے۔ کیونکہ حاشا اس کے برخلاف ہے اور اسد العدس کا رنگ تیرگی مائل ہے۔ افتیمون کو ہتھیلی میں مل کر سونگھا جائے اگر اس سے صعتر کی برآرہی ہو تو وہ صعتر پر لپٹا ہوا افتیمون ہے اور یہ خوبی مقدسی افتیمون میں موجود ہے۔ بعض نے لکھا ہے کہ مقدسی افتیمون حقیقی افتیمون کے اقسام میں سے نہیں ہے بلکہ یہ مقدسی ایک جڑی بوٹی ہے، جو صعتر کے پودے پر اگتی ہے، لیکن اس کا فعل افتیمون کی طرح ہے۔ البتہ یہ افتیمون حقیقی سے زیادہ قوی مسہل ہے۔ ابوریحان کے مطابق اس کی بو کی طرف نسبت کرتے ہوئے اس کا نام صعتر ہے اور اس کے معدن کی جانب نسبت کرتے ہوئے اس کا نام جز مغانی ہے اور یہ اس کی سب سے گھٹیا قسم ہے۔ اقریطشی افتیمون کا نام، انطا کی افتیمون بھی ہے۔ کیونکہ یہ زیادہ تر قریطش سے انطاکیہ کی طرف اور یہاں سے دیگر مقامات کی طرف منتقل کیا جاتا ہے۔ اقریطشی کا تلفظ را کے عوض لام کے ہمراہ اقلیطش بھی ہے۔

مزاج: شیخ الرئیس اور حنین کے مطابق افتیمون تیسرے درجہ میں گرم اور اوّل درجہ کے آخر میں خشک ہے۔ صاحب کامل فرماتے ہیں کہ یہ جالینوس کے نزدیک دوسرے درجہ میں گرم ہے۔ بعض لوگوں نے اس کو دوسرے درجہ میں گرم اور خشک مانا ہے۔ افتیمون محلل، ملطف، مخرج سوداء اور مخرج بلغم ہے۔ یہ بنفشہ کے ہمراہ مسہل صفرا بھی ہے اور ماء الجبن کے ہمراہ مخرج صفرائے محرق ہے۔ افتیمون سوداوی امراض کے لیے خاص طور پر فائدہ مند ہے۔ یہ بے مثال منقی سوداء، مسکن نفخ، کاسر ریاح، بارد مزاج اور سوداوی مزاج لوگوں کے لیے موافق اور مناسب ہے۔ گیلانی کے مطابق اس دوا کا جوہر نہایت شدید لطیف ہے۔ اس لیے یہ اپنے ملطف اور محلل فعل کی وجہ سے قوی مفتح ضرور ہے۔ خضر ابن علی کے مطابق یہ مفتح سدّہ اور دستوں میں یہ بطی العمل ہے۔ افتیمون میں فلفل اور لطیف دوائیں ملانے سے سریع الاسہال ہے، کیونکہ یہ دوائیں اس کے فعل تلطیف اور تحلیل پر معاون ہیں۔ جالینوس کے مطابق افتیمون حاشا کی طرح قوی ہے، لیکن پھر بھی افتیمون کے تمام افعال حاشا سے زیادہ قوی ہیں۔ افتیمون مسخن اور تیسرے درجہ میں مجفف ہے۔ جیش کے مطابق یہ شدید قاطع سوداء ہے۔ اگر اس کو جلے ہوئے صفرا والے لوگ نوش کرتے ہیں تو ان کو نقصان کرتا ہے اور ان کو اس کے پینے سے قے اور غثیان لاحق ہوتی

ہے۔البتہ جب افتیمون کو افسنتین کے ہمراہ یا تنہا استعمال کیا گیا تو یہ ادھیڑ عمر اور عمر رسیدہ لوگوں کے لیے بہتر ثابت ہوا اور اس سے مالنخولیا کے کثیر مریضوں کو شفا حاصل ہوئی ہے۔ بولس کے مطابق افتیمون جلے ہوئے سوداء کو خارج کرنے والی قوی اور مؤثر دوا ہے۔اکیس گرام سفوف افتیمون کو دوسو اٹھاسی گرام دودھ کے ہمراہ مذکورہ مرض میں استعمال کرنا چاہیے۔اس کو دودھ کے ہمراہ پینے کی وجہ یہ ہے کہ دودھ اس کی حدت اور خشکی کو ختم کرتا ہے۔نیز اطباء کا خیال ہے کہ اگر اکیس گرام افتیمون کو بکری کے تازہ دودھ میں ملا کر پیا جائے تو صداع سوداوی اور مناسب منضجات سے نضج دینے کے بعد سوداء کے تنقیہ کے لیے فائدہ مند ہے۔ ماءالجبن کے ہمراہ اکیس گرام افتیمون کا خوردنی استعمال اس سردرد کے لیے فائدہ مند ہے، جو دل کے سوء مزاج سوداوی کی وجہ سے لاحق ہوتا ہے۔اگر پینتیس گرام افتیمون کو روزانہ دوسو دس گرام تازہ دودھ میں بھگونے کے بعد باون گرام سکنجبین کے ہمراہ ایک ہفتہ تک پیا جائے تو سوداوی سردرد، مالنخولیاء امتلائی تشنج، وحشت قلب اور خفقان کے لیے مفید و مجرب ہے۔افتیمون اور افسنتین دونوں ہم وزن کا خوردنی استعمال مالنخولیا کے لیے مفید ہے۔اگر ایک گرام افتیمون اور پینتیس گرام مویز منقی کو کئی مرتبہ ہلکا پکانے کے بعد صاف کر کے نوش کیا جائے تو شراب نوشی اور اس کی مداومت سے لاحق شدہ مالنخولیا کے لیے نفع بخش ہے۔اگر اس مذکورہ جوشاندہ میں سربنفشہ کا اضافہ کریں تو سوداوی وساوس اور دیدان شکم خارج کرنے کے لیے بہت زیادہ نفع بخش ہے۔اگر اس جوشاندہ کو بادرنجبویہ اور گاؤزبان جیسی تمام مفرح دواؤں پر اضافہ کیا جائے تو نفع میں اضافہ ہوتا ہے اسی طرح مذکورہ جوشاندہ مالنخولیا کے لیے مفید ہے۔تازہ دودھ اور شکر کے ہمراہ اٹھائیس گرام افتیمون کا خوردنی استعمال مالنخولیا، مانیا، جنون، کابوس اور اکثر سوداوی امراض کے لیے فائدہ مند ہے۔فصد اور نضج مادہ کے بعد افتیمون شحم حنظل اور قدرے سقمونیا سے مالنخولیا سوداوی کے مادہ کا تنقیہ کرنا مالنخولیا سوداوی میں مفید ہے۔اگر افتیمون کو نیم کوب کر کے مویز منقی میں ملا کر گولیاں بنالی جائیں تو ساڑھے سترہ گرام سے پینتیس گرام تک گولیوں کو نگلنے سے مراقی مالنخولیا میں فائدہ مند ہوتا ہے۔اگر ساڑھے چوبیس گرام نیم کوب کردہ افتیمون کو ساڑھے چوبیس گرام سکنجبین سادہ کے ہمراہ ملا کر کھایا جائے تو یہ قوی مسہل سوداء اور منقی طحال ہے۔نیز مالنخولیاء طحال اور مانیا کے لیے مفید ہے۔اگر افتیمون کو ہفتہ میں ایک بار اس مذکورہ ترکیب سے کھایا جائے تو مانیا، مالنخولیا، جنون اور سوداء بارد سے سوداء محترق بننے کے بعد لاحق ہونے والے تمام سوداوی امراض میں نفع بخش ہے۔اگر آٹھ سواسّی گرام دودھ کو ہلکا کھولانے کے بعد اتار لیا جائے۔ جب دودھ نیم گرم باقی رہے اس وقت ستر گرام نیم کوب کردہ حب القرطم کو پوٹلی میں باندھ کر اس دودھ میں ملایا جائے کہ تمام قرطم اس میں گھل جائے پھر اس کو منجمد ہونے کے لیے تھوڑی دیر رکھ دیا جائے تو اس سے حاصل شدہ ماءالجبن کو اکیس گرام افتیمون کے ہمراہ پینے سے مالنخولیا، مانیا، جنون اور سوداوی وساوس میں بے حد فائدہ ہوتا ہے۔

علامہ طلاطلی نے اپنے مجربات میں لکھا ہے کہ میں نے مالنخولیا، مانیا، جنون اور سوداوی وساوس کے مریضوں کی ایک کثیر تعداد کو دیکھا ہے کہ وہ لوگ افتیمون، افسنتین اور برگ حنظل کے استعمال سے صحت یاب ہوگئے اور مالنخولیا و سوداوی امراض کے لیے اس سے زیادہ نفع بخش کوئی دوا نہیں ہے۔اگر افتیمون کو پانی میں ایک دومرتبہ جوش دے کر مل چھان کر صاف کر لیا جائے اور گل قند شامل کرنے کے بعد پھر دوبارہ صاف کر کے پیا جائے تو سر سے سوداوی فاسد اخلاط کا تنقیہ کرتا ہے۔افتیمون معدہ سے سر کی جانب صعود کرنے والے سوداوی بخارات سے لاحق شدہ کابوس کے لیے نفع بخش ہے۔نیز ماءالجبن کے ہمراہ سوداوی کابوس کے لیے فائدہ مند ہے۔اسطوخودوس

وغیرہ کے ہمراہ افتیمون کا خوردنی استعمال منقی دماغ کی مخصوص دوا ہے۔ نیز سوداوی اور بلغمی مرگی، فالج، لقوہ، امتلائی تشنج اور خدر کے لیے نفع بخش ہے۔

شیخ کے مطابق افتیمون مرطوب تشنج میں مفید ہے، کیونکہ یہ غلیظ بلغم کا استفراغ اور اعصاب کے مزاج کی تعدیل کرتا ہے۔ اگر اکیس یا پینتیس گرام افتیمون کو میفتج میں ہلکا پکا لیا جائے پھر مل چھان کر پیا جائے تو امتلائی تشنج، خدر اور سرطان متقرح کے لیے مفید ہے۔ گیلانی کے مطابق اگر سات گرام افتیمون کو ماء الجبن میں ملا کر پیا جائے تو یہ قوی مخرج سوداء اور سرطان متقرح میں خصوصاً مفید و مؤثر ہے۔ اگر روزانہ پینتیس گرام افتیمون کو آٹھ سو دس گرام تازہ دودھ میں بھگو دیا جائے پھر صاف کر کے اس میں ساڑھے باون گرام سکنجبین سادہ ترش کو ملا کر پکایا جائے اور پھٹنے کے بعد صاف کر کے آٹھ دن تک متواتر پیا جائے تو تشنج اور خدر میں فائدہ ہوتا ہے۔ قدرے شہد اور قدرے نمک کے ہمراہ چودہ گرام سفوف افتیمون کا خوردنی استعمال قوی مسہل سوداء و بلغم ہے۔ بغدادی نے اس ترکیب میں قدرے سرکہ کا اضافہ بھی کیا ہے۔

واضح رہے کہ افتیمون کی ترکیب و ساخت لطیف اور ضعیف ہے اس کو بہت باریک نہیں کوٹنا چاہیے اور بہت کھولانا نہیں چاہیے، کیونکہ زیادہ کوٹنے اور بہت کھولانے سے اس کا فعل باطل ہو جاتا ہے، بلکہ اس کو دلیہ کی طرح کوٹنا چاہیے اور جوشاندہ میں ایک دو جوش پر اکتفا کرنا چاہیے۔ اگر افتیمون کو علاحدہ پوٹلی میں باندھ کر جوشاندہ کے نسخہ میں آخر میں ڈال کر ایک دو مرتبہ کھولا لیا جائے اور ٹھنڈا ہونے سے قبل پوٹلی کو نچوڑ کر نکال لیا جائے تو بہتر ہے۔

افتیمون ان لوگوں میں بے چینی پیدا کرتا ہے، جن کے مزاج میں صفرا کا غلبہ ہے۔ اس کا مصلح رب سیب یا انار اور یا شربت صندل ہے۔ بعض کے مطابق جوان عمر اور گرم مزاج لوگوں کے لیے نقصان دہ اور ان میں بے چینی، غشی اور پیاس پیدا کرتا ہے۔ اس کا مصلح زعفران، کتیرا اور روغن بادام میں اس کو چرب کر کے استعمال کرنا ہے۔ افتیمون خشکی پیدا کرتا ہے، جس کی اصلاح کے لیے گل بنفشہ یا گاؤ زبان وغیرہ مرطب دواؤں کو اس کے ساتھ مخلوط کرنا چاہیے۔ بعض کے مطابق یہ پھیپھڑوں کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس کا مصلح صمغ عربی اور کتیرہ ہے اس کی مقدار خوراک جوشاندہ میں علامہ رازی کے مطابق چودہ گرام سے اکیس گرام تک ہے۔ ایک قول میں ساڑھے سترہ گرام سے ساڑھے چوبیس گرام تک اور دوسرے قول میں سات گرام تک بھی ہے۔ نقوع میں افتیمون کی مقدار خوراک سات سے چودہ گرام تک ہے۔ شیخ کے مطابق نفس افسنتین کی مقدار خوراک چودہ گرام اور جوشاندہ میں اٹھارہ گرام ہے۔ بعض کے نزدیک ساڑھے تیرہ گرام اور کچھ لوگوں کے نزدیک سات گرام ہے۔

افتیمون کا بدل اسطوخودوس یا بسفائج ہے۔ بعض کے مطابق اس کا بدل دستوں میں لاجورد اور حجر ارمنی ہے۔ کچھ لوگوں کے نزدیک اس کا بدل مرّہ سوداء کے اسہال کے لیے ہم وزن تربد اور ایک تہائی حاشا ہے۔ بعض لوگوں کے مطابق ایک گرام سفید تربد مدبر اور یا نصف وزن غاریقون ہے۔ صاحب منہج کے مطابق افتیمون کا بدل تہائی وزن غاریقون اور ہم وزن حاشا ہے کازرونی کے مطابق اس کا بدل جوشاندہ میں ساڑھے چار گرام غاریقون اور ساڑھے دس گرام حاشا اور گولیوں میں ڈیڑھ گرام غاریقون اور ساڑھے چار گرام حاشا ہے۔

اطباء کا خیال ہے کہ تخم افتیمون کو بھی باریک نہیں کوٹنا چاہیے۔ تخم افتیمون کو روغن بادام میں چرب کر کے استعمال کرنا چاہیے، کیونکہ روغن بادام آنتوں کی مروڑ کے لیے اس کا مصلح ہے۔ یہ اس صورت میں ہے جب تخم افتیمون کو غیر مطبوخ میں استعمال کیا جارہا ہو ورنہ اس کے جوشاندہ میں روغن بادام کو اوپر سے ٹپکانا چاہیے۔ اگر پینتیس گرام نیم کوب کردہ تخم افتیمون کو پارچۂ کتاں میں باندھ کر دوسواسّی گرام انگوری شراب میں ڈال کر رات بھر کھلے آسمان میں رکھ دیا جائے۔ دوسرے دن نچوڑ کر نکال لیا جائے، پھر اس میں بتیس گرام شربت ورد مکرر اور چونسٹھ گرام شربت بنفشہ شامل کیا جائے اور ساڑھے چار گرام روغن بادام اس پر ٹپکا کر صبح ناشتہ میں نیم گرم پیا جائے تو مالیخولیا اور سوداوی وساوس میں فائدہ کرتا ہے۔ بلاکسی مضرت اور کمزوری مزہ سوداوی کو دستوں میں خوب خارج کرتا ہے۔ اگر اس مذکورہ نسخہ میں بتیس گرام مغز فلوس خیارشنبر کا اضافہ کرلیا جائے تو زیادہ بہتر ہے۔ تنہا تخم افتیمون کی مقدار خوراک سات گرام اور دیگر دواؤں کے ہمراہ چودہ گرام تک ہے۔

افذر

یہ محرک حار لطیف شریانی دوا ہے، جو خصوصاً مزکی ذہن، مصفی عقل اور دافع نسیان ہے۔

افراسیون

یہ پونچہ ہے، جو حند قوقی ہوسکتا ہے۔

افربیون

یہ فرفیون ہے۔

افردی

یہ ثیل ہے۔

افرسیمون

یہ نعنع ہے۔

افرغنج

یہ کثوث (آکاس بیل) ہے۔

افرنجمشک

یہ فرنجمشک (رام تلسی) ہے۔

افرودیجان

یہ دیفروخس کی قسم اول ہے۔

افروسالیس و افروسالیون

یہ حجر القمر (چندرکانت) ہے۔

افریدس

یہ یونانی میں اذخر کا نام ہے۔

افسنتین

الف مفتوح، فا ساکن، سین مفتوح، نون ساکن، تا مکسور، یا اور نون ساکن، یہ رومی لفظ ہے۔ایک قول کے مطابق یہ یونانی لفظ ہے۔اس کا نام رومی میں الهبتیو ن، عربی میں خترق، مصری زبان میں خراب قسم کی افسنتین کو دسیسہ اور پہاڑی قسم کی افسنتین کو ربل فارسی میں مروہ اور موی بخوشہ، انگریزی میں ایپ سینٹ ہم، ہندی میں مجتری اور شتارو ہے۔یہ درخت اور گھاس کے مابین ایک جڑی بوٹی ہے، جو اقحوان کے مشابہ ہے۔اس کا تنہ بلند، شاخیں گھنی، پتے برگ صعتر کے مشابہ، غبار آلود اور قدرے روئیں دار ہیں۔افسنتین کا پھول گل بابونہ کے مانند مگر اس سے قدرے چھوٹا سفید اور بیچ میں زرد ہے۔اس کے بعد پتے کے وسط میں چھوٹی گھنڈی ہے، جس میں اسپند کی طرح باریک تخم ہیں، جو شدید تلخ، زبان میں گرفتگی دار اور قدرے شیریں ہے۔اس کی خوشبو ثقیل اور مزہ صبر کے مزہ سے ملتا جلتا ہے۔شیخ فرماتے ہیں کہ حنین کے مطابق افسنتین کی کئی اقسام ہیں۔اوّل خراسانی، دوم مشرقی، سوم جو کوہ بکام سے حاصل ہوتی ہے، چہارم سوسی اور پنجم طرسوسی افسنتین ہے۔متقدمین سے حنین کے علاوہ لوگوں نے اس کی پانچ نوع شمار کرائی ہیں، جو طرسوسی، سوسی، نبطی، خراسانی اور رومی ہیں۔نبطی افسنتین میں عطری مادہ موجود ہے۔اس لیے یہ قسم معدہ وجگر کے لیے اور فم معدہ کے لیے خاص طور پر بہت زیادہ مفید ہے۔بعض کے مطابق افسنتین کی جس قسم کے پتے برگ گاجر کے مانند اور سفید ہیں اور اس کے پھول زرد اور ان میں پنکھڑی نہیں ہے، اس کا نام اہل مصر کے نزدیک دسیسہ ہے۔افسنتین زیادہ تر شمال مشرق علاقوں، خراسان اور عراق میں پیدا ہوتی ہے۔یہاں کی افسنتین تمام اقسام سے زیادہ خراب ہے۔شیخ نے فرمایا کہ افسنتین شیح کی نوع ہے اس لیے بعض ماہرین نباتیات نے اس کا نام شیح رومی رکھا ہے۔بعض نے اس کو کشوثائی رومی سمجھا ہے۔بعض کے مطابق یہ پہاڑی برنجاسف ہے۔

افسنتین کی پسندیدہ اور اعلیٰ قسم سفید رنگ رومی اور طرسوسی ہے اس کے بعد روئیں دار سوسی افسنتین ہے۔جب اس کی لکڑی کو توڑا جاتا ہے یا ہتھیلی سے ملا جاتا ہے تو اس سے صبر کی بو آتی ہے اور اس کا مزہ تیز، تلخ اور زبان میں گرفتگی دار ہے۔نیز ایک خیال میں افسنتین کی بہترین قسم رومی ہے، جو سرخ خوشبودار، تلخ مزہ اور روئیں دار ہے اور جس میں گانٹھیں ہیں، جو افسنتین جزیرۂ نبطس سے درآمد ہوتی ہے۔ وہ دیگر اقسام سے زیادہ قابض اور اس کے پتے اور پھول زیادہ چھوٹے ہیں۔

مزاج: شیخ کے مطابق افسنتین اوّل درجہ میں گرم اور تیسرے درجہ میں خشک ہے اور ایک قول میں دوسرے درجہ میں خشک ہے۔بعض اطباء نے دوسرے درجہ کے اول میں گرم اور دوسرے درجہ کے آخر میں خشک قرار دیا ہے۔اطباء کے مطابق یہی قول زیادہ صحیح ہے، لیکن افسنتین کے تخم اور پھول کے مانند بعض اجزاء افسنتین کی گھاس سے زیادہ گرم اور زیادہ قوی ہیں۔عصارہ افسنتین تمام اجزاء سے زیادہ گرم اور زیادہ قوی ہے۔نیز شیخ نے فرمایا کہ عصارہ، افسنتین زیادہ گرم ہے۔بعض کے مطابق یہ دوسرے درجہ میں خشک ہے اور یہ قول زیادہ صحیح ترین ہے۔افسنتین مفتح اور قابض ہے۔افسنتین کا قابل فعل اس کی تلخی سے زیادہ قوی ہے۔نبطی افسنتین شدید قابض اور کم حرارت دار ہے، اس لیے دست آور نہیں ہے۔اگرچہ افسنتین معدہ میں موجود ہو اس سے بلغمی اسہال میں فائدہ نہیں ہے۔نیز یہ محلل ہے، شیخ کا کلام ختم ہوا۔

افسنتین اپنی تلخی اور چرپرہ مزہ سے جالی، مفتح، مطلف، مجفف اور قابض ہے۔ صفرا، زرد آبی رطوبت، معدہ میں جمع شدہ تمام صفراوی اخلاط کو پیشاب کے ذریعہ اور دستو میں خارج کرتی ہے۔ افسنتین سینہ اور پھیپھڑے کے عروق کا تنقیہ کرتی ہے۔ یہ افتیمون اور افسنتین کے ہمراہ منقی اور مسہل ہے۔ شیخ کے مطابق افسنتین میں دو جوہر میں ایک کثیف ارضی جوہر ہے، جو قابض ہے، دوسرا لطیف ہوائی و ناری جوہر ہے، جو مسہل اور مفتح ہے۔ افسنتین معدہ سے سوداء کو دستوں میں خارج کرنے سے قبل صفرا کا اسہال کرتی ہے اور نفخ شکم کو زائل کرتی ہے۔ افسنتین سے معدہ اور آنتوں میں موجود بلغم میں کوئی فائدہ نہیں ہوتا۔ افسنتین افتیمون کے ہمراہ شدید منقی سوداء۔ افسنتین مقوی معدہ، مقوی جگر اور مزمن بخاروں میں مفید ہے۔ جالینوس نے لکھا ہے کہ افسنتین میں دو متضاد قوتیں موجود ہیں ایک قوت قابضہ اور دوسری قوت مسہلہ ہے، اس لیے جس وقت افسنتین کو استعمال کیا جاتا ہے اور مرض کا مادہ ابھی تک اچھی طرح نضج نہ ہوا ہو تو مادہ کا تحلیل ہونا دشوار ہو جاتا ہے، اس کی وجہ یہ ہے کہ افسنتین کی قوت مسہلہ اسہال کے ذریعہ خارج کرنے کے لیے مادہ میں حرکت کرتی ہے اور قوت قابضہ اس کو روکے رکھتی ہے۔ اسی وجہ سے دونوں قوتوں کے درمیان ٹکراؤ ہوتا ہے۔ ایسی حالت میں افسنتین کی دونوں متضاد قوتوں سے تکان لاحق ہونے سے طبیعت کو تکلیف واذیت پہنچتی ہے اور جو شخص مادہ مرض کے نضج اور مادہ کے لطیف ہونے کے بعد افسنتین کو استعمال کرتا ہے تو باہم نزاع سے مادہ حل پذیر ہوتا ہے اور افسنتین کی دونوں قوتیں اسہال کے ذریعہ ایک فعل انجام دیتی ہیں۔ قوت مسہلہ کی طبیعت سیال ہے اور قوت قابضہ، قوت دافعہ کو جمع کر لیتی ہے، کیونکہ افسنتین اعضاء کے جوہر کو مضبوط کرتی ہے۔

شیخ کے مطابق افسنتین مجفف بھی ہے۔ شراب نوشی سے قبل بیخ افسنتین کا خوردنی استعمال خمار میں مفید ہے اور خماری صداع سے محفوظ رکھتا ہے۔ بعض کے مطابق اگر افسنتین اور شیح ارمنی کے جوشاندہ کو نشوق کیا جائے تو مقدم دماغ میں پیدا شدہ کیڑا سے لاحق صداع کو دفع کرتا ہے۔ اگر اس جوشاندہ میں قدرے ایارج فیقرا شامل کر لیا جائے تو زیادہ مفید و مؤثر ہے۔ جوشاندہ افسنتین کو پینا محلل ریاح دماغ ہے، جو لقوہ، فالج، استرخاء، رعشہ، مرگی، سکتہ اور کابوس میں فائدہ مند ہے، جوشاندہ افسنتین کا غرغرہ بھی لقوہ میں مفید ہے۔ اگر اس فالج زدہ شخص کو جوشاندہ افسنتین پلایا جائے جس کے معدہ میں کھائی ہوئی دواؤں سے گرم اخلاط جمع ہو گئی ہوں تو ان کو خارج کرتا ہے اور عارضی طور پر معدہ میں تبرید پیدا کرتا ہے۔ عصارۂ افسنتین کو حلق اور ناک میں ٹپکانے سے سکتہ میں فائدہ ہوتا ہے، جوشاندہ، افسنتین کو پینا سکتہ میں فائدہ مند ہے۔ صبر سقوطری کے ہمراہ جوشاندہ افسنتین کو پینے سے صفرا و بلغم سے لاحق شدہ دواء اور سدر میں مفید ہے۔ نقوع افسنتین سبات میں فائدہ کرتا ہے۔ افسنتین اور افتیمون کا جوشاندہ مالیخولیا کے لیے اور تنہا چونسٹھ گرام جوشاندہ افسنتین کو روزانہ پینا بھی مالیخولیا میں مفید ہے۔ اگر مالیخولیا کا مادہ صفراویت مائل ہو تو ڈھائی گرام عصارۂ افسنتین کو پانی میں حل کر کے پیا جائے۔ اگر مالیخولیا کا مادہ مراق کی شرکت سے ہو اور مراق میں نفخ آور بادر ریاح موجود ہو، لیکن ورم اور التہاب نہ ہو تو مادہ کا تنقیہ جوشاندہ افسنتین یا عصارہ افسنتین سے مذکورہ طریقہ پر کیا جائے۔ افسنتین تشنج کزاز، اعصاب کی کمزوری، غلظ اجفان اور نزلاوی مادوں کے لیے نفع بخش ہے۔ اگر سفوف افسنتین کو پوٹلی میں باندھ کر گرم پانی میں ڈبونے کے بعد آنکھ کی تکمید کی جائے تو یہ پرانے طرفہ کو زائل کرتا ہے، کیونکہ یہ اپنی جانب اس کے خون کو جذب کر لیتا ہے۔ افسنتین کو دوشاب میں پکا کر طلا کرنا آنکھ درد، غشاوہ، ورم چشم، جربان چشم اور ودقہ کے لیے مفید ہے اور شہد کے ہمراہ افسنتین کا طلا پلک کے نیچے یا دوسرے مقامات کی نیل گونی کے نشانات رفع کرنے کے لیے فائدہ مند ہے۔ افسنتین کو ناردین

کے ہمراہ ملا کر ضماد کرنا پرانے آشوب چشم میں مفید ہے۔ نبطی افسنتین کا ضماد مذکورہ مرض میں خصوصاً مفید ہے افسنتین کا سرمہ آشوب چشم اور غشاوہ میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر افسنتین کو ناردین کے ہمراہ ملا کر ضماد کرنا پرانے آشوب چشم میں مفید ہے۔ نبطی افسنتین کا ضماد مذکورہ مرض میں خصوصاً مفید ہے۔ افسنتین کا سرمہ آشوب چشم اور غشاوہ میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر افسنتین کو کسی خالص روغن کے ہمراہ پانی میں اور یا شراب میں پکا کر کان کا بھپارہ کیا جائے تو کان درد اور کان کی جڑ کے ورم میں فائدہ مند ہے۔ اسی طرح بیخ کان پر افسنتین کا طلاء اور کیڑے یا ریاح یا کان میں پانی داخل ہو جانے سے لاحق شدہ درد کے لیے عصارۂ افسنتین کا قطور فائدہ مند ہے، کیونہ افسنتین قاتل دیدان، محلل ریاح اور محلل آب ہے۔ اگر افسنتین کو روغن بادام تلخ میں پکا کر اس کی تمام قوت کو روغن میں کشید کر لیا جائے، پھر اس میں قدرے بکری کا پتہ ملا کر قطور کیا جائے تو یہ بھی کان کی ریاح کو تحلیل، کان کے پرانے زخم کا تنقیہ اور کری بہراپن کو رفع کرتا ہے۔ اسی طرح افسنتین کے جوشاندہ کو روغن بادام تلخ اور بکری کے پتہ میں ملا کر قطور کرنا کان کو بہنا بند کرتا ہے۔ افسنتین کے فتیلہ کو شہد میں ملا کر کان میں رکھنا سیلان رطوبت کے لیے مفید ہے۔ سفوف افسنتین کو نطرون اور شہد کے ہمراہ ملا کر تالو میں اور حلق پر باہر سے طلا کرنا حلق کے داخلی عضلات کے ورم (خناق) اور بیخ کان کے ورم اور اس کے درد میں مفید ہے اسی طرح جوشاندہ افسنتین یا تنہا عصارۂ افسنتین یا مناسب دواؤں کے ہمراہ عصارۂ افسنتین سے غرغرہ کرنا اور جوشاندہ افسنتین اور شربت افسنتین کو پینا سینہ، پھیپھڑا اور ان کی عروق کو اخلاط صفراوی وغیرہ سے پاک صاف کرتا ہے۔ افسنتین کو سرکہ میں پکا کر پھیپھڑا کے مقام پر ضماد کرنا اس کے اورام میں مفید ہے۔ افسنتین سانس لینے میں آسانی اور دودھ میں اضافہ کرتی ہے۔ افسنتین خصوصاً افسنتین نبطی مقوی قلب ہے، کیونکہ اس میں عطری مادہ موجود ہے۔ اسی وجہ سے خفقان میں بھی مفید ہے۔ افسنتین کو سنبل الطیب کے ہمراہ کھانا درد معدہ، باطنی صلابت نفخ اور ریاح کو تحلیل کرتا ہے اسی طرح جگر اور کمر پر اس کا ضماد ان اعضاء کے درد کے لیے مفید ہے، اس کو جگر اور خاسرہ کے لیے قیروطی اور روغن حنا کے ہمراہ اور معدہ کے لیے روغن گل یا گل سرخ کے ہمراہ ضماد بنا کر استعمال کرتا ہیں۔ شربت افسنتین اور جوشاندہ افسنتین مقوی معدہ، مقوی جگر اور مشہی طعام ہے یہ زائل شدہ بھوک میں بہت مؤثر ہے۔ درد پہلو، درد کمر، چہرہ اور ہاتھ اور پیر کے تہبج، استسقاء، وجع المفاصل، بار د امراض مقعد، فاسد ابخرات کو دفع، فاسد مزاج کی اصلاح اور سوء القنیہ کی ابتداء میں افسنتین کا شربت اور جوشاندہ مفید ہے اسی طرح عصارۂ افسنتین مذکورہ امراض میں فائدہ مند ہے۔ ابو جریح راہب کے مطابق غافث ان تمام امراض میں قوی مؤثر اور سریع الاثر ہے۔ شکاعی کے افعال اس سے ملتے جلتے ہیں۔ البتہ قدرے کمزور ہیں اس کا خوردنی استعمال اور ضماد چہرے کے تہبج اور اطراف کے ورم کو زائل کرتا ہے۔ یہ سوء القنیہ کے لیے بہت نفع بخش اور اس کی شراب احشا کے لیے بہت مفید ہے۔ اگر روزانہ نوّے گرام جوشاندہ، افسنتین کو دس دن تک پیا جائے تو رطوبت کی کثرت اور برودت سے لاحق شدہ سقوط اشتہا کے لیے مفید ہے اور یرقان کو زائل کرتا ہے۔ تنہا جوشاندہ افسنتین یا شہد کے ہمراہ یا افتیمون کے ہمراہ امراض طحال کے لیے اور اسی طرح دیگر مناسب دواؤں کے ہمراہ پینا فائدہ مند ہے۔ افسنتین، انجیر، نطرون اور شیلم کو سرکہ میں پیس کر ضماد کرنا استسقاء اور امراض طحال کے لیے فائدہ مند ہے، اسی طرح افسنتین، نطرون، انجیر اور سوسن کا ضماد امراض طحال اور استسقاء کے لیے مفید ہے اسی طرح افسنتین کو اکلیل الملک اور زیتون میں پکا کر ضماد کرنا آخر درجہ کے ورم جگر کے لیے نفع بخش ہے۔ شیخ لکھتے ہیں کہ افسنتین کا ضماد اور جوشاندہ، افسنتین کا خوردنی استعمال صلابت میں مفید ہے۔ گیلانی کے مطابق افسنتین کا ضماد اندرونی صلابتوں

کے لیے مخصوص اور مفید ہے البتہ افسنتین کا خوردنی استعمال اندرونی صلابتوں سے زیادہ بیرونی صلابتوں میں مفید ہے اور نفس افسنتین کا خوردنی استعمال معدہ، جگر، آنت وغیرہ کی صلابت کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس کو باطنی صلابتوں کے علاج کے لیے کم مقدار میں کھانا چاہیے، لیکن دواؤں کے مدخل سے دور گردہ ومثانہ وغیرہ کی صلابتوں میں نفس افسنتین کا خوردنی استعمال نفع بخش ہے۔ موم اور روغن گل یا روغن حنا کے ہمراہ افسنتین کی مالش کوکھ، معدہ اور جگر کے درد اور ان اعضاء کی صلابت، بواسیر، شقاق مقعد، درد مقعد اور صلابت رحم کے لیے مفید ہے۔ تنہا افسنتین کا ضماد اور موم کے ہمراہ اس کا حمول مخرج کرم شکم ہے، تنہا افسنتین کا جوشاندہ یا جوشاندہ کو چاول یا مسور اور شہد کے ہمراہ پینے سے معدہ اور آنتوں کے مختلف قسم کے کیڑے مرکر خارج ہوجاتے ہیں اور یہ نسخہ مسہل ہے جوشاندہ افسنتین کو سرکہ کے ہمراہ پینے سے معدہ میں دواؤں سے پیدا شدہ گرم اخلاط خارج ہوجاتے ہیں۔ افسنتین کا بیرونی ضماد بواسیر اور شقاق مقعد میں مفید ہے۔ شربت افسنتین کے نیچے کے تمدد، تقویت معدہ، بواسیر، شقاق مقعد اور صفراوی اور آبی اخلاط سے عروق کے تنقیہ اور ادرار کے لیے فائدہ مند ہے۔ شیخ اور گیلانی کے مطابق افسنتین مدر بول عروق میں موجود تمام اخلاط کا منقی اور پیشاب کے ذریعہ ان کا مخرج ہے، جب معدہ یا سینہ یا پھیپھڑے میں بلغم ہوتا ہے تو اس سے فائدہ حاصل نہیں ہوتا کیونکہ افسنتین کا فعل قبض اس کی تلخی پر غالب ہے، جن امراض کا مواد نضج نہ پایا ہو ان میں اس کو استعمال نہیں کرنا چاہیے افسنتین اور خصوصاً شہد کے ہمراہ اس کا حمول قوی مدر حیض ہے افسنتین کو شہد میں ملا کر فرزجہ کے طور پر استعمال کرنا بھی قوی مدر حیض ہے۔ افسنتین کو سرکہ میں پکا کر وجع المفاصل میں طلا کرنا اور امتلائی تکان میں روغن گل افسنتین کی مالش کرنا فائدہ مند ہے، جوشاندہ افسنتین کو عفونت دار مرکب اور مزمن بخاروں کے لیے اور ناردین کے ہمراہ داء الثعلب، داء الحیہ اور فاسد مزاج کی اصلاح کے لیے اور تنہا جوشاندہ افسنتین کو چہرے کے رنگ کے نکھار کے لیے پینا نفع بخش ہے افسنتین کو پانی میں ملا کر شرا، صلابتوں کی تحلیل، غش، کلف، چھوٹے تل وغیرہ، داء الثعلب اور داء الحیہ کے لیے ضماد کرنا مفید ہے، اسی طرح اس کا ضماد اور پینتیس گرام جوشاندہ افسنتین کا خوردنی استعمال بچھو کی گزیدگی کے لیے اور شراب کے ہمراہ شوکران کے زہر اور بحری و برّی اژدھا گزیدگی کے لیے اور سرکہ کے ہمراہ فطر کے کھانے سے لاحق شدہ خناق کے لیے فائدہ مند ہے۔ رازی کے مطابق افسنتین بچھو کی گزیدگی کے لیے بہت عمدہ اور مؤثر دوا ہے۔ بہر حال یہ تمام زہروں اور جانوروں کی گزیدگی کے لیے فائدہ مند ہے۔ شیخ کے مطابق اس کا اثر بالخاصہ یہ ہے کہ افسنتین کپڑے میں کیڑا لگنے اور اس کو کیڑے مکوڑوں کے فساد سے محفوظ رکھتی ہے۔ افسنتین کو دوات کی سیاہی میں ڈالنے سے سیاہی میں تغیر نہیں ہوتا اور اس سیاہی سے تحریر شدہ کاغذ میں کیڑے سوراخ نہیں کر پاتے۔ اگر افسنتین کو زیتون کے تیل میں حل کر کے مالش کی جائے تو مچھر قریب نہیں آتے اسی طرح کسی مکان میں چھڑکنے سے کیڑے مکوڑے اس مکان میں داخل نہیں ہوتے۔ یہی کام عصارہ افسنتین اور جوشاندہ افسنتین کرتا ہے۔ اگر افسنتین کے عصارہ یا جوشاندہ میں کپڑے کو تر کر کے بچھا دیا جائے تو اس پر جمع ہونے والے کیڑے مرجاتے ہیں اسی طرح افسنتین کی دھونی سے کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہیں۔

نقوع اور جوشاندہ میں افسنتین کے استعمال کی مقدار خوراک سات گرام سے نو گرام تک اور ایک قول میں ساڑھے سترہ گرام سے ساڑھے چوبیس گرام تک ہے۔ خشک افسنتین کی مقدار خوراک سات گرام تک اور عصارۂ افسنتین کی مقدار خوراک ساڑھے چار گرام تک ہے۔ تنہا افسنتین کی مقدار خوراک ساڑھے چار گرام سے پونے سات گرام تک ہے اور نفس افسنتین کی مقدار قوی مزاج والوں کے واسطے

نوگرام تک ہے۔اگر نفس افسنتین کو سفوف وغیرہ کی شکل میں رفع قبض کے لیے استعمال کیا جائے تو اس کو روغن بادام میں چرب کر لینا چاہیے۔افسنتین معدہ حار میں نقصان دہ ہے۔ایک قول کے مطابق نبطی افسنتین کے علاوہ اس کی جملہ اقسام فم معدہ میں ضعف لاحق کرتی ہیں،لیکن عصارۂ افسنتین اپنی جڑی بوٹی سے زیادہ نقصان دہ ہے اس کا مصلح بارد مزاج افراد کے لیے انیسون، مصطگی، حماما، مقل اور گرم مزاج لوگوں کے لیے نیلوفر اور شربت انار ہے بعض کے مطابق صمغ عربی یا کتیرہ، یا گلاب اور یا سکنجبین ہے۔افسنتین کا بدل ہم وزن جعدہ ہے اور جگر کے واسطے عصارۂ غافث یا قیصوم اور اسہال میں غافث یا شیخ ارمنی اور تقویت معدہ و امراض معدہ میں پوست بلیلہ زرد نصف وزن کے ہمراہ ہم وزن اسارون ہے۔ایک قول کے مطابق افسنتین کا بدل ڈیڑھ گنا کشوث ہے اور اسی طرح کشوث کا بدل ڈیڑھ گنا افسنتین ہے۔اس عصارۂ افسنتین کے جملہ افعال زیادہ قوی ہیں، جو نیم کوب کردہ افسنتین سے رس حاصل کرنے کے بعد دھوپ میں خشک کر لیا ہو نیز یہ محلل ہے اور جگر کے سدّوں،معدہ و جگر کے مابین عروق کو اور آنتوں کی عروق کو کھولتا ہے۔

شیخ الرئیس اور حکیم خضر وغیرہ کے مطابق افسنتین کی جڑی بوٹی معدہ اور تقویت معدہ کے لیے بہترین اور مناسب دوا ہے۔عصارۂ افسنتین معدہ میں ضعف کرتا ہے۔کیونکہ افسنتین میں قوت قابضہ موجود ہے، جو عصارۂ افسنتین میں موجود نہیں ہے۔گیلانی کے مطابق عصارہ افسنتین برگ افسنتین سے زیادہ مفتح اور ملطف ہے، کیونکہ عصارہ میں ارضی مادہ کم ہے۔البتہ نفس افسنتین عصارہ افسنتین سے زیادہ قابض ہے۔کیونکہ افسنتین کا قابض فعل جزءارضی کی وجہ سے ہے اور جزارضی عصارہ کے مقابلہ نفس افسنتین میں زیادہ ہے،اس لیے عصارۂ افسنتین فم معدہ کے لیے نقصان دہ ہے، کیونکہ افسنتین جزءارضی والی تقویت سے خالی ہونے کے باوجود اپنی حدت کی وجہ سے فم معدہ میں خراش اور اپنی رطوبت کی وجہ سے معدہ میں استرخاء پیدا کرتی ہے۔شیخ کے مطابق عصارۂ افسنتین کو عصارۂ فراسیون پر قیاس کیا جاتا ہے، کیونکہ فراسیون بھی برگ فراسیون سے زیادہ قوی ہے۔عصارۂ فراسیون، عصارۂ غافث کے مانند ہے اور تمام مزمن بخاروں میں نفع بخش ہے۔ایک قول کے مطابق فراسیون کا خوردنی استعمال مرکب بخاروں صفراوی اختلاط سے معدہ کے تنقیہ، بھوک کو برانگیختہ، سوءالقنیہ کی ابتدا، استسقاء، یرقان، چہرے کے نکھار اور فاسد مزاج کی اصلاح کے لیے مفید ہے۔چہرے کے تہبج، ورم طحال، داءالثعلب اور داءالحیہ کے لیے فراسیون کا خوردنی اور ضماد کے طور پر مقامی استعمال فائدہ مند ہے۔

فراسیون سے بے چینی اور صداع لاحق ہوتا ہے اور پھیپھڑا کے لیے نقصان دہ ہے اور اس کا مصلح ریوند ہے،اس کی مقدار خورک ساڑھے تین گرام تک ہے۔اس کا بدل تین گنا افسنتین یا غافث یا شکاعی ہے، جو کمزور بدل ہے۔شیخ نے فرمایا عصارۂ فراسیون سے صداع لاحق ہوتا ہے۔میرے خیال میں یہ معدہ میں نقصان کی وجہ سے ہے اس کا مصلح سرد مزاج لوگوں میں انیسون اور گرم مزاج لوگوں میں آب انار ہے۔

افشرہ

ہمزہ مفتوح، فا ساکن، شین مضموم، را مفتوح اور ہا ساکن، یہ فارسی لفظ ہے اس کا معرب افشرج ہے۔نیز عربی میں اس کا نام عصیر ہے۔افشرہ کی اصل افشردہ ہے، جو کثرت استعمال سے افشرہ ہو گیا، افشرہ کی اصطلاح رسیلے پھلوں کے رس کے ساتھ مخصوص ہے،اس کو پھلوں کو مل کر یا کوٹ کر نچوڑے ہوئے رس سے تیار کیا جاتا ہے۔کبھی آگ پر اس کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے،جس کا نام رب ہے اور کبھی

دھوپ میں خشک کر کے گاڑھا کر لیا جاتا ہے، جس کا نام عصارہ ہے۔ افشرہ انار، آلو بالو، شہتوت، زرشک کے مانند ترش یا چاشنی دار پکے ہوئے رسیلے پھلوں کا رس یا آب لیموا ور یا آب ترنج اور یا سرکۂ انگوری یا عرق پودینہ یا املی کا محلول یا کچے آم کا محلول فالسہ اور جامن کا رس یا پانی وغیرہ میں سماق کے محلول کا نام ہے، جس کو صاف کر کے حسب ضرورت قند، شکر اور پانی کو ملایا جاتا ہے تا کہ خوش ذائقہ ہو جائے اس کو غذا کے ہمراہ یا سادہ طور پر نوش کیا جاتا ہے کبھی اس کو رب شربت ترشی اور چاشنی دار شربت سے حل کر کے تیار کر کے نوش کیا جاتا ہے۔ ہر افشرہ کا مزاج اس میوے کے مزاج کے عین مطابق ہے، جس سے اس کو نچوڑ کر حاصل کیا جاتا ہے، پھر بھی زیادہ تر افشرہ کا مزاج قدرے بارد اور رطب ہے۔

افعی

ہمزہ مفتوح، خا ساکن اور عین مفتوح، یہ عبرانی زبان میں سانپ کی ایک نوع کا نام ہے۔ حیہ افعیٰ کی جنس کا نام ہے۔ یونانی میں افعی کا نام احدیا اور احادیا ہے۔ افعی کے بہت سارے نام ہیں۔ افعی کی کنیت افعوان، ابوحبان اور ابو یحییٰ ہے۔ نر افعی کو ابن قرہ کہتے ہیں، جو عموماً دو ہاتھ کے برابر ایک سانپ ہے۔ نیز چھوٹا بڑا بھی ہو سکتا ہے۔ اس کا سر چوڑا، بڑا اور مثلث شکل (تکونا) ہے، جس کا قاعدہ اس کی گردن کی طرف ہوتا ہے۔ افعی کی گردن باریک اور اس کی دم بھی باریک قدرے چھوٹی بریدہ شکل کی معلوم ہوتی ہے، جس کا نام فارسی میں کلۂ دم ہے۔ رفتار کے وقت اس کی پوست سے آواز نکلتی ہے۔ افعی بہت قوی اور طاقتور ہے۔ یہ سانپ کی تمام اقسام میں سب سے زیادہ خطرناک ہے اور اس سے زیادہ خطرناک بجستان کے سانپ ہیں۔ یہ جس کی پیشانی میں کاٹ لیتا ہے وہ فوراً مر جاتا ہے۔ افعی سردی کے موسم میں چار مہینے تک زمین کے نیچے چھپ جاتا ہے۔ زمین کی تاریکی اور ٹھنڈک کی وجہ سے اس کی آنکھیں اندھی ہو جاتی ہیں، پھر نکلنے کے بعد بادیان کے کھیت میں جاتا ہے اور اپنی دونوں آنکھوں کو درخت بادیان پر ملتا ہے تو اس کی بصارت لوٹ آتی ہے۔ جب افعی بیمار ہو جاتا ہے تو برگ زیتون کھا کر شفا حاصل کرتا ہے۔ اگر اس کی دم کو کاٹ دیا جائے تو دوبارہ نکل آتی ہے۔ اسی طرح اگر اس کے دانتوں کو توڑ دیا جائے تو تین دن کے بعد نکل آتے ہیں۔ جب اس کو مار دیا جاتا ہے تو تین دن تک اس کا بدن حرکت کرتا رہتا ہے۔ یہ انسان کا بہت بڑا دشمن ہے۔ یہ مختلف رنگ کا ہوتا ہے کوئی زردی مائل سیاہ، کوئی سرخی مائل، کوئی سیاہی مائل، کوئی چتکبرا اور کوئی اشقر ہے۔ نیز کوئی افعی شدید زہریلا کوئی مائل باعتدال اور کوئی کم زہریلا ہے۔ عموماً مادہ افعی، دواؤں میں مستعمل ہے۔ نر افعی مستعمل نہیں ہے کیونکہ یہ مادہ سے بہت تیز، شدید زہریلا اور اس کا جوہر بہت خراب ہے۔ دونوں کے درمیان فرق یہ ہے کہ مادہ افعی کے تین یا چار دانت اور نر افعی کے دو دانت ہوتے ہیں۔ اعلیٰ معیار کا افعی اور تریاق فاروق میں مستعمل افعی وہ ہے جس کو پانی، رطوبت، عفونت اور رہائشی جگہوں سے دور معتدل مقامات سے پکڑا گیا ہو، پہاڑی نہ ہو جو سرخی مائل اشقر، کشادہ منھ، چوڑا سر، باریک سخت جلا والا اور جوان مادہ ہو۔ اس کی آنکھیں سر کی طرف مائل ہوں موسم بہار کے آخر یا شروع گرمی میں شکار کیا گیا ہو۔ شکار کے وقت اس کو کوئی زخم اور چوٹ نہ لگا ہو۔ فوراً اس کی دم اور سر کو کاٹ دیا گیا ہو تا کہ کمزور اور دبلا نہ ہوا ہو، اس کا گوشت حاصل کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کے غصہ کو بھڑکا کر تیزی سے اس کے سر اور دم کو ایک جگہ جمع کر کے تیز دھار دار آلہ سے دونوں طرف سے چار انگلی کے برابر ایک وار میں جدا کیا جائے، پھر اس کی کھال کو اتار لیا جائے، اس کے پیٹ کو چاک کر کے پتہ، آنت اور تمام آلائش کو نکال لیا جائے، اس کے پتہ کو نکالتے وقت احتیاط برتی جائے تا کہ اس میں شگاف

نہ ہواور اس کا پانی پیٹ میں نہ بہے، کیونکہ پتہ بہت زیادہ زہریلا ہونے کی وجہ سے اس کے گوشت کو فاسد اور زہر قاتل بنا دیتا ہے۔ اب اس کے گوشت کو پانی نمک سے خوب دھولیا جائے۔ اس کو پانی، قدرے سویا اور قدرے نمک کے ساتھ ملا کر پتھر یا قلعی دار یا چاندی کی دیگچی میں ہلکی آنچ سے آہستہ آہستہ پکایا جائے۔ اگر کنڈا کی آگ ہو تو زیادہ اچھا ہے۔ دیگ کے ڈھکن کو مضبوط باندھ کر پکانا چاہیے۔ پانی گوشت کے اوپر تک اتنا رہے، جس میں اچھی طرح پک جائے اور پکنے کے بعد زیادہ باقی نہ رہے۔ گوشت گلنے کے بعد جب ٹھنڈا ہو جائے تو اس کے ڈھکن کو کھول کر تمام گوشت کو ہڈیوں سے صاف کر لیا جائے۔ اب جس طرح چاہیں استعمال کریں، قرص بنالیں یا بغیر قرص کے استعمال کریں۔ اس کی قرص بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ گوشت کو نرم پتھر کے ہاون میں کوٹ لیا جائے۔ اس میں چوتھائی حصّہ غیر چھنا آٹا کو ملایا جائے۔ ہاتھ میں روغن بلسان لگا کر قرص تیار کی جائیں، جن کو الٹی چھلنی پر خشک کرنے کے بعد شیشی میں محفوظ کر لیا جائے اور ضرورت کے وقت استعمال کیا جائے۔ جوان افعی تیز رفتار اور ہمیشہ سر کو بلند رکھتا ہے، جس کا سر اور دم کاٹنے سے خون کم نکلے اور جلدی بے حرکت ہو جائے اس کو استعمال نہیں کرنا چاہیے۔

افعی کی ردی و خراب اقسام میں سے ایک مقرنہ (شاخ دار) ہے، جس کے کاٹنے سے ڈسے ہوئے مقام سے خون جاری ہو جاتا ہے اور کبھی پیشاب میں خون آنا شروع ہو جاتا ہے۔

افعی کی دوسری قسم دساسہ ہے، جو ریت کے نیچے چلا جاتا ہے اور اس میں وہ تیرتا ہے، جیسے مچھلی پانی میں تیرتی ہے۔ تیسری قسم ملکیہ مکللۃ الراس ہے، جو تین بالشت تک طول اور اس کا سر باریک ہے۔ نیز یہ اتنا زہریلا ہے کہ اپنی سانس اور سیٹی سے ہلاک کر دیتا ہے۔ جس کی اس پر نظر پڑ جاتی ہے وہ مر جاتا ہے جو اس کے مردہ جسم کے پاس چلا جائے وہ بھی مر جاتا ہے، ایسا محسوس ہوتا ہے کہ اس میں بہت مبالغہ ہے۔

چوتھی قسم کے افعی کی کمر موٹی، گردن باریک، سر چوڑا اور سیاہ نقطہ دار مٹیالا ہے۔ پانچواں افعی بلوطیہ ہے، جو درخت بلوط میں رہتا ہے۔ یہ بدبودار ہے، جس کو کاٹ لیتا ہے، اس کی کھال جھڑ جاتی ہے۔ چھٹی قسم کا افعی معطشہ ہے، یہ جس کو ڈستا ہے، اس کو بہت پیاس، جلن اور بہت التہاب لاحق ہوتا ہے۔ وہ مسلسل پانی پیتا رہتا ہے، مگر پیاس نہیں بجھتی اور مر جاتا ہے۔ ساتواں افعی بزاقہ ہے، جو اپنے لعاب دہن سے ہلاک کرتا ہے اور اس کی بو بھی مہلک ہے۔ آٹھواں افعی سیاہ ہے، جس کا نام اسود سانخ ہے۔ نواں افعی ابلق یعنی ارقم ہے۔ دسواں افعی مرقش یعنی دو رنگ والا ہے۔ گیارہواں افعی تلدار ہے۔

بہر حال افعی کی دیگر ردی اقسام بھی ہیں۔ مادہ سانپ نر سانپ سے اکثر زیادہ زہریلا ہے۔ سانپ کا زہر دائیں طرف کے مقابلہ میں بائیں طرف میں اور اعضاء رئیسہ سے دور کے اعضاء کے مقابلے میں قریب اعضاء میں تیزی سے سرایت اور اثر کرتا ہے۔ سانپ کا زہر اس کے دانتوں میں ہے۔ چنانچہ دانت کے ذریعہ زہر کو اعضاء میں پیوست کر دیتا ہے۔ افعی کا دانت سفید اور چاول کے برابر چھوٹا ہے، جس کے طول میں ایک سوراخ اور اس کا آخری سرا جوف دار، قلم کے مانند تراشا ہوا ہے۔ اگر اس کے دانت کو نکال لیا جائے تو اس کے کاٹنے سے ڈسے ہوئے مقام سے معمولی خون نکلتا ہے، مگر زیادہ اذیت نہیں ہوتی۔ یہ بات سننے میں آئی ہے کہ اگر افعی کے زہریلے دانتوں کو نکال لیا جائے اور اس کو بند رکھا جائے تو دو سال کے بعد دوبارہ پہلے جیسے زہریلے دانت نکل آتے ہیں اور اگر آزاد چھوڑ دیا جائے

تو چھ مہینے میں نکل آتے ہیں، اس وقت بھی جس کو کاٹ لے وہ ہلاک ہو جاتا ہے۔

حاصل کلام افعی کا مزاج انتہائی گرم، خشک، مجفف اور محلل ہے، جو افعی پانی اور رہائشی مقامات کے قریب نہیں رہتا ہے، وہ دوسرے درجہ میں گرم وخشک اور اوسط درجہ کا افعی تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے، جو افعی پہاڑوں کے اردگرد رہتا ہے وہ چوتھے درجہ میں خشک ہے۔ افعی کا گوشت شدید خشک اور مجفف ہے اور افعی کی کینچل زیادہ شدید مجفف ہے۔

اگر ساڑھے تیرہ گرام افعی کے گوشت کو مذکورہ معروف شرطوں کے مطابق پکانے کے بعد ہر سال چند دن تک سالہا سال کھایا جائے تو عمر کو دراز، بدن سے فاسد فضلات کو خارج، ذہن وفکر کو قوی، جوانی کی حفاظت اور حواس کو تیز کرتا ہے۔ اعصاب، مفاصل اور استرخاء مفاصل میں فائدہ کرتا ہے۔ نیز بعض لوگوں کے مطابق اگر اس کے گوشت کو تریاق فاروق کے لیے پکائے ہوئے طریقہ کے مطابق پکا کر کھایا جائے اور وہ طریقہ ماقبل میں تحریر ہو چکا ہے تو خوردنی اور ڈسے ہوئے زہروں، ضعف بصر، درد اعصاب، برص، خنازیر کی نشوونما روکنے، جوانی کی حفاظت، حیوانی ونفسانی قوتوں کی تقویت، ذہن وفکر کی جودت، لقوہ، رعشہ اور بارد اعصابی امراض کے لیے مفید و مؤثر ہے، لیکن اس کو کثرت سے استعمال نہ کیا جائے، افعی کے گوشت میں پکے ہوئے چنے کے افعال، قرص افعی کے قریب ہیں۔ افعی کے پیٹ میں پر کردہ نمک کے افعال اس کے گوشت سے کمزور ہیں، اگر افعی کے دل کو خشک کر کے کسی انسان کے گلے میں لٹکایا جائے تو اثر بالخاصہ سے اس شخص پر جادو اثر نہیں کرتا جب تک وہ اس کو پہنے رکھے، اسی طرح جب تک افعی کی داڑھ عورت کی ران پر بندھی رہتی ہے تو استقرار حمل نہیں ہوتا۔ اگر سرخ اون کے دھاگہ سے سات افعی کا گلا گھونٹا جائے۔ ہر مرتبہ اس دھاگہ میں ایک گانٹھ لگائی جائے اور اس دھاگہ کو خناق یا ورم لہات یا ورم حلق کے مریض کی گردن پر باندھ دیا جائے تو اثر بالخاصہ سے نفع بخش ومجرب ہے۔ دھاگہ میں جتنی گانٹھیں زیادہ ہوں فائدہ اتنا ہی زیادہ ہوتا ہے۔ داء الثعلب کے متاثرہ مقام پر افعی کا پکا ہوا گوشت رکھنے سے خوب فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ معمولی مقدار میں گوشت کھانے سے قوت بصارت تیز ہوتی ہے۔ اس کے پتہ کو آنکھوں میں لگانے سے نزول الماء کی ابتداء میں فائدہ ہوتا ہے اور آنکھ کے غشاوہ کو زائل کرتا ہے۔ یہی فائدہ افعی کا خون یا اس کی چربی آنکھ میں لگانے سے اور اس کا گوشت لگانے سے حاصل ہوتا ہے۔ افعی کی کینچول روغن زیتون میں پکا کر کان میں قطور کرنے سے درد میں راحت ملتی ہے۔ یعنی اطباء کے مطابق افعی کی پوست امراض صدر، استسقاء، یرقان، امراض طحال، نزلہ زکام، ادرار بول، پتھری کو توڑنے اور امراض مقعد کے لیے نفع بخش ہے اور اس کی دھونی سے کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہیں۔ افعی کے پکے ہوئے گوشت کا ضماد خنازیر کو تحلیل اور سرطانی مادہ کو نضج دینے کے لیے مکمل تعاون کرتا ہے۔ نمک اور سویا کے ہمراہ پانی میں افعی کے گوشت کو پکا کر کھانا جذام میں فائدہ مند ہے۔ بعض لوگ اس میں روغن زیتون کا بھی اضافہ کرتے ہیں۔ افعی کے گوشت کو کنڈے کی ہلکی آنچ پر پکا کر گلا لینا چاہیے۔ گندنا کے ہمراہ افعی کے گوشت کو کھانے سے غلیظ مواد جلد کی طرف دفع ہوتے ہیں اور ان کو تحلیل کرتا ہے۔ اطباء نے جذام کے مریض میں افعی کے گوشت کے اس فعل کا تجربہ کیا کہ اس کو کھانے سے اس کے بدن سے مچھلی کے پسینے کے مانند چھلکے جدا ہوئے اور جذام میں فائدہ ہو گیا۔ نیز افعی کا گوشت زیادہ کھانے سے بدن زخمی ہو کر مچھلی کے مانند اس سے کھال جھڑتی ہے۔ افعی کم مقدار میں عفونت دار لطیف اخلاط کو مستحیل کرتا ہے، پھر اس کے بعد کثیر عفونت دار اخلاط کو جلد کے چھلکے کی شکل میں دفع کر کے نفع بخشتا ہے۔ بدن کی تقویت اور گوشت وجلد اگنا شروع ہونے کے بعد مناسب مرہم، مناسب روغن موم اور تازہ مکھن کو

خار سے مل کر اعضاء کی حفاظت کی جائے اور داخلی طور پر شراب و ماء اللحم کو پی کر، خوشبو سونگھ کر، یاقوتی نسخوں، عنبر آمیز شربت گاؤزبان تناول کر کے اور بریاں لطیف گوشت وغیرہ کو کھا کر اعضاء کو تقویت بخشی جائے۔ افعی کا شوربا پینے سے بارد و رطب ضیق النفس میں فائدہ ہوتا ہے۔ افعی کا شوربا دم (ہلکی آنچ) پر پکانا چاہیے، کیونکہ اس کا گوشت دیر سے پک کر گلتا ہے۔ انسان اس کے گوشت کو کھانے کی جسارت نہ کرے تو مناسب ہے، کیونکہ یہ پورے بدن کو زخمی اور فاسد کر دیتا ہے۔ اس کو کھانے کی ضرورت صرف جذام اور خناق کے مریض کو ہوتی ہے۔ اس کا گوشت کھانا طبیعت کو پسند نہیں آتا ہے۔ مریض کو گوشت کا خاکستر کھلانا چاہیے، جو اس کا بدل ہے۔

خاکستر بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ چھ سو تیس گرام افعی کا گوشت دو سو اٹھاسی گرام شہد، حسب ذائقہ نمک، نیم کوب کردہ سویا اور روغن زیتون کو نئی دیگچی میں بھر کر ڈھکن رکھ دیا جائے اس پر مضبوط سوتی غلاف لپیٹ دیا جائے۔ گل حکمت کرنے کے بعد خشک کر لیا جائے اور گرم تنور میں رکھ کر جلا لیا جائے اس کے بعد دیگچی کو نکال کر ٹھنڈا ہونے کے بعد اس کو نکال لیا جائے، پھر پیس کر قدرے ساذج اور سنبل الطیب سے خوشبودار کر کے ضرورت کے وقت استعمال کریں۔ اطباء کے مطابق سرکہ کے ہمراہ خاکستر افعی کا طلاء داء الثعلب اور داء الحیہ کے لیے فائدہ مند ہے اور اسی طرح روغن زیتون کے ہمراہ افعی اور دوسرے سانپوں کے خاکستر کا طلا کرنے سے خنازیر کی نشوونما رک جاتی ہے۔ شہد کے ہمراہ خاکستر افعی کا سرمہ نہایت مقوی بصارت ہے۔ افعی کے کچے کوفتہ کا ضماد، افعی اور دیگر سانپوں کی گزیدگی کے زہر کو دفع کرتا ہے۔ یہ ضماد داء الثعلب، داء الحیہ، خنازیر اور بارد مزمن درد کے لیے مفید ہے۔

اگر افعی کی جلد کو جلا کر طلا کیا جائے تو داء الثعلب اور داء الحیہ میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر افعی کے شکم کو چاک کر کے اس کے کاٹے ہوئے مقام پر گرما گرم پھیرا جائے تو درد میں راحت اور زہر کو دفع کرتا ہے۔ افعی کا کثرت سے کھانا محرک اخلاط اور مصدع ہے، اس کا مصلح تازہ بتازہ دودھ اور پھلوں کا رس ہے۔ اس کے پتہ کا خوردنی استعمال بلا مہلت سم قاتل ہے۔ خاص طور پر تیزی سے اخلاط اعضاء کو پگھلاتا اور ارواح و حرارت غریزی کو فاسد کرتا ہے اس لیے اس کے استعمال کی اجازت کسی طرح نہیں ہے۔ جس شخص نے افعی کا پتہ کھا لیا ہو اور اس کو پے در پے غشی لاحق ہو رہی ہو تو اس کو بار بار آب بندق ہندی، قے آور دواؤں کے جوشاندہ، تازہ روغن کنجد، آب گرم، گائے یا بکری کے دودھ کے ہمراہ مکھن کھلا اور پلا کر قے کرائی جائے، تریاق فاروق، مثرودیطوس، عمدہ فادہر، وغیرہ کھلایا جائے، فربہ جوان مرغ اور سرطان نہری کے شوربا کے مانند لطیف گوشتوں کے پانی کو پلایا جائے۔ نیز خالص مشک، بکری یا گدھی یا عورتوں کا دودھ وغیرہ پلایا جائے۔ افعی کے ڈسے ہوئے کا علاج مارگزیدہ کے علاج کے مانند ہے۔

افعابن

یہ سدّاب ہے۔

افلارطس

یہ اثل ہے۔

افلاسون

یہ روغن ترب (مولی کا تیل) ہے۔

افلاطن

یہ مقل ازرق ہے۔

افلنجہ

الف مکسور، فا ساکن، لام مفتوح، نون ساکن، جیم مفتوح اور ہا ساکن، اس کا ہمزہ مفتوح بھی ہے۔ اس کا تلفظ بلا ہمزہ فلنجہ بھی ہے۔ یونانی میں اس کا نام قلندی اور ہندی میں پل پہرنگ ہے۔ یہ رائی اور تلسی کے مانند ایک تخم ہے، مگر اس کا رنگ سرخ ہے۔ اس کی ایک نوع زرد ہے۔ بہترین افلنجہ وہ ہے، جس کو ہاتھ سے ملنے پر سیب کی بو آتی ہے۔ افلنجہ خوشبودار اور تلخ ہے۔ اس کو اکثر عطریات میں استعمال کیا جاتا ہے۔ اطباء اس کو مختلف معجونوں میں شامل کرتے ہیں۔ یہ پودا ایک ہاتھ کے برابر ہے، جس کے پتے بادام کے پتے کے مشابہ، پھول سفید اور تخم بزرالبنج کے مانند ایک پھلی میں ہوتے ہیں۔ یہ ہندوستان میں پیدا ہوتا ہے۔ اس کی پیلی اور سیاہ قسم سب سے ردی اور خراب ہے۔ افلنجہ کو کبابہ خورد اور یا قرنفل بستانی کی قسم ماننا بے بنیاد ہے۔

افلنجہ کا مزاج دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ ایک قول میں اوّل درجہ میں گرم و دوسرے درجہ میں خشک اور دوسرے قول میں تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ اس میں قوت قابضہ ہے، بعض کے مطابق اس میں فعل اسخان فعل تجفیف سے زیادہ قوی ہے۔ یہ مفتح، ملطف، مقطع، محلل، قابض، مقوی اعضاء رئیسہ، مقوی معدہ بارد، مفتح سدہ دماغی، مفتح سدہ احشا، محلل ریاح، مشہی، مسخن معدہ، اور ڈکار آور ہے۔ اس کی پرانی شراب زیادہ بہتر ہے۔ افلنجہ کی شراب تشنج کی عمدہ دوا ہے۔ باریک سفوف افلنجہ غرب (گوشۂ چشم کے ناسور) کے لیے فائدہ مند ہے۔ اسی طرح روغن زیتون اور شہد کے ہمراہ جوشاندہ افلنجہ مذکورہ مرض میں مفید اور منقی قروح مزمنہ ہے۔ افلنجہ سے تیار کردہ حبوب قروح چشم کے لیے مستعمل ہیں۔ افلنجہ سوداوی یرقان، عظم طحال اور استسقاء کے ابتدائی مراحل میں مفید ہے۔ شراب افلنجہ سوء ہضم کے لیے بہترین چیز ہے۔ افلنجہ کا خوردنی استعمال اور حمول مدر حیض، مدر بول اور مسقط جنین ہے۔ افلنجہ کا ضماد کیڑے مکوڑے کی گزیدگی میں مفید و مؤثر ہے۔ افلنجہ کا خوردنی استعمال تمام زہروں خصوصاً بچھو اور رتیلا کے زہروں کا مقاوم ہے۔ روغن زیتون کے ہمراہ افلنجہ کا طلاء فوراً بچھو کاٹے کے درد کو رفع کرتا ہے۔ افلنجہ سے صداع، بے چینی اور خناق لاحق ہوتا ہے۔ اس کا مصلح روغن زیتون ہے۔ افلنجہ کی مقدار خوراک نو گرام تک ہے۔

افلونیا

یہ ایک مرکب دوا کا نام ہے۔

افنان

یہ فراسیون ہے۔

افنیقون

الف مفتوح، فا ساکن، نون مکسور، یاء ساکن، قاف مضموم، واؤ و نون ساکن، یہ یونانی لفظ ہے۔ افنیقون ایک پودا ہے، جو گیہوں

کے کھیت اور قابل کاشت زمین میں پیدا ہوتا ہے۔اس کے پتے برگ سداب کے مانند اور شاخیں چھوٹی ہیں، مجموعی طور پر افیقطس کے مشابہ ہے، لیکن اس سے ترنج (لیموں) کی بونہیں آتی۔افنیقون افیون کی قوت کے مثل قوت دار ہے۔

افنیقون تیسرے درجہ میں سرد وخشک ہے یہ شدید مبرد، مخدر اور مسکن ہے، جو خارجی طور پر مواد کو لوٹانے والے طلاؤں میں مستعمل ہے۔اس کے نیم کوب کردہ پتوں کا ضماد ورم حار میں فائدہ مند ہے۔اسی طرح درد کے مقام پر بھی ضماد کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔اس کا داخلی استعمال ممنوع ہے۔

افیقطس

الف مفتوح، فا مکسور، یا ساکن، قاف مفتوح، طاء مضموم اور سین ساکن، یہ یونانی لفظ ہے۔اس کا نام یونانی میں افیقطیس بھی ہے۔یہ موسم ربیع میں پیدا ہونے والی ایک جڑی بوٹی ہے، جو ایک ہاتھ سے کم بلند ہے۔اس کے پتے برگ سداب کے مانند چھوٹے، چوڑے ہلکے کنگورے دار برگ کاسنی کے مانند سفید روئیں دار اور قدرے دراز ہیں۔اس کا تنہ باریک ہے۔تنہ کے بیچ سے ایک انگلی کے برابر طویل تین چار باریک شاخیں اوپر کی جانب اگتی ہیں۔اس کا پھول گل سرمق (بھوا کا پھول) کے مانند مٹیالا یا سیاہ ہے اور بہت کم سفید اور سرخ ہوتا ہے۔تخم افیقطس کی کلیاں تخم ترب کے مانند ہیں۔اس کی گھاس کی بو ترنج کی طرح ہے۔اس کی جڑ چکنی، خوشبودار، غیر ریشہ دار اور نرم ہے۔افیقطس مرطوب و پانی والے مقامات، ساحل دریا کے قریب، گیہوں، جو، مسور، چنا اور ماش کے کھیتوں میں پیدا ہوتا ہے۔یہ ملک شام کے ساحل دریا پر، اسکندریہ و مصر اور اس کے اطراف میں کثرت سے دستیاب ہے۔صعید مصر میں اس کا نام شلجم ہے۔

بہترین افیقطس پکا ہوا اور سخت ہے۔لوگ اس کی تخم شلجم میں ملاوٹ کرتے ہیں، مگر ان دونوں کے درمیان فرق یہ ہے کہ اس کا دانہ تخم شلجم سے بڑا ہے۔یہ دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔بعض کے مطابق یہ تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔اس کی گرمی خشکی سے زیادہ قوی ہے اور اس میں حدت ہے۔اس کا ضماد ورم بارد میں مفید ہے۔اگر سوا دو گرام افیقطس شیریں کو شراب کے ہمراہ تین دن متواتر کھایا جائے اور مقامی طور پر اس کا ضماد کیا جائے تو نفخ شکم اور تمام اعضاء کی غلیظ ریاح کو خارج کرتا ہے۔افیقطس کے تمام اجزاء مفتح سدہ، جگر اور مفتح سدہ طحال ہے۔تلی وجگر کے درد، بارد غلیظ ورم نفخہ طحال، تمام اعضاء کی صلابت اور پیر کے درد میں فائدہ مند ہے۔اس کا خوردنی استعمال اور ضماد تمام مہلک زہروں کو دفع کرتا ہے۔بیخ افیقطس کا عصارہ تمام مذکورہ امراض میں زیادہ مؤثر و مفید ہے۔اس کا عصارہ حاصل کرنے کا بہترین وقت موسم بہار ہے، کیونکہ اس کے بعد موسم ربیع کے علاوہ دیگر موسم میں اس میں رطوبت باقی نہیں رہتی۔اس کے خوردنی استعمال کا بہترین وقت گرمیوں میں صبح کا سب سے ٹھنڈا وقت اور سردیوں میں اس کا سب سے گرم وقت ہے۔موسم ربیع اور خریف میں معتدل وقت صبح کا وقت ہے۔افیقطس کی مقدار خوراک نو گرام اور تخم افیقطس کی مقدار خوراک سوا دو گرام ہے۔روغن افیقطس کے افعال افیقطس کی طرح ہیں اور اس کے روغن نام زیت الشلجم ہے۔

افیقون

یہ بیخ (اجوائن خراسانی) ہے۔

افیلن

اَفیلن ،افیلون اورافلیون ان تینوں کا ہمزہ مفتوح ہے۔ یہ شیخ جبلی ہے،جس کا نام فارسی میں درمنہ کوہی ہے۔

افیمیدون

الف مفتوح ،فامکسور، یا ساکن، میم مکسور، دوسرا یاء ساکن، دال مضموم، واؤ اور نون ساکن ۔ یہ یونانی لفظ ہے اس کا نام فافیوس ہے، جو درخت اور گھاس کے مابین ایک پودا ہے، جو ایک باریک شاخ والا ہے۔ اس کے پتے برگ سوسن کے مانند اور تعداد میں بارہ سے زیادہ نہیں ہوتے ۔ یہ پھل اور پھول دار نہیں ۔ اس کے ریشہ باریک، سیاہ، تیز بودار اور بے ذائقہ ہیں یہ کثیر پانی دار مقامات میں پیدا ہوتا ہے۔ اس میں قوت مبردہ اور مرطبہ موجود ہے۔ اگر اس کو پستان پر ضماد کیا جائے تو ان کو بڑھنے سے باز رکھتا ہے اور روغن زیتون کے ہمراہ افیمیدون کا ضماد خصوصاً اس امر میں مفید و مؤثر ہے۔ اگر کوئی مرد یا عورت ساڑھے سترہ گرام برگ افیمیدون یا بیخ افیمیدون کو نیم کوب کر کے شراب کے ہمراہ کھالے تو یہ مانع حمل اور مانع توالد و تناسل ہے۔

افیمونا

یہ دار چینی ہے۔

افیم

یہ افیون ہے۔

افینتن

یہ فرفیون ہے۔

افیور

یہ تخم اور بیخ ہے۔

افیور سفسافن

یہ تخم خبازی کا یونانی نام ہے۔

افیوس

الف مفتوح، فا ساکن، یا مضموم اور واؤ سین ساکن، یہ یونانی لفظ ہے۔ اس کا نام فافیوس الحدقی بھی ہے، کیونکہ یہ حدقۂ انسان کے مشابہ ہے۔ بعض نے اس کا نام افیبوس، خامالانس اور فجل بری (جنگلی مولی) بھی رکھا ہے۔ یہ پیڑ اور گھاس کے مابین ایک پودا ہے، جو زیادہ اونچا نہیں ہوتا۔ اس کا تنہ روئیں دار اور اذخر کی لکڑی کی طرح دو تین باریک شاخوں والا ہے۔ اس کا پتہ برگ سداب کے مانند اور بہت سبز ہے۔ اس کا پھل چھوٹے کھیرے کے مانند صنوبری شکل اور کالا ہے۔ اس کا پھول حدقہ (سیاہۂ چشم) کے مشابہ زرد ہے۔ اس کی جڑ امرود کے برابر ترب (مولی) اور خنثیٰ کے مشابہ، درازی مائل گولی اور رطوبت سے لبریز ہے، جس کا پوست خشک ہو جانے کے بعد سیاہ ہو جاتا ہے اور اس کا اندرونی حصہ سفید رہتا ہے۔

افیوس کا مزاج دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے اور یہ لاذع ہے۔ جالینوس کے مطابق یہ دوسرے درجہ میں بارد اور اوّل درجہ میں یابس ہے۔ اس کا پھل اوّل درجہ کے اوّل میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔ عبد اللطیف بغدادی وغیرہ کے مطابق یہ حار، حاد، شدید لاذع، مقی اور مسہل ہے۔ اس کے جڑ کے اوپری حصہ کا خوردنی استعمال شدید قے آور اور نچلے حصہ کا خوردنی استعمال قوی دست آور ہے۔ مجموعی طور پر یہ قے آور اور بلغم وصفرا کو دستوں میں خارج کرتا ہے۔ یہ بچوں میں احتلام کو مؤخر کرتا ہے اور اگر اس کو ان کے عانہ پر کچھ دنوں تک ملا جائے تو موئے زیر ناف نہیں اگتے ہیں یا اس کو شراب ابیض کے ہمراہ عانہ پر ضماد کیا جائے تو اس سے بھی مذکورہ فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ اس کا پھل یرقان میں مفید ہے۔ اس کی رطوبت قے آور دست آور ہے، نفس افیوس کی مقدار خوراک سات سو پچاس ملی گرام اور رطوبت کی مقدار خوراک ایک گرام دو سو پچاس ملی گرام ہے۔ انطاکی کے مطابق اس کے پھل کی رطوبت محلل صلابت جالا کو صاف، قے آور اور دست آور ہے۔ دمعۃ الاصل یعنی بیخ افیوس کا عصارہ حاصل کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ تازہ جڑ کو نیم کوب کر کے نچوڑ لیا جائے، اس کو پیالہ میں بھر کر اس پر پانی بکھیرا جائے اور خوب حرکت دے کر چھوڑ دیا جائے پھر جو چیز اوپر آتی ہے، وہ دمعۃ الاصل ہے۔ اس کو چڑیا کے پر سے اکٹھا کر کے خشک کر لیا جائے۔ یہ سات سو پچاس ملی گرام سے ایک ہزار ملی گرام کی مقدار میں شدید قے اور دست آور ہے۔

افیون

ہمزہ مفتوح، فا ساکن، یا مضموم، واؤ اور نون ساکن، ہمزہ مضموم بھی ہے، یہ یونانی لفظ ابیون کا معرب ہے، جس کا معنی مسبت (گہری نیند لانے والا) ہے۔ اس کا نام قنطید اور قیطید ا بھی ہے۔ عربی میں اس کا نام لبن الخشخاش، مرقد، بربری زبان میں تریاق، سریانی میں دعامینون اور شقیقل (اعضاء کو حرکت دینے والا) فارسی میں تریاک، انگریزی او پیم اور ہندی میں اپھوا اور اپھیم ہے۔ یہ اپھیم کے نام سے مشہور ہے۔ اس زمانہ میں اس سے مراد مطلقاً شیرِ خشخاش ہے۔ خواہ خشخاش سفید ہو یا سیاہ ہو۔ پرانے زمانے میں بعض لوگ جنگلی خشخاش سیاہ سے دودھ حاصل کرتے تھے، کیونکہ اس زمانے میں خشخاش کی کاشت نہیں کی جاتی تھی اور بعض لوگ پوست کے ہمراہ درخت خشخاش کو کچل کر عصارہ حاصل کرتے تھے اور دھوپ میں رکھ کر گاڑھا کر لیتے تھے۔ شیخ الرئیس نے دیاسقوریدوس سے یہی نقل کیا ہے۔

بعض لوگ جنگلی کاہو سے بھی افیون تیار کرتے ہیں۔ یہ بھی مخدر مگر ضعیف العمل ہے۔ شقائق النعمان سے بھی حسب سابق دودھ حاصل کیا جاتا ہے یہ بہت کم مستعمل ہے، لیکن قوی زیادہ ہے۔ افیون حاصل کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ پوست خشخاش میں ہرا ہونے کی حالت میں اس کے پھول کی پنکھڑیاں جھڑنے کے بعد شام کے وقت طول میں تین چار جگہ معمولی چیرا لگایا جاتا ہے۔ اس سے حاصل شدہ رطوبت کو صبح کے وقت جمع کر لیا جاتا ہے۔ یہ عمل تین چار مرتبہ کیا جاتا ہے۔ افیون کی اقسام رومی، مصری، فارسی اور ہندی ہیں۔ افیون کی بہترین قسم مصری رومی پھر فارسی اور اس کے بعد ہندی ہے۔ ہندی افیون میں وہ زیادہ بہتر ہے، جو عظیم آباد (شہر پٹنہ) کے اطراف سے حاصل ہوتی ہے۔ بعض کے مطابق افیون کی بہترین قسم سیاہ، کثیف، سخت، کڑوی اور تیز بودار ہے، جس کا اندرونی حصہ سرخی مائل نکلتا ہے اور چکنا ہے، بہت جلدی گرم پانی میں پگھل جاتا ہے، اس کے محلول کے اجزاء یکساں اور مساوی ہوتے ہیں۔ اس میں کوئی تلچھٹ نہیں ہوتی صاف کرنے کے بعد اس میں ثفل باقی نہیں رہتا۔ دھوپ میں رکھنے سے نرم اور پگھل جاتا ہے۔ پگھلنے کے بعد جلدی بستہ اور منجمد

نہیں ہوتا بلکہ بلا کسی نشیب وفراز اس کی سطح چکنی اور ہموار ہوتی ہے۔ آگ میں ڈالنے یا چراغ کے پاس رکھنے سے تیزی سے جل اٹھتا ہے، جلنے کے بعد زیادہ مادہ باقی نہیں رہتا۔ اس کی لَو صاف ہوتی ہے۔ دھندلی اور سیاہی دار نہیں ہوتی۔ جب شعلہ بجھ جاتا ہے تو اس سے تیز اور قوی بو آتی ہے۔ ملاوٹی افیون کی خوبیاں اس کے برخلاف ہوتی ہیں، لوگ اس میں صبر، مر، مسور کا آٹا، مامیثا، جنگلی کاہو کا عصارہ وغیرہ کی ملاوٹ کرتے ہیں۔ مالوہ کے علاوہ کے لوگ اس میں برگ خشخاش کو پیس کر ملاتے ہیں ان میں ہر ایک کی شناخت مزہ، بو اور پانی میں حل کرنے سے معلوم ہو جاتی ہے۔

افیون چوتھے درجہ میں سرد وخشک ہے، بعض کے مطابق چوتھے، درجہ میں بارد اور تیسرے درجہ کے آخر میں خشک ہے۔ ایک قول میں چوتھے درجہ کے اوّل میں بارد اور تیسرے درجہ میں خشک ہے، بعض اطباء کے نزدیک خشخاش سیاہ بستانی سے تیار کردہ افیون تیسرے درجہ کے آخر میں بارد و یابس اور سفید بستانی خشخاش سے تیار شدہ تیسرے درجہ کے اول میں سرد وخشک ہے۔ اکثر لوگ شقائق النعمان سے تیار شدہ افیون کو گرم مانتے ہیں اور بعض لوگ سرد مانتے ہیں۔ بعض لوگوں کو پختہ یقین ہے کہ افیون برودت کے باوجود مرکب القوی ہے یعنی یہ دو جزء سے مرکب ہے، جس میں ایک جزء ہوائی حار لطیف اور دوسرا جزء ارضی بارد کثیف ہے، مگر اس کا دوسرا جزء پہلے جزء پر غالب ہے۔ افیون کا تلخ مزہ، بہت تیز بو، آگ پر تیزی سے جلنا، بدن میں وارد ہونے کے بعد حرارت کے افعال صادر ہونا اس کے جزء حار کی وجہ سے ہیں، لیکن یہ جزء حار بہت لطیف اور قلیل ہے، جو جلدی سے تحلیل اور زائل ہو جاتا ہے۔ افیون کے افعال بارد اس کے کثیف ارضی جزء کی وجہ سے ہیں اور یہ جزء کثیر ہے، لہٰذا باقی رہتا ہے۔ اسی وجہ سے جب افیون کو داخلی وخارجی، خوردنی اور مقامی طور پر بدن پر شروع میں استعمال کیا جاتا ہے تو یہ تخدیر، مسامات کو بند اور باطن میں حرارت کو جمع کرنے کی وجہ سے قوتوں کو برانگیختہ کرتا ہے اور ظاہر بدن کو گرم اور اشتہا کو زیادہ کرتا ہے، پھر آہستہ آہستہ اس کے برخلاف بدن کو کمزور، لاغر، زرد اور بے رونق بنا دیتا ہے، کیونکہ یہ حرارت غریزی، بدن کی قوتوں اور ارواح کو فنا کر کے ان کو مضمحل کر دیتی ہے۔

بعض اطباء نے لکھا ہے کہ افیون کھانے سے یقیناً مزاج میں حرارت ظاہر ہوتی ہے اس لیے اطباء کی ایک جماعت نے افیون کو طبعی طور پر گرم مانا ہے اور یہی اکثر متقدمین اور بعض متاخرین کا خیال ہے۔ اکثر اطباء نے اس حرارت کو عارضی حرارت مانا ہے۔ اس کی دلیل یہ دی کہ یہ مسامات کو بند کرتا ہے، لہٰذا ابخرات مسامات کے ذریعہ خارج نہیں ہوتے، بلکہ اندرون بدن قید رہتے ہیں اور مزاج کو گرم بنا دیتا ہے اور یہ افیون کی عارضی گرمی ہے، ورنہ یہ طبعی طور پر بارد ہے۔ ان کے مطابق افیون کے حار ہونے کا اعتقاد ایک وہم ہے، جو ذاتی اور عارضی امور کے درمیان عدم تفرقہ کی وجہ سے پیدا ہوا ہے، جو لوگ افیون کی برودت کے قائل ہیں۔ ان کے پاس دو قوی دلیلیں ہیں۔ ایک دلیل کہ افیون کھانے کا عادی بدن نحیف ولاغر، بوڑھوں کے بدن کی شکل میں تیزی سے لاغر ہو جاتا ہے اور یہ یقیناً برودت کے غلبہ اور حرارت کے تحلل ونقصان کی وجہ سے ہے، جیسا کہ انسانوں، تمام جانوروں، اور پیڑ پودوں میں بھی مشاہدہ ہوتا ہے اور دوسری دلیل یہ کہ افیون تخدیر کے عمل سے درد کو ساکن کرتی ہے اور یہ فعل قوی برودت سے انجام پاتا ہے۔ لہٰذا دونوں افیون کی برودت پر قوی دلیل ہیں اور حق بجانب یہی جماعت ہے۔

بعض کے مطابق افیون زہر قاتل ہے۔ اس کا داخلی استعمال ممنوع ہے۔ البتہ ضرورت کے وقت اصلاح کر کے استعمال کی

اجازت ہے۔افیون مخدر، قابض، مسدد، منوم محلل، مسکن درد، مانع تعفن اخلاط، مانع فساد اخلاط، محلل روح حیوانی، مرکب دواؤں اور معجونوں کی قوت کا محافظ ہے۔اگر اس کو سرکہ میں حل کر کے گدھے کی ناک میں طلا کیا جائے تو اس کی آنکھ سے آنسو جاری ہو جاتے ہیں اور چیختا چلاتا ہے۔افیون منوم ہے۔اگر چہ فتیلہ یا بغیر فتیلہ اس کا حمول کیا جائے۔افیون نہایت مسبت اور مخدر ہے، جو ذہن وفکر اور عقل کو باطل کر دیتی ہے۔افیون کا طلا اور تیرہ سو ملی گرام کا خوردنی استعمال تمام دردوں میں راحت بخش ہے۔اس کا طلا مجفف قروح اور نافع اورام ہے۔بعض کے مطابق افیون اپنی خاصیت اور کیفیت کی وجہ سے مانع اورام حارّہ ہے۔یہ نیم برشت انڈے کی زردی اور زعفران کے ہمراہ حمرہ اور پھوڑوں کے لیے اور شیر دختر اور زعفران کے ہمراہ گرم نقرس کے لیے طلا کے طور پر مفید ہے۔نیز جب اس کو مناسب دواؤں کے ہمراہ ملا کر طلا کیا جاتا ہے تو جوڑوں اور نقرس کی تڑپن میں سکون ملتا ہے۔افیون موم اور روغن کے ہمراہ جرب وحکہ کے لیے مفید ہے۔افیون اکثر سرد اعصابی امراض، نزلات، امراض چشم، امراض کان، حرارت سے لاحق شدہ کھانسی، ربو، ضیق النفس اور باری والے قدیم مزمن بخاروں کے لیے نفع بخش ہے۔مصلح کے ہمراہ تنہا یا مناسب دواؤں کے ساتھ پیشانی اور کنپٹی پر قدرے افیون کا طلاء صداع حار کے لیے مفید ہے۔اسی طرح افیون کو سرکہ میں ملا کر پیشانی پر طلا کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔سر پر روغن گل کے ہمراہ افیون کی مالش مسکن درد ہے۔افیون روح کے مزاج میں فساد برپا کر کے ذہن ودماغ کو باطل کرتی ہے۔البتہ اگر انسان نہایت گرم ناری المزاج کا حامل ہو۔اتنا کہ افعال میں خلل ڈالنے والی حرارت کی وجہ سے اس کی نفسانی ارواح معمولی فکری حرکت سے تحلیل ہونے کے لیے آمادہ ہو جائے تو ایسے شخص کو معمولی مقدار میں افیون استعمال کرنے سے نفع ہوتا ہے۔خواہ اس کو سر کے اعضاء پیشانی وغیرہ پر رکھا جائے بلکہ افیون سونگھنے سے بہت نیند آتی ہے۔اگر معمولی مقدار میں سونگھا جائے تو معتدل خواب آور ہے۔اگر اس سے قدرے زیادہ سونگھا جائے تو اس سے قوی خواب آور ہے۔اور اگر اس مقدار میں مزید اضافہ کیا جائے تو اتنی گہری خواب آور ہے کہ وہ شخص سکتہ زدہ کے مانند ہو جاتا ہے اور اگر اس مقدار پر بھی اضافہ کیا جائے تو مہلک ہے۔

کبھی افیون کو روغن گل اور قدرے زعفران کے ہمراہ ملا کر ناک میں لگایا جاتا ہے تو اس سے اچھی نیند آتی ہے اور شدید سر درد میں فائدہ کرتا ہے۔بعض وقت افیون کو مر، زعفران، جند بیدستر، آرد خطمی، آرد جو اور آرد بزرکتاں کے ہمراہ ملا لیا جاتا ہے، پھر اس کو گرم پانی یا گلاب کے ساتھ اور یا قرنفلی یعنی آب ریحان کے ہمراہ ملا کر بال تراشنے کے بعد سر کے اگلے حصہ پر ضماد کیا جاتا ہے تو اس سے درد خوذہ اور شقیقہ میں راحت ملتی ہے۔کبھی سرسام میں افیون کا سونگھنا نفع بخش ہے۔افیون، جنون اور قطرب میں بہت فائدہ مند ہے۔قرانیطس کے مریض کو ماء الشعیر کے ہمراہ اوّلاً چار سو چونتیس ملی گرام اور بعد میں آہستہ آہستہ آٹھ سو سرسٹھ ملی گرام تک افیون کھلانا مفید ہے۔اس مرض سے صفراوی سرسام کے مریض کو سلانے، صبارا، قطرب اور جنون کے لیے مفید ہے۔اگر مریض طاقتور ہے تو خواہ اس کو کنپٹی، پیشانی اور ناک پر ملا جائے فائدہ ہوتا ہے اور اگر مریض میں قوت برداشت نہیں ہے تو اس کے استعمال سے مکمل پرہیز کرنا مناسب ہے۔افیون کو معمولی زعفران کے ساتھ حل کر کے نیند آور لخلخہ کے نسخوں میں استعمال کرنے سے اور اس کو دو سو پچاس ملی گرام یا اس سے کم کھلانے سے سہر مفرط کے مریض میں نیند لانے کے لیے فائدہ مند ہے۔اسی طرح اس بیماری کے لیے افیون کو سونگھنا، پیشانی پر مالش کرنا یا ماء الشعیر کے ہمراہ کھانا یا افیون سے آلودہ فتیلہ کو مقعد میں رکھنا مفید ہے۔نیز افیون، قطرب کے مریض کے ردی افکار میں سکون بخش

ہے۔اس کے لیے افیون یا فلونیا خواہ خوردنی استعمال کیا جائے اور یا تنہا افیون کو یا خصوصاً زعفران اور روغن گل میں حل کر کے سونگھا جائے، ماء الشعیر کے ہمراہ پونے دو گرام افیون کا خوردنی استعمال عقل کی قوت میں اختلاط اور غلبۂ حرارت کے وقت فائدہ مند ہے۔افیون داء الکلب، مانیا اور قطرب کے مریض کے لیے نیند آور ہے۔تھوڑے سے افیون کو قدرے زعفران میں ملا کر انتہائی درجہ کے نزلہ زکام کے لیے فائدہ مند ہے۔بعض حضرات نے زنجبیل کے ہمراہ مذکورہ مرض میں استعمال کیا۔افیون سے دماغ کو نقصان پہنچتا ہے، جس کا بہترین مصلح جدوار، زعفران اور مشک ہے۔نیز اس کا طلاء اس کے مصلح کے ساتھ دماغ کے نقصان کی اصلاح کرتا ہے۔افیون کا مصلح زعفران ہے یا زرد چوبہ کے ساتھ دماغ کے ضرر میں اس کا طلاء کیا جائے، اسی طرح آشوب چشم وشدید آنکھ درد میں مریض کی آنکھ کے اردگرد افیون کی حب، شیاف، ضماد، اور طلاؤں کا استعمال نفع بخش ہے۔نیز قدرے زعفران اور عورتوں کے دودھ کے ہمراہ افیون کا طلاء آنکھ درد اور گرم آشوب چشم میں مسکن ہے۔

افیون کو آنکھ میں ڈالنا منع ہے کیونکہ یہ اپنے تخدیر کے عمل سے بینائی کو کمزور کرتا ہے، مگر کبھی اطباء سرمہ کی دواؤں میں استعمال کرتے ہیں، کیونکہ ان کے مطابق افیون خصوصاً مصری افیون بصارت کو تیز کرتی ہے اور خروج ثقبہ عنبیہ میں مفید اور ملطف رطوبت ہے۔اگر افیون کو شادنج مغسول کے ہمراہ باریک پیس کر آنکھ میں چھڑکا جائے تو آنکھ میں فائدہ، آشوب چشم میں سکون اور آنکھ کی سرخی اور اس کی پھنسیوں کو دفع کرتی ہے بعض کے مطابق مصری افیون کے علاوہ اور کوئی افیون آنکھ کے لیے فائدہ مند نہیں ہے۔اکثر متقدمین نے آنکھ میں نقصان کرنے کی وجہ سے اس کو آشوب چشم میں استعمال نہیں کیا کیونکہ یہ روح کو غلیظ کرتی ہے، مگر یہ آنکھ کے ورم میں مستعمل ہے کیونکہ تحلل کی وجہ سے روح نہایت رقیق ہو جاتی ہے۔بعض اطباء اس کا محلول استعمال کرتے ہیں، اس کے محلول بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ افیون کو باریک باریک کر کے تانبہ کی پلیٹ پر رکھ کر آگ میں رکھتے ہیں تا کہ نرم اور گرم ہو جائے اس کا رنگ جب سرخی مائل ہو جائے اور جلنے نہ پائے جلدی سے نکال کر پانی میں حل کر لیتے ہیں، یہی محلول آنکھ کی دواؤں میں شامل کر کے مستعمل ہے۔

اگر افیون مر اور زعفران کو روغن گل میں حل کر کے کان میں قطور کیا جائے تو درد میں راحت ملتی ہے۔اسی طرح قدرے افیون کا محلول اور روغن بادام اور یا روغن خلوق کا قطور کان درد کے لیے مفید ہے۔اسی طرح افیون کو چونسٹھ ملی گرام، جند بیدستر کے ہمراہ شیر دختر اور یا روغن بادام تلخ مر، وزعفران میں تیار کردہ محلول کان درد کے لیے فائدہ مند ہے۔جند بیدستر کے ہمراہ افیون کے خاکستر کا استعمال کان کے درد کے سکون اور اس کے زخم کے لیے فائدہ مند ہے۔افیون بیالس ملی گرام اور بزرالبنج سفید بیالیس ملی گرام کو روغن بنفشہ میں حل کر کے حرارت سے لاحق شدہ کان درد کے لیے قطور کے طور پر استعمال کرنا مفید ہے۔دو سو پچاس ملی گرام افیون کو تازہ دودھ میں حل کر کے ہلکا گرم قطور کرنا شدید تڑپن والی کان کی پھنسیوں میں مفید ہے۔کان میں افیون کے قطروں کے استعمال کی اجازت اس وقت ہے، جب درد کی شدت سے تشنج، اختلاط عقل اور غشی کا اندیشہ ہو پھر بھی ان امراض کے باوجود مسلسل استعمال کی اجازت نہیں ہے، کیونکہ ان سے قوت سامعہ میں ثقل پیدا ہوتا ہے اور ان حالات کے علاوہ اس کے استعمال سے بچنا نہایت ضروری ہے۔

شدید دردناک دانتوں پر افیون رکھنے سے فوراً سکون ملتا ہے۔اس وقت افیون کے ہمراہ جند بیدستر، عاقر قرحا، مر وغیرہ ملا لینا زیادہ اچھا ہے۔افیون کا خوردنی استعمال شدید کھانسی میں سکون دیتا ہے۔اس کا یہ فائدہ اکثر اس وقت حاصل ہوتا ہے۔جب اس کے

ساتھ دیگر بڑی دواؤں کو شامل کیا جاتا ہے۔ جب معدہ میں حرارت ورطوبت سے استرخاء لاحق ہوتا ہے، تو یہ معدہ کو دباغت کرکے اس کو مجتمع کرتا ہے۔ اکثر افیون بغیر جند بیدستر کھانے سے ہضم کو باطل یا ناقص کردیتی ہے۔ افیون کھانے سے وہ ہچکی رک جاتی ہے، جس کا سبب سوزش دار مادہ ہوتا ہے۔ افیون آنتوں کی خراش کو دفع کرتی ہے۔ کبھی اس کو تخم کے سفوف میں معمولی مقدار میں شامل کیا جاتا ہے، جو آنتوں کے زخم میں مفید اور حابس اسہال صفرا ہے۔ افیون، مرکی اور زعفران تینوں ہم وزن کا فتیلہ زحیر کے لیے مفید ومجرب ہے۔ ساٹھ ملی گرام سے کم افیون، آٹھ سو پچھتر ملی گرام اور آٹھ سو پچھتر ملی گرام زعفران تینوں کو لعاب اسپغول میں ملا کر بخار اور مواد کی سوزش میں فائدہ مند ہے۔ باری والے بخاروں میں وقفہ کو لمبا کرتا ہے اور اس کے نقصانات کو کم کرتا ہے۔ اگر افیون کو معمولی مقدار میں سفر کے دوران، تکان، غم، خوف، ضعف قلب، بھوک کے وقت، زمانہ قحط وشدید سردی میں کھانے کی قلت، روزہ کے دوران، دانت اکھاڑنے کے وقت، پیشاب کی سوزش، حدت منی، سرعت انزال، قوت باہ کی شدت اور درد قولنج میں کھایا جائے تو فائدہ ہوتا ہے۔ افیون کا کثرت سے اور مسلسل استعمال باطنی وظاہری قوتوں، حس، ادراک اور ارواح کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس سے فالج، لقوی، کزاز، بڑھاپے کی دق، بدن کی لاغری، رخسار کی زردی، فہم وفکر کی قلت، کج خلقی، اکثر وقت حزن وغم میں مبتلا رہنا، معمولی چیز سے ڈرنا اور خوف کھانا وغیرہ عوارضات پیدا ہوتے ہیں۔ قوت باصرہ، قوت سامعہ، قوت شامہ، قوت ذائقہ، قلب، جگر، معدہ، گردہ ومثانہ کو ضعیف، بھوک اور قوت باہ کو ساقط کرتا ہے۔ نفخ، قولنج اور عسر البول وغیرہ پیدا کرتا ہے، کیونکہ یہ افیون ان اعضاء کے لیے نقصان دہ ہے۔ افیون کے بہت سے نقصان ہیں، اس لیے اطباء نے اس سلسلہ میں یہ شعر کہا ہے:

حضرت افیون کہ داء الشفا ست

خود مرض و جملہ مرض را دوا ست

(افیون داء الشفاء ہے، خود بیماری ہے اور تمام بیماری کی دوا ہے)

شدید ضرورت کے وقت اس کو صاف کرکے مصلح کے ساتھ کوئی مرکب تیار کرکے استعمال کرنا زیادہ بہتر ہے۔ مفرد استعمال سے بچنا اچھا ہے۔

افیون صاف کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ افیون کو نیم کوب کرکے گرم پانی یا گلاب میں ایک رات بھگو دیا جائے صبح پتیلہ میں بھر کر آگ پر رکھیں، ہاتھ سے مل کر خوب حل کرنے کے بعد کئی مرتبہ جوش دیں، اس کے بعد آہستہ آہستہ چمچہ سے صافی میں حاصل کرلیں، جب تمام افیون صافی میں آجائے اس کے بعد آہستہ سے صافی کو گھمائیں تلچھٹ کو ایک جگہ جمع کرلیں، جو جوہر اس سے پانی میں رہ جائے پھر پتیلہ میں بھر کر جوش دیں اور یہ عمل تلچھٹ باقی رہنے تک بار بار کریں اس کے بعد صاف پانی کو دوبارہ صاف کرکے خوب جوش دے کر غلیظ کرلیں اور حفاظت سے رکھیں۔ برتن پر روغن بادام کو مل لیا جائے تاکہ اس میں افیون نہ چپکے۔

زیادہ مقدار میں افیون مفسد روح، قوی قاتل ہے۔ مصلح جند بیدستر، زعفران، دارچینی، جدوار، فرفیون، زنجبیل اور فلفل۔ بعض کے مطابق طلاء میں اس کا مصلح زعفران اور خوردنی استعمال میں جند بیدستر ہے، جن مرکب دواؤں میں افیون شامل ہو ان کو تیار ہونے کے چھ مہینے بعد استعمال کیا جائے، اسی طرح جن دواؤں میں بزرالبنج یا بیخ لفاح شامل ہے، ان کو بھی چھ مہینے کے بعد استعمال کیا جائے۔ افیون کی

مقدار خوراک بیالیس ملی گرام سے ایک گرام تک ہے۔ ایک دانگ (پانچ سوملی گرام) سے زیادہ ممنوع اور سات گرام قاتل ہے۔ افیون کا بدل ہم وزن بزرالبنج سفید، نصف وزن عصارہ لحیۃ التیس، ہم وزن تخم لفاح، یا پوست بیخ لفاح یا عصارہ لفاح ہے۔ افیون کا بدل خون بند کرنے کے لیے طباشیر، گل مختوم، کافور اور کہربا ہے۔ بعض نے اس کا ہم وزن تودری قرار دیا ہے۔

افیون کی مدت عمر اور اس کی قوت کی بقا سقمونیا کے مانند پچاس سال ہے۔ اس کو گرمی، سردی، تری، خشکی کے اثر، غبار و اشیاء غریبہ کی آمیزش سے محفوظ رکھنا ضروری ہے، کیونکہ یہ چیزیں اس کی صورت نوعیہ کو بدل دیتی ہیں، جس سے یہ کمزور اور فاسد ہو جاتی ہے۔ جو شخص اس کو مقدار خوراک سے زیادہ کھالے اس کی فہم باطل، پھیپھڑے میں نقصان، ہاتھ پیر سرد، سن اور سیاہ، نیز ناخون سیاہ، تشنج اور خارش لاحق ہو جاتی ہے۔ منھ، سانس اور کھجانے کے وقت بدن سے افیون کی بو آتی ہے۔ دوار، سبات، سر پسینہ سے شرابور، آنکھ کے سامنے اندھیرا، آنکھیں دھنسنا، حلق اور سانس میں تنگی، نبض کا حجم چھوٹا، زبان میں بندش ہچکی اور تشنج وغیرہ عوارض لاحق ہوتے ہیں، پھر موت طاری ہو جاتی ہے۔

ایسے شخص کو آب شبت، آب ترب، شہد اور نمک پلا کر قے کرائی جائے تیز حقنہ استعمال کیا جائے، دار چینی، عاقر قرحا اور جند بید ستر کا سفوف شراب میں شامل کر کے پلایا جائے، اس کے سر کو تکمید سے گرم کیا جائے، کسی تدبیر سے چھینک لائی جائے۔ گرم پانی میں بٹھایا جائے، تریاق فاروق، سنجرینا، تریاق اربعہ، تریاق الطین، مثرودیطوس، فادزہر فائق کھلایا جائے اور ساڑھے تین گرام جند بید ستر، مشک، فلفل، حلتیت، جدوار، دار چینی اور ابہل کو پیسنے کے بعد شہد میں ملا کر ساڑھے تین گرام گولی کی شکل میں کھلایا جائے، اگر اس میں قدرے فرفیون اور زعفران کا اضافہ بھی کیا جائے تو اچھا ہے۔ روغن گاؤ، آب گرم، بورہ، نمک اور تازہ دودھ کو نارجیل دریائی کے ہمراہ پلایا جائے بار بار قے کرائی جائے اس کے بعد شہد، چکنی اور شیریں چیزیں، چکنے اور میٹھے حریرہ جات کو کھلایا جائے، مشک، جند بید ستر اور زعفران کو سونگھایا اور باہم ملا کر کھلایا جائے، چکنی شیریں غذاؤں، چاول کی کھیر، دودھ، لہسن اور اخروٹ کھانا بھی مؤثر ہے۔ جتنی مقدار میں افیون کھانے سے حالت متغیر ہوتی ہے۔ اتنی مقدار میں جند بید ستر کا کھانا تریاق کا عمل کرتا ہے۔ افسنتین کے ہمراہ سکنجبین پلائی جائے اور اس کو سونے نہ دیا جائے۔

اطباء کے مطابق اگر افیون کھانے کے بعد سرسوں کے ہمراہ روغن کنجد پی لیا جائے تو اس کے بعد رونما ہونے والے عوارضات لا علاج ہیں۔ افیون کھانے کے بعد ترش چیزیں، سرکہ و مکھن نقصان دہ ہیں اور اس سے شدید قولنج لاحق ہونے کا اندیشہ ہے۔ اگر حقنہ کی ضرورت ہو تو مناسب حقنہ کو استعمال کیا جائے۔ اس کے بعد وقفہ وقفہ سے افسنتین کی شراب پلائی جائے۔ مؤلف مفردات ہندی نے لکھا ہے کہ جو افیون خوردہ شخص ہلاکت کے قریب ہو۔ اگر اس کو عمر کے مطابق آب زرا ور گل معصفر (جس کا نام ہندی میں چین اور پیم ہے) کم و بیش ایک سو بیس گرام سے دو سو چالیس گرام تک پلایا جائے تو فوراً نجات ملتی ہے۔ یہ مؤلف اور مؤلف کے استاد محترم کا تجربہ ہے۔ اسی طرح جوشاندہ پنبہ دانہ افیون کے اثر کو باطل کرتا ہے، اس کے افعال و خواص ہندوستانی اطباء کے حوالہ سے آچھو کے ذیل میں تحریر ہو چکے اور انگریز اطباء کے مطابق او پیم کے ذیل میں آئیں گے۔

فصل ۱۷ : یہ الف غیر ممدودہ اور قاف پر مشتمل ہے

اقاقیا

ہمزہ مفتوح، قاف مفتوح، الف، اور دوسرا قاف مکسور، یا مفتوح اور الف۔ یہ سریانی زبان میں دعیا ہے۔ اقاقیا یونانی لفظ ہے۔ یہ کانٹے دار درخت کے پھل کا عصارہ ہے، جس پھل کا نام قرظ ہے اور قرظ شنط کا پھل ہے، جس کا نام مصری زبانمیں شوکۃ ام غیلان، فارسی میں خار مغیلان اور ہندی میں ببول وکیکر ہے۔ اس کا گوند صمغ عربی ہے۔ ہندی میں اقاقیا کا نام رنگ اور کیکر کا رس اور انگریزی میں اکا کیا ہے۔ اقاقیا ببول کے درخت یا اس کے پتے یا دونوں سے حاصل ہوتا ہے۔ شیخ الرئیس نے فرمایا کہ اقاقیا قرظ کا عصارہ ہے، جس کو لوگ خشک کر کے قرص بنا لیتے ہیں۔ گیلانی نے لکھا ہے کہ اقاقیا کثیر کانٹے دار درخت کے پھل کا عصارہ ہے۔ لوگ اس درخت کی چھال اور پھل سے چمڑے کو دباغت دیتے ہیں۔ اس کا نام قرظ ہے۔ یہ وہی درخت ہے، جس کا نام شوکہ مصریہ ہے۔ ابن سمجون نے فرمایا کہ شوکۃ مصریہ ام غیلان ہے۔ رازی نے حاوی میں جالینوس سے نقل کیا ہے کہ اقاقیا قرظ کا پھل ہے۔ فولس کے مطابق اقاقیا قرظ کا رس ہے۔ صاحب صیدنہ کے مطابق اقاقیا رومی لفظ ہے۔ نیز اقاقیا سریانی میں دعیا قرظی اور فارسی میں ملبند ہے۔ تمام اطباء کا اس بات پر اتفاق ہے کہ اقاقیا قرظ سے حاصل ہوتا ہے۔ البتہ اس کی صفت میں اختلاف کیا ہے۔ جالینوس کے مطابق اقاقیا قرظ کا گوند ہے۔ اریباس کے مطابق یہ قرظ کا عصارہ ہے، جس کو لوگ خشک کر کے قرص بنا لیتے ہیں۔ دوسرے لوگوں کے مطابق اقاقیا درخت خرنوب شامی کے پتے کا عصارہ ہے، جس سے اہل عرب چمڑے کو دباغت دیتے ہیں۔ شارح کازرونی کے مطابق اقاقیا کی تعریف کے سلسلہ میں شیخ کا قول درست ہے۔ بعض کے مطابق اقاقیا درخت خرنوب کا رب یا پوست انار کا عصارہ ہے۔

تمام مندرجہ بالا اقوال اپنی جگہ ہیں، مگر زیادہ صحیح قول یہ ہے کہ اقاقیا ام غیلان کی ایک قسم کا عصارہ ہے، جس کا نام قرظ ہے۔ اس پھل کو پکنے سے پہلے کچل کر جو اقاقیا حاصل کیا جاتا ہے۔ وہ خشک ہونے سے پہلے سرخ یاقوتی رنگ اور خشک ہونے کے بعد سرخی، وسیاہی مائل سبز ہے اور جو اقاقیا پھل کو پکنے کے بعد حاصل ہوتا ہے وہ سیاہ ہوتا ہے۔ سب سے بہتر مصری اقاقیا ہے، جو خوشبودار، سرخی یا سیاہی مائل سبز، وزنی اور سخت ہے۔ اقاقیا میں حدت وسوزش ہوتی ہے، جو اس کو دھونے سے ختم ہوجاتی ہے، کیونکہ اقاقیا کا جوہر لطیف دھونے سے باطل ہوجاتا ہے، جو حدت اور سوزش کا سبب ہے۔

مزاج: غیر مغسول اقاقیا اوّل درجہ میں بارد اور دوسرے درجہ میں اور بعض کے مطابق تیسرے درجہ کے اوّل میں یابس ہے۔ مغسول اقاقیا دوسرے درجہ میں سرد وخشک ہے، جب اقاقیا کو کسی عضو پر لگایا جاتا ہے تو اس میں فوراً تجفیف اور تمدد پیدا کرتا ہے۔ حاصل کلام اقاقیا مجفف، رادع، قابض، مانع سیلان خون، قاطع نفث الدم، مقوی معدہ، مقوی جگر اور گرم نزلات کا حابس ہے۔ یہ تمام افعال اس کے خوردنی استعمال اور ضماد سے حاصل ہوتے ہیں۔ اقاقیا ان تمام امراض کے لیے مفید ہے، جو آس کے ذیل میں تحریر ہو چکے۔ اقاقیا کا خضاب بالوں کو سیاہ اور قوی کرتا ہے اور ان کو جھڑنے سے روکتا ہے۔ اسی طرح اقاقیا کو پانی میں حل کر کے سر کو دھونے سے مذکورہ فوائد حاصل ہوتے ہیں۔ موم روغن کے ہمراہ اقاقیا کا طلاء سردی سے لاحق شدہ شقاق اور داحس میں مفید ہے۔ انڈے کی سفیدی کے ہمراہ

اقاقیا کا طلا آنکھ کے جلنے میں فائدہ مند ہے اور متاثرہ مقام پر آبلہ نہیں پڑتے۔

اقاقیا کا ضماد اورام حارہ میں مفید، محلل اور ورموں کی جانب مواد کے انصباب کا مانع ہے۔ برگ مورد و گل سرخ کے ہمراہ اقاقیا کا طلا پسینہ کی کثرت اور اس کی بدبو کو ختم کرتا ہے۔ بدن و رخسار پر طلا کرنے سے رنگ کو نکھارتا ہے۔ اقاقیا کا ذرور کسی بھی عضو سے نزف الدم کو قطع کرنے کے لیے مفید ہے۔ اقاقیا خصوصاً مصری اقاقیا آنکھ کے ورم میں مفید اور بینائی کو تیز کرتا ہے۔ نیز نتوء حدقہ ثقبہ عنبیہ کے خروج میں مفید اور ملطف رطوبت ہے۔ اسی طرح اگر اقاقیا کو شاذنج مغسول کے ہمراہ پیس کر آنکھ میں چھڑکا جائے تو آنکھ کے ورم میں مفید، آشوب چشم میں سکون، آنکھ کی سرخی اور پھنسیوں کو دفع کرتا ہے۔

بعض اطباء کے مطابق مصری اقاقیا کے علاوہ کوئی دوسرا اقاقیا آنکھ کے اندرونی استعمال میں مفید نہیں ہے۔ اقاقیا کا طلا گرم آشوب چشم میں مفید اور اس کی سرخی کو زائل کرتا ہے۔ اقاقیا کو ناخونہ کی دواؤں میں شامل کیا جاتا ہے۔ اقاقیا کا مضمضہ منھ کے زخموں میں نفع بخش ہے۔ اسی طرح اس کا خوردنی استعمال اور ذرور سابقہ مرض میں مفید ہے۔ اقاقیا کا ضماد ثقبۂ عنبیہ کے خروج، ورم مقعد اور ورم رحم کے لیے مفید اور کمزور مقوی جگر ہے۔

اقاقیا کا خوردنی استعمال حقنہ اور ضماد حابس شکم ہے۔ تازہ اقاقیا اور خصوصاً پکے ہوئے پھل کا عصارہ پینے سے صفرا کی وجہ سے آنتوں کی خراش، دموی اسہال اور پیٹ کے سیلان خون میں فائدہ ہوتا ہے۔ اقاقیا کا حقنہ آنتوں کی خراش، اسہال الدم میں فائدہ اور آنتوں کو قوی کرتا ہے۔ رحم میں اقاقیا کا حقنہ استرخاء پیدا کرنے والی رطوبتوں کو جذب کر لیتا ہے۔ لادن اور روغن گل کے ہمراہ اقاقیا کا ضماد بچوں کے دستوں میں مفید و مجرب ہے۔ اقاقیا کا حمول اور فرزجہ مقعد و فوطوں کے خون، خروج رحم اور خروج مقعد میں مفید ہے۔ نیز رحم و مقعد کے سیلان، استرخاء اور ورم میں فائدہ مند ہے۔ اسی طرح اقاقیا کا خوردنی استعمال رحم کی سیلان رطوبت کو بند کرتا ہے۔ اگر کوئی عورت شرمگاہ کی تنگی کے لیے اس کو استعمال کرے تو اس سلسلہ میں یہ نہایت نفع بخش دوا ہے۔ اقاقیا کا طلاء بچوں کی ناف اور مقعد کے خروج میں مفید ہے۔

اقاقیا کی مقدار خوراک پونے دو گرام سے ساڑھے تین گرام تک ہے۔ یہ صداع پیدا کرتا ہے، جس کا مصلح روغن بادام ہے۔ اقاقیا آلات تنفس میں نقصان دہ ہے، جس کا مصلح لبوب ہے۔ اقاقیا کا بدل حضض، صندل، دھلی مسور کی دال۔ ہم وزن یا دم الاخوین ہے۔ بعض حالتوں میں اس کا بدل ہم وزن مورد، حضض اور پکا کر خشک کیا ہوا خرنوب کا عصارہ ہے۔ اقاقیا بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ پکنے کے وقت اس کے پھل کو حاصل کر کے کوٹ کر صاف کر لیا جائے اور ہلکی آنچ پر جوش دیا جائے، جب منجمد ہونے کے لائق ہو جائے تو سانچوں میں ڈال کر خشک کر لیا جائے، بعض لوگ اس کی تیاری میں اس کے پتوں کو بھی شامل کرتے ہیں۔ اطباء کے مطابق اگر اس کو دھوپ میں جما لیا جائے تو زیادہ بہتر ہے۔

اقاقیا کو مغسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اقاقیا کو پیس کر گرم پانی میں ڈال دیا جائے اس کے تہ نشین ہونے کے بعد پانی کو بہا دیا جائے، یہ عمل کئی بار کیا جائے جب صاف پانی نکلے تو خشک کر کے استعمال کریں۔

اقاقیا دو جوہر سے مرکب ہے، ایک جوہر لطیف ہے، جو حار، گرم، تیز، سوزش دار ہے، دوسرا جوہر ارضی کثیف ہے، جو قابض اور

مسدد ہے، لہٰذا جب اقاقیا کو مغسول کیا جاتا ہے تو اس کا جوہر لطیف اور اس کے افعال زائل ہو جاتے ہیں اور اس کا ارضی کثیف جوہر باقی رہتا ہے۔ اس لیے ورم وغیرہ کے بعض مقامات میں غیر مغسول اقاقیا کا استعمال اور امراض چشم کے مانند بعض مقامات میں مغسول اقاقیا کا استعمال مطلوب ہوتا ہے۔

اقاقا

ہمزہ مفتوح، یہ بھی ایک درخت کا پھل ہے، جو مصر میں پایا جاتا ہے۔ لوگ اس سے آشوب چشم کے لیے شیاف تیار کرتے ہیں۔

اقاقالس

یہ چشخام (چاکسو) ہے۔

اقارون

یہ وج ہے۔

اقاروا

یہ کرویا (زیرہ کی ایک قسم) ہے۔

اقامو

یہ جوشیر ہے۔

اقتمارون

یہ سورنجان ہے۔

اقتماع

ہمزہ مکسور اور قاف ساکن، یہ شراب ہے۔ بعض کے مطابق یہ آب انگور ہے۔

اقتنارا نیقی و اقتنالوقی

اس کا معنی شوکہ غربیہ ہے، جس کا نام شکاعی ہے۔ بعض کے مطابق یہ بھی بادآور ہے۔

اقتنا افلس

ہمزہ مفتوح، قاف ساکن، تا مکسور، نون مفتوح، الف، دوسرا ہمزہ مفتوح، فا ساکن، لام مضموم اور سین ساکن۔ یہ اور اسی طرح اقتنا اقتس دونوں یونانی لفظ ہیں اس کا معنی شوکۂ حارّہ ہے۔ یہ اہل اندلس کے نزدیک ''خرنول'' سے اور اہل فارس کے نزدیک ''ریزاک'' سے معروف ہے، مگر اس میں اختلاف ہے۔ بعض کے مطابق یہ شجر انبر باریس ہے اور بعض کے نزدیک یہ فیلزہرج کا درخت ہے، لیکن زیادہ درست یہ ہے کہ اقتنا افلس زعرور کا درخت ہے۔

اختنالوقی

اس کا معنی شوکۃ البیضا ہے اور یہ بادآورد ہے۔

اقحوان

ہمزہ مضموم، قاف ساکن، حاء مضموم، واؤ مفتوح، الف اور نون ساکن، یہ عربی لفظ ہے اس کا نام عربی میں احداق المرضیٰ، عین البقر، عرار اور خبز الغراب بھی ہے۔اس کا نام مصر میں کرکاش، مغرب میں شجرۂ مریم، موصل میں شجرۃ الکافور، افریقی زبان میں کافوریہ اور رجل الدجاجہ، یونانی میں اوبیانس اور ابانیس، سریانی میں فرابیون، فشا اور کرکیس، عبرانی میں فیفائنا، اہل دیلم کی زبان میں گاؤبابونہ، فارسی میں بابونہ گاؤ، بابونہ گاؤ چشم، بہار، گل گاؤ چشم، کوبلہ اور کربا یک اور ہندی میں مسوبھل ہے۔صاحب جامع اور صاحب صیدنہ کے مطابق اقحوان اہل عرب کے نزدیک بابونہ ہے۔ازہری کے مطابق یہ اہل عرب کے نزدیک کراس ہے اور اہل فارس کے نزدیک بابونہ ہے۔ مندانی نے سامی میں لکھا ہے کہ کراس بابونہ ہے، جو اقحوان کا پھول۔کازرونی کے مطابق اقحوان ایک مستقل قسم اور بابونہ دوسری مستقل قسم ہے، مگر دونوں کے درمیان مکمل مشابہت اور مشاکلت ہے۔ بابونہ اوّل درجہ میں اور اقحوان دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔اقحوان بابونہ سے تیز بو اور مزہ دار ہے۔شیخ کے مطابق اقحوان سفید اور اشقر ہے۔سفید اقحوان زیادہ قوی ہے اور باریک شاخوں والا ہے۔سفید پھول کی پنکھڑیاں گل مرو کے مشابہ تیز بو اور ذائقہ دار ہیں، جو دوسرے درجہ میں گرم اور تیسرے درجہ میں خشک ہیں۔شیخ کے اس کلام سے بھی اشارہ ملتا ہے کہ اقحوان بابونہ کے علاوہ ہے۔

گیلانی کے مطابق اقحوان کے پھول کی پنکھڑیاں زرد ہیں، جو بیچ میں سرخ ہیں۔اقحوان بابونہ کی قسم ہے، لیکن اس کے پھول کے اردگرد سفید پنکھڑیاں نہیں ہیں۔بعض کے مطابق اقحوان کی شکل وصورت اور پھول بابونہ کے مشابہ ہیں، مگر اقحوان بابونہ سے جسامت میں بڑا اور اس کے پھول زیادہ مقدار میں ہوتے ہیں۔بعض کے مطابق اقحوان بابونہ کی ایک قسم ہے۔لوگ بابونہ میں اس کی ملاوٹ کرتے ہیں ان دونوں کے درمیان فرق یہ ہے کہ بابونہ میں تخم ہے اور اقحوان غیر تخم دار ہے بابونہ کا پھول مجوف نہیں ہوتا اور اقحوان کا پھول مجوف ہوتا ہے۔

حاصل کلام اقحوان موسم ربیع میں پیدا ہونے والی ایک جڑی بوٹی ہے، جو برّی و بستانی ہے۔اقحوان سرد علاقوں اور پہاڑوں، باغیچوں، رہائشی گھروں اور قبرستانوں میں پیدا ہوتا ہے۔اقحوان کی کئی قسمیں ہیں ایک قسم سفید ہے۔یہ اور خصوصاً اس کا پھول اکثر مستعمل ہے۔مطلق اقحوان سے صرف گل اقحوان مراد ہے۔دوسری قسم اشقر ہے، جو زردی وسرخی سے مرکب ہے۔یہ سفید قسم سے زیادہ قوی، محلل اور مفتح ہے، تیسری قسم زرد ہے، یہ شدید قابض اور مجفف ہے۔اقحوان ایک ہاتھ کے برابر طویل ہے۔اس کی پتیاں کشنیز اور بادیان کے مانند باریک اور شاخیں پتلی ہیں، شاخوں پر گول پھول، اس کے اردگرد باریک سفید پتیاں ہیں، جس کا وسط سرخ یا زرد یا نیل گوں زردی سے گھرا ہوا ہے، بو اور مزہ تیز ہے۔

بعض کے مطابق اقحوان صغیر وکبیر دو قسم کا ہے۔صغیر اقحوان کو یونانی میں فلیمن، بولیمن، انقلیمن (جس کا معنی) چشم گاؤ ہے۔مغرب میں خرء الغراب، عربی میں عین الاعلاء اور فارسی میں بہار ہے۔اقحوان صغیر کی بھی برّی وبستانی دو قسمیں ہیں۔بستانی اقحوان صغیر کی شاخیں باریک، پتیاں کشنیز اور بادیان کی پتیوں کے مانند ہیں۔ پھول زرد، اور گول ہیں، جن کے اطراف میں چھوٹی سفید پتیاں ہیں، اس کے پھول گل بابونہ سے زیادہ بڑے، بھاری اور قدرے تلخ ہیں۔اقحوان صغیر برّی، پہاڑوں اور جنگلوں میں پیدا ہوتا ہے۔اس کا گلِ زرد

مستعمل ہے اور گل سرخ مستعمل نہیں ہے۔ بہترین اقحوان وہ ہے، جس کی پتیاں سبز، پھول کا بیرونی حصہ سفید و اندرونی حصہ زرد اور تلخ مزہ ہو۔ پرانا اور خراب نہ ہو، گیلانی کے مطابق بہترین اقحوان وہ ہے جو زرد اور فربہ ہو۔

مزاج: اقحوان کا مزاج دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے، شیخ کے مطابق تیسرے درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے اور ایک قول میں اس کے برعکس ہے، جالینوس کے مطابق اقحوان میں اسخان کا فعل کم نہیں ہے، مگر یہ شدید مجفف بھی نہیں ہے، بلکہ یہ تیسرے درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔ اقحوان قوی مسخن، محلل، مقطع، ملطف، منضج، مفتح سدہ، مفتح افواہ عروق، مدر، مسبت اور تریاق ہے۔ شیخ کے مطابق سرخ اقحوان محلل ہونے کے باوجود مختلف قسم کے سیلان کے لیے قابض ہے، لیکن یہ اپنے مجفف فعل کی وجہ سے قابض ہے۔ تازہ اقحوان سونگھنے سے بہت نیند آتی ہے اور سر کی غلیظ ریاح میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کو کثرت سے مسلسل سونگھنا سبات پیدا کرتا ہے۔ اس کے علاج کے لیے گل نیلوفر سونگھا جاتا ہے۔ اگر اقحوان، جو مقشر اور بابونہ کے جوشاندہ میں روغن ایرسا داخل کر کے ہر رات سر پر نطول کیا جائے تو بوڑھوں سے سہر (بیداری) کو دفع کرتا ہے اور نیند لاتا ہے، اگر اقحوان کو سکنجبین یا نمک یا افتیمون کے ہمراہ کھایا جائے تو سر کی غلیظ ریاح مانخولیا اور مرگی میں مفید ہے، کیونکہ یہ مسہل سوداء و بلغم ہے۔ اسی طرح ساڑھے چار گرام بیخ اقحوان کو روزانہ کھانا مذکورہ امراض میں مفید ہے۔ بعض اطباء نے نو گرام اقحوان کو جوشاندہ فاوانیا کے ہمراہ تیس دن تک متواتر کھانا مرگی کے ازالہ کے لیے فائدہ مند قرار دیا ہے۔ اسی طرح روزانہ سات گرام گل اقحوان، شراب ریحانی کے ہمراہ پچیس دن تک متواتر کھانا مرگی کے لیے مفید ہے۔ گل اقحوان کا خوردنی استعمال اور ضماد لقوہ کے لیے مفید ہے۔ گل اقحوان کی راکھ کا ذرور غرب کے لیے مفید ہے۔ خشک گل اقحوان کے سفوف کا آنکھوں میں سرمہ کے طور پر استعمال اور اس کو سرمہ میں شامل کرنا آنکھ کے طبقات کی تقویت، ظلمت بصر، آنکھ کی صفائی، آنکھ کے زخم کے نشانات اور نزول الماء کے لیے مفید ہے۔ بعض اطباء نے اس فائدہ کو اقحوان صغیر سے مخصوص مانا ہے۔ اگر خشک اقحوان کو ماء العسل کے ہمراہ یا شہد کے ہمراہ لعوق بنا کر اور یا انجیر کے ہمراہ جوشاندہ بنا کر کھایا جائے تو ربو، کھانسی اور نفس الدم کے لیے مفید ہے۔ تنہا برگ اقحوان اور اسی طرح گل اقحوان کے ہمراہ ربو کے لیے بے حد مفید ہے۔ سکنجبین اور نمک کے ہمراہ ساڑھے دس گرام برگ اقحوان کا خوردنی استعمال ربو اور جلے ہوئے سوداء کے اسہال، معدہ کی جانب جذب شدہ رطوبتوں کی تحلیل وتجفیف اور معدہ میں منجمد خون کی تحلیل کے لیے فائدہ مند ہے۔ سکنجبین کے ہمراہ ساڑھے چار گرام خشک اقحوان کا سفوف ربو، اشتہا انگیز اور معدہ کی خوشبو کے لیے مفید ہے۔ ساڑھے سترہ گرام برگ اقحوان کا خوردنی استعمال پسینہ لانے، قولنج اور قراقر شکم کے لیے مفید ہے۔ بعض اطباء کے مطابق برگ اقحوان کا خوردنی استعمال مزمن وجع الفواد کے لیے مفید ہے۔ دیاسقوریدوس کے مطابق برگ اقحوان کا سفوف سکنجبین یا نمک کے ہمراہ افتیمون کے مانند مسہل سوداء، مسہل بلغم اور محلل قولنج ہے۔ برگ اقحوان کا خوردنی استعمال یرقان، استسقاء، سدہ جگر، صلابت طحال اور قروح طحال میں مفید ہے۔ بعض اطباء کے مطابق عصارہ اقحوان پینے سے یرقان میں فائدہ ہوتا ہے۔ اقحوان پیس کر ماء العسل کے ہمراہ پینا عسر البول میں مفید، معدہ اور مثانہ میں جمع شدہ خون کو تحلیل، گردہ کی پتھری کو توڑتا اور خارج کرتا ہے۔ ماء العسل کے ہمراہ جوشاندہ، اقحوان کو پینا بھی قوی مدر، محلل خون منجمد اور مسکن درد مثانہ ہے۔ جوشاندہ اقحوان کا خوردنی استعمال مدر عرق، مدر بول اور مدر حیض ہے۔

شراب کے ہمراہ اقحوان کی کلی، مدر بول، مدر حیض اور مسقط جنین ہے اور فوطوں میں نزول الماء کے لیے مفید ہے۔ اقحوان کا فرزجہ

قوی مدر حیض، محلل صلابت رحم، مفتح شدہ رحم اور منقی رحم ہے۔ جوشاندہ اقحوان کا آبزن ملین صلابت رحم اور محلل ورم رحم ہے۔ مردانہ عضو تناسل، خصیہ اور کنجران پر تازہ اقحوان کے رس کا طلاء شدید قوی، مقوی باہ اور جماع کی جانب راغب کرتا ہے۔ دودھ یا ماء اللحم کے ہمراہ سفوف اقحوان کا خوردنی استعمال منی میں اضافہ اور باہ میں معاون ہے۔ اقحوان کا حمول مقعد کے ورم حار کو تحلیل، بواسیر اور مقعد کی عروق کو کھولتا ہے۔ یہ فعل اس کے اثر بالخاصیت سے انجام پاتا ہے۔ اقحوان کا خوردنی استعمال اور طلاء وجع المفاصل، عرق النسا اور نقرس کے لیے مفید ہے۔ گل اقحوان کا ضماد حمرہ کے لیے بے حد نفع بخش ہے۔ اسی طرح یہ ضماد زمانۂ انتہا کے ورم حار کے لیے مفید اور ورم بارد کو تحلیل کرتا ہے۔ اگر یہ ورم بارد کو تحلیل نہیں کر پاتا تو ان کو نضج دیتا ہے۔ نیز یہ ضماد نواصیر، خشک ریشہ کے تقشر، قروح خبیثہ، اعصاب اور عضلات کے تازہ زخموں کے لیے مفید ہے۔ اگر جوشاندہ اقحوان میں اون کا ٹکڑا یا کپڑا کو بھگو کر التواء اعصاب پر پھیرا جائے تو فائدہ ہوتا ہے۔ شراب کے ہمراہ جوشاندہ اقحوان، عرق النسا اور عضلات کے وسطی شدخ کے لیے مفید ہے۔ روغن گل کا ہمراہ اقحوان کا ضماد محلل ورم صلب ہے۔ نیز موم و روغن کے ہمراہ پنڈلیوں وغیرہ کے ورم صلب کے لیے مفید ہے۔ اقحوان کا طلا کلف اور غش کو زائل کرتا ہے۔ اقحوان کو سرکہ کے ہمراہ پیس کر طلاء کرنے سے داء الثعلب کے مقام پر بال اگ آتے ہیں۔ اقحوان کو شراب کے ہمراہ کھانے سے کیڑے مکوڑے کے کاٹے میں فائدہ ہوتا ہے۔ اقحوان کو کپڑوں کے بیچ رکھنے سے کیڑے نہیں لگتے۔

مقدار خوراک : اقحوان کی مقدار خوراک ساڑھے تین گرم اور ایک قول میں سات گرام سے ساڑھے دس گرام تک ہے۔ نو گرام سے زیادہ اقحوان کو ہرگز استعمال نہ کیا جائے کیونکہ یہ معدہ میں بے چینی پیدا کرتا ہے۔ فم معدہ اور تلی کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس کے بکثرت استعمال سے خاص طور سے نقصان ہونے کا اندیشہ رہتا ہے۔ اس کا مصلح انیسون ہے، بعض کے مطابق اس کا بدل کشنیز اور قند ہے۔ ایک قول میں سکنجبین اور بنفشہ ہے۔ نیز اس کا کثرت سے استعمال صداع اور سر میں ثقل پیدا کرتا ہے۔ اس کا مصلح گل نیلوفر اور سکنجبین ہے۔ اقحوان کا بدل اکلیل الملک، گل بابونہ دوگنا، بادآورد اور شیح ہے۔ صاحب تقویم الابدان کے مطابق یہ گردہ مثانہ کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح کشنیز اور قند یا حب الآس ہے۔ اس کا بدل درمنہ ترکی ہے۔ گیلانی وغیرہ لکھتے ہیں کہ صغیر اقحوان دوسرے درجہ کے اوّل میں گرم اور اوّل درجہ میں خشک ہے اس کے افعال اقحوان کبیر سے بہت ضعیف ہیں، اگر اقحوان کو گھر میں لٹکایا جائے تو یہ مچھروں کو اپنے اثر بالخاصہ سے کو مار ڈالتا ہے۔ شراب کے ہمراہ اقحوان کا ضماد رخسار کے رنگ کو نکھارتا اور ورم صلب کو تحلیل کرتا ہے۔

روغن اقحوان بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ چار سو بیس گرام گل اقحوان کو سولہ سواسّی گرام تازہ روغن زیتون یا تازہ روغن کنجد میں ملا کر چالیس دن دھوپ میں رکھا جائے، پھر صاف کر کے استعمال کیا جائے۔ روغن اقحوان کی مالش، لقوہ، التواء اعصاب، بدن کے نچلے حصہ کے ورم، ورم مقعد، صلابت رحم، مسام کو کھولنے، پسینہ جاری کرنے، ورم کو پکانے، اعصابی اعضاء کے تازہ زخموں کے لیے فائدہ مند ہے۔ اگر روغن اقحوان میں موم پگھلا کر استعمال کیا جائے تو ورم صلب کو تحلیل کرتا ہے۔ اگر روغن اقحوان میں زیتون کی تلچھٹ کو ملا کر سلعہ پر ضماد کیا جائے تو متواتر استعمال سے تحلیل اور جڑ سے ختم ہو جاتا ہے۔ کان میں روغن اقحوان کا قطور دانت درد میں مفید ہے۔ حب ایارج کے ذریعہ تنقیہ کے بعد روغن اقحوان کا سعوط بورقی رطوبت سے پیدا شدہ سہر، بوڑھوں کی بیداری اور ان کی نیند کے لیے مفید ہے۔ اسی طرح روغن اقحوان کو سر میں استعمال کر کے خوب پسینہ لانا مذکورہ امراض میں مفید ہے۔ شیخ کے مطابق روغن اقحوان کو حمول قوی مدر حیض، محلل صلابت

رحم، مفتح عروق رحم اور مفتح عروق بواسیر ہے۔ بعض کے مطابق وجع رحم اور انضمام فمِ رحم کے لیے روغن اقحوان سے بہتر کوئی چیز نہیں بعض وقت روغن اقحوان کو حار، خوشبودار، ملطف اور مفتح دواؤں کے ہمراہ شامل کیا جاتا ہے تا کہ زیادہ مسخن اور نفع بخش ہو جائے۔

اقدونیا

یہ درمنہ ہے۔

اقرسی

یہ اقرسی اور اقرس دبق ہے۔

اقراص الملک

یہ جوزالکوثل ہے۔

اقراماطیقان

یہ یونانی زبان میں ذرور ہے یہ نہایت باریک خشک دوا کی ایک شکل ہے، جس کو آنکھ یا زخم وغیرہ میں چھڑکا جاتا ہے۔

اقرقرطون

یہ گل اقریطس ہے۔

اقریطس ماطس

یہ علیق القدس کا پھول ہے۔

اقسوس

اس کا ہمزہ مفتوح، قاف ساکن، سین مضموم، واؤ اور سین ساکن ہے، اس کا تلفظ را کے اضافہ کے ساتھ اقرسوس بھی ہے۔ یہ مویزج عسلی سے مشہور ہے۔

اقسون

اس کا ہمزہ مفتوح، قاف ساکن، سین مضموم، واؤ اور نون ساکن ہے۔ اس کا تلفظ افنثیون بھی ہے، جس کا اعراب ہمزہ مفتوح، فا ساکن، نون مکسور، یا ساکن، ثا مضموم، واؤ اور نون ساکن ہے۔ یہ کانٹے دار ایک یونانی جڑی بوٹی کا نام ہے، جو اندلس میں راس الشیخ کے نام سے مشہور ہے۔ اس کا پتا اور پھول بادآورد کے مشابہ ہے اور تنہ بادآورد سے چھوٹا اور موٹا ہے۔ تنہ کو کچی حالت میں چھیل کر کھایا جاتا ہے۔ پکنے کے بعد اس کا مزہ قبض مائل تلخ اور تیز ہو جاتا ہے۔ تنہ کے آخری سرے کانٹا اور پھول سے پر رہتے ہیں، اس کے پتوں کے چاروں طرف سوئیوں کے مانند کانٹے ہوتے ہیں۔ اس کا تخم زرد اور قرطم سے بہت چھوٹا ہے۔ اس کی جڑ چبانے سے بہت حرارت محسوس ہوتی ہے۔ اقسون موسم گرما کے آخر میں اور اکثر مقامات میں دستیاب ہے۔ یہ دوسرے درجہ میں گرم اور اوّل درجہ میں خشک ہے۔ شراب کے ہمراہ ساڑھے دس گرام برگ اقسون کا خوردنی استعمال بہت لطیف محسوس ہوتا ہے۔ اقسون کا ضماد پورے بدن یا کسی معین عضو کے تشنج کے لیے مفید مجرب ہے، جو یبوست کی وجہ سے لاحق نہ ہوا ہو۔ اسی طرح یہ فالج، کزاز خلفی، گردن کے ورم اور عضلات کے شدخ کے لیے

مفید ہے۔ کزاز خلفی میں گردن پیچھے کی جانب مڑ جاتی ہے۔ شراب کے ہمراہ تخم اقسون کا خوردنی استعمال زہروں کے لیے مفید ہے۔ یہ گردہ کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس کا مصلح شراب ہے۔ اس کی مقدار خوراک ساڑھے دس گرام سے ساڑھے سترہ گرام تک ہے۔ تخم اقسون کی مقدار خوراک سات گرام تک ہے، اس کا بدل شکاعی ہے۔

اقسیا

یہ ماذریون سفید ہے۔

اقسیوس

ہمزہ مفتوح، قاف ساکن، سین مفتوح، یا مضموم، واؤ اور سین ساکن، اس کا اعراب سین پر یا کو مقدم کر کے اقیسوس اور قاف کے بعد تا کا اضافہ اور سین کے بعد دوسری یا کا اضافہ کر کے اقتیسیوس بھی ہے، یہ تینوں الفاظ یونانی میں اس کا معنی حدقی ہے، کیونکہ یہ جڑی بوٹی انسان کی ثقبۂ عنبیہ کے مشابہ ہے۔ اس کا نام فارسی میں ترہ بیابانی ہے، اس کے فوائد افیوس سے قریب ہیں، جس کا ذکر ہو چکا ہے۔ اس سے اشارہ ملتا ہے کہ اقسیوس وہ ہی افیوس ہے، ان دونوں کے درمیان صرف نام کے علاوہ کوئی فرق نہیں ہے۔

اقشوریون

یہ غیر معروف ہے، قانون کے حوالہ سے اقشور کرمانی فارسی دوا ہے، جو گرم اور لطیف ہے۔ بعض کے مطابق یہ ذہن کو تیز اور قوت حافظہ کو عمدہ کرتی ہے۔ جالینوس سے منقول ہے کہ اس پودے کی جڑ کی قوت اور برگ اقشوریون حار اور لطیف ہے، یہ با قاعدہ رطب تشنج اور فالج کے لیے فائدہ مند ہے۔

اقط

ہمزہ مفتوح، قاف مکسور، طا ساکن، یہ فارسی میں پنیر کا حریرہ ہے۔ اردستان کے باشندے اور عرب کے دیہاتی لوگوں کے نزدیک اس کا نام حصات اور ترکی میں قروط ہے۔ یہ ایک قسم کا چھاچھ ہے، جو پکانے کے بعد منجمد ہو جاتا ہے، پھر اس کے پانی کو ٹپکا کر باقی ماندہ مادہ کو خشک کر لیا جاتا ہے، گیلانی کے مطابق یہ دہی سے تیار کردہ پنیر مایہ ہے۔

اقط دوسرے درجہ میں سرد و خشک ہے، یہ قابض، مبرد، مسکن حدت صفرا اور مسکن حدت خون ہے۔ بریان اقط مزمن اسہال کے لیے نہایت مفید و مؤثر ہے، سوختہ اقط کا ضماد داء الثعلب، نزف الدم اور بواسیر کے لیے مفید ہے، نیز سوختہ اقط کو جلی ہوئی اون اور جلے ہوئے جَو، دونوں ہم وزن کے ہمراہ ضماد کرنا سر کی فنکس کے لیے مفید اور مجرب ہے۔ اس کے استعمال کا طریقہ یہ ہے کہ پہلے سر کو روغن گلاب سے تر کر لیا جائے اس کے بعد اس کا طلاء کیا جائے۔ یہ اقط دیر ہضم، مؤلد بلغم غلیظ، مؤلد بلغم خام اور مسدد ہے، یہ عوارضات بارد رطب مزاج لوگوں میں خاص طور پر رونما ہوتے ہیں۔ اس کا مصلح جوارشات اور گل قند ہیں۔ شیخ جبن کے ذیل میں فرماتے ہیں کہ اقط سب سے زیادہ قوی محلل ہے۔ یہ معدہ کے لیے پنیر سے کم نقصان دہ ہے۔ بعض کے مطابق دہی سے حاصل کردہ اقط میں آنچ لگنے کے بعد قوت محللہ زیادہ ہو جاتی ہے اور یہ پنیر سے حاصل شدہ اقط سے معدہ کے لیے کم نقصان دہ ہے اس کا نام ترکی میں قراقروط ہے۔ اور جو اقط جبنیت سے حاصل ہوتا ہے، اس کا نام قروط ہے، جیسا کہ پہلے گزر چکا ہے۔

اقطالوفی

اس کا معنی شوکتہ البیضاء ہے اور یہ بادآورد ہے۔

اقطفیت

یہ نخ (اجوائن) ہے۔

اقطن

الف مکسور، قاف ساکن، طا مفتوح اور نون ساکن، اس کا الف مفتوح بھی ہے۔ یہ یونانی لفظ ہے۔ بعض کے مطابق یہ اہل یمن کی زبان ہے، یہ ماش ہے۔

اقطی

اس کا ہمزہ مفتوح ہے، یہ خمان کبیر کا یونانی نام ہے۔

اقلابونس

یہ انجرہ ہے۔

اقلا روطس

یہ طرفا ہے۔

اقلیطون

اقلیطون اور اقلیطوس دونوں جنگلی پیاز کے نام ہیں۔

اقلیمیا

الف مکسور، قاف ساکن، لام مکسور، یا ساکن، میم مکسور دوسرا یا مفتوح اور الف ہے۔ اس کا ہمزہ مفتوح بھی ہے۔ اس کا تلفظ ہمزہ اول حذف کر کے قلیمیا اور قدیمیا بھی ہے۔ یہ یونانی یا عربی لفظ ہے۔ بعض کے مطابق اس کا نام یونانی میں چریرا، قلاقلیطس اور قدمیا ہے۔ اقلیمیا خبث یعنی دھاتوں کا میل ہے، جو سونا، چاندی، تانبا اور مرقشیشا (سون مکھی) کے پگھلنے سے جھاگ اور تلچھٹ کے مانند ان کے اوپر منجمد ہوتا ہے، جو میل دھاتوں کے اوپر ہوتا ہے۔ وہ نیچے والے سے زیادہ لطیف ہے۔ لہٰذا چاندی کے میل کو اقلیمیاء فضی، سونے کے میل کو اقلیمیاء ذہبی، تانبا کے خبث کو اقلیمیاء نحاسی اور مرقشیشا کے خبث کو اقلیمیاء مرقشیشی کہتے ہیں۔ اکثر و بیشتر قابل استعمال و مشہور اقلیمیاء فضی اور ذہبی ہے۔ البتہ اقلیمیاء ذہبی سب سے بہتر ہے۔ اقلیمیاء ذہبی سبزی مائل اور اقلیمیاء فضی سفیدی مائل ہے۔

بعض کے مطابق دھاتوں کا خبث اقلیمیاء کے علاوہ دوسری چیز ہے۔ مگر پہلا قول زیادہ صحیح ہے۔ بعض کے مطابق اقلیمیا معدنی ہوتا ہے۔ گیلانی نے فرمایا کہ بعض اقلیمیاء اس بھٹی میں دستیاب ہوتی ہے، جس میں لوگ ان دھاتوں کو پگھلاتے ہیں، بعض اقلیمیا دھاتوں کی کانوں سے حاصل ہوتی ہیں، جن کو بہت آہستہ اور صفائی سے نکالا جائے، بعض اقلیمیاء مرقشیشا کے پگھلانے سے پیدا ہوتی ہیں، جو اقلیماء بھٹی کے بالائی حصہ میں دستیاب ہوتی ہے۔ اس کا نام عنقودی اقلیمیاء ہے اور جو بھٹی کے زیریں حصہ میں دستیاب ہوتی ہے، اس کا نام صفا

یہی اقلیمیا ہے۔

محرق اور مغسول اقلیمیاء استعمال ہوتا ہے۔ اقلیمیاء کا مزاج اور اپنی اصل کے مانند ہے، مگر اس میں خشکی کا غلبہ رہتا ہے۔ اقلیمیاء مجفف اور مقوی باصرہ ہے بیاض چشم، سبل، ناخونہ، دمعہ، عشا (شبکوری)، جرب اور نزول الماء کو زائل کرتا ہے۔ تازہ زخموں کا تنقیہ، پرانے زخموں کی عفونت کو دفع، زائد گوشت کو زائل، تازہ مضبوط گوشت کو پیدا، زخموں کو مندمل اور بہق کو رفع کرتا ہے۔ اقلیمیاء کا طلاء ورم کو دفع، کلف سیاہ نشانات کو صاف اور صلابت طحال کو تحلیل کرتا ہے۔ افیون، زعفران اور روغن کے ہمراہ اس کا طلاء وجع المفاصل اور نقرس میں مفید ہے۔ اقلیمیاء کا بدل محرق و مغسول مرداسنگ اور آنکھ کی دواؤں میں سنگ بصری ہے۔ شیخ کے مطابق اقلیمیاء ذہبی، اقلیمیاء فضی سے زیادہ لطیف ہے، اسی طرح مغسول اقلیمیاء غیر مغسول اقلیمیاء سے لطیف ہے، تازہ عنقودی اور لاجوردی رنگ اقلیمیاء اعلیٰ معیار کا ہے اور صفائحی اقلیمیاء زیادہ غلیظ ہے۔ بعض کے مطابق اعلیٰ معیار کا اقلیمیاء وہ ہے، جو سیاہ، کثیف، وزن میں اوسط درجہ کا اور سبکی مائل ہو توڑنے سے اس کا اندرونی حصہ سبزی اور خاکستری مائل ہو۔

اقلیمیا حرارت برودت میں معتدل اور تیسرے درجہ میں خشک ہے، صاحب منہج کے مطابق یہ دوسرے درجہ میں سرد وخشک ہے۔ مجفف اور جالی ہے، محرق اقلیمیاء میں حرارت اور ظاہری حصہ کی صفائی میں اضافہ ہو جاتا ہے۔ قروح کے میل کا تنقیہ، ان کے زائدہ گوشت کو قطع، تازہ زخموں کو پر اور قروح خبیثہ کو مندمل کرتا ہے۔ ابتدائی درجہ کے نزول الماء اور آنکھ کے قروح میں فائدہ نہیں ہے۔ محرق مغسول اقلیمیاء بلا سوزش آنکھ کے لیے زیادہ نفع بخش اور مقوی ہے۔ اس کا دو سو پچاس ملی گرام خوردنی استعمال خفقان اور تقویت قلب کے لیے مفید ہے۔ اس کے باقی فوائد وہی ہیں، جو ماقبل میں تحریر ہو چکے ہیں، اعلیٰ معیار کا فضی اقلیمیاء وہ ہے، جو مرداسنگ کی طرح خوب باریک ہے۔ یہ حرارت و برودت میں معتدل اور قدرے یابس ہے۔ نیز یہ ذہبی اقلیمیاء سے قریب اور اس سے زیادہ بارد ہے۔ یہ بلا سوزش معتدل مجفف اور جالی ہے۔ اقلیمیاء فضی مغسول خصوصاً مذکورہ افعال وخواص کا حامل ہے۔ بعض کے مطابق اقلیمیاء فضی مجفف بہت قابض، جالی اور نافع بصر ہے۔ مرہم کے ہمراہ اس کا استعمال زیادہ مفید و مؤثر ہو جاتا ہے۔ یہ اقلیمیا ضعیف اور کمزور ہے۔ اس لیے یہ معتدل بدن میں مجفف اور جالی فعل وارد کرتا ہے اور ٹھوس گوشت والے بدن میں اثر نہیں کرتا۔ اقلیمیاء کا ذرور آنکھ کو صاف، جرب و حکہ میں مفید، عسیر الاندمال و مرطوب زخم اور آنکھوں کے قروح کو مندمل کرتا ہے۔ اقلیمیاء کو تازہ زخموں کے نفع بخش مرہموں میں شامل کیا جاتا ہے۔

اقلیمیا سوختہ کرنے کا طریقہ: اقلیمیاء کو نئے کوزہ میں بھر لیا جائے، کوزہ کے منہ پر گل حکمت کر کے گرم تنور میں رکھا جائے، تنور سرد ہونے کے بعد اس کو نکال لیا جائے اور محفوظ کر لیا جائے۔ اقلیمیاء کو مغسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کو پانی میں خوب باریک پیسا جائے، ایک گھنٹہ کے بعد اس پانی کو بہا دیا جائے پھر دوسرے پانی میں پیسا جائے، یہ عمل اتنی بار دہرایا جائے کہ پانی میں میل نہ آئے اور صاف ہو جائے اقلیمیا پروردہ کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کو آب بادیان یا آب سماق یا آب غورہ (کچا انگور) یا عرق بید مشک میں بار بار اس طریقہ سے پیسا جائے جو طریقہ توتیا کے ذیل میں مذکور ہوگا اور اس کو چینی کے برتن میں محفوظ کر لیا جائے۔

اقماع الرمان

یہ انار کی چھال ہے، بعض کے مطابق یہ پھلدار انار کا غنچہ ہے، جو شروع میں نکلتا ہے اور ہوا چلنے کے وقت درخت سے جھڑ جاتا

ہے۔اس کا نام یونانی میں اوباتینس ہے۔ یہ سرد اور خشک ہے،مگر سرد تیسرے درجہ میں ہے۔اس کا بڑا فائدہ یہ ہے کہ جو شخص اس کو ساڑھے دس گرام تین دن تک کھالے وہ ایک سال تک آشوب چشم سے محفوظ رہتا ہے۔

اقماع الرمان الھندی

یہ نارمشک ہے۔

اقنوس

یہ کمثری ہے۔

اقورون

یہ وج ہے۔

اقوسالیون

یہ کرفس نبطی ہے۔

اقومارسون

یہ جنگلی سونف ہے۔

اقومالی

یہ یونانی میں ماء العسل ہے۔صاحب مخزن کے مطابق یہ ایک مشروب ہے،جس میں شہد کو شامل کیا جاتا ہے اور بغیر پکائے ہوئے اس کو محفوظ رکھا جاتا ہے۔

اقونوسیون

یہ رعی الابل ہے۔

اقونیطس

یہ خانق النمر ہے۔

اقویلاسمون

الف مفتوح ، یہ روغن بلساں ہے۔

اقیوس

یہ امرود ہے۔

اقیلیس

یہ فرنجمشک ہے۔

اقیاقیلون

یہ قصب الذریرہ ہے۔

اقیاس

یہ اندرساروں ہے۔

فصل۱۸ : یہ الف غیر ممدودہ اور کاف پر مشتمل ہے

اگ

الف مکسور اور گاف ساکن، یہ انگریزی میں مرغ کا انڈا ہے۔انگریز اطباء کے نزدیک یہ مرطب اعضاء اور مقوی غذا ہے، نیز اس کو دواؤں کے ہمراہ استعمال کرتے ہیں۔

اکاچا

یہ پپوٹن ہے۔

اکارع

اس کا ہمزہ اور کاف مفتوح ،الف، را مکسور اور عین ساکن ہے۔ یہ کرع کی جمع ہے، جس کا کاف مضموم ہے، یہ پائچہ ہے۔

اکارتلون

الف اور کاف مفتوح، یہ رومی زبان میں تخم ارغوان بری ہے۔

اکارہ

غالب گمان ہے کہ یہ اوکھارہ ہے، یہ ہندی لفظ ہے۔ اکارہ ایک ہندی دوا ہے، جس کا مزاج بارد اور رطب ہے۔ یہ دافع عفونت بلغم، دافع عفونت ریح منقی قروح، نافع جرب، نافع سموم، قے آور اور قابض ہے، اس کی ایک قسم کا نام ہندی میں چنچرہ (چرچٹہ) ہے۔ اس کا مزہ تلخ اور تیز گرم ہے۔اس کا خوردنی استعمال اور طلاء بلغمی مواد کو قطع اور بواسیر میں فائدہ مند ہے۔

اکاریقون

یہ جنگلی زیتون کا تخم ہے۔

اکاس بیل

الف مفتوح، کاف مفتوح، الف، سین ساکن، یا مکسور، یا مجہول اور لام ساکن، اس کا نام امر بیل بھی ہے، جس کا اعراب ہمزہ و میم مفتوح، را ساکن اور بیل کا اعراب حسب سابق ہے۔ اکاس اور امر ان دونوں کا معنی آسمان ہے اور بیل کا معنی بیارہ ہے کیونکہ یہ جڑی بوٹی زمین میں جڑ نہیں رکھتی ہے، بلکہ درختوں کے اوپر لپٹتی ہے، اس لیے اس کا یہ نام ہے۔ نیز امر بیل کا معنی یہ ہے کہ یہ جڑی بوٹی مرتی نہیں اگر اس کو آگ سے جلا دیا جائے تو پھر دوبارہ اگ آتی ہے۔ جنوبی ہند کے ہندو لوگ اس کو پاچی کہتے ہیں، اس کا نام سنسکرت میں اننتا (چاروں طرف پھیلنے والی)، دیرکھا مولا چا (اس کی جڑ اتنی طویل ہے کہ اس کا درخت کہیں بھی ہو، مگر جڑ زمین کے بجائے دریا میں ہوتی ہے)، مول سمرام (اس کی جڑ دریا میں ہے) ہے۔ اس کی جڑ زمین پر موجود نہ ہونے اور درخت پر ہرا رہنے کی وجہ سے مبالغہ آرائی کی جاتی ہے کہ اس کی جڑ دریا میں ہے۔ اکاس بیل تاروں کے مانند اور افتیمون کی طرح زرد دھاگہ نما ساخت ہے، جو درختوں پر لپٹتی ہے، اس کے تار سوئیوں کے مانند بہت دراز ہوتے ہیں۔ اس میں پتا اور جڑ نہیں ہوتی۔ یہ ہوا سے پیدا ہوتی اور پرورش پاتی ہے۔ اس کا

پھل گول مرچ کے برابر بلکہ اس سے قدرے بڑا ہے، جو بارش کے موسم میں پکتا ہے۔ بعض اطباء کے نزدیک اکاس بیل افتیمون ہندی کا نام ہے۔

یہ دوسرے بلکہ تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ ہندوستان کے بعض تجربہ کار اطباء اس کو سوداوی امراض کے تنقیہ میں افتیمون ولائتی کے عوض استعمال کرتے ہیں اور فائدہ حاصل ہوتا ہے، لیکن افتیمون ولائتی قوی اور اکاس بیل ضعیف ہے، بعض کے مطابق سوزاک میں مفید اور قاتل دیدان شکم ہے، خواہ اس کا نقوع یا جوشاندہ استعمال کیا جائے، کچی اکاس بیل کا شیرہ خون کے فساد اور سوزاک سے لاحق شدہ گرمی کے لیے فائدہ مند ہے۔

ایک تجربہ کار طبیب سے یہ بات معلوم ہوئی کہ پاپچی، برگ رواسن اور برگ ببول سفید کی نئی کونپل کو سایہ میں خشک کرلیا جائے پھر تینوں کو مساوی مقدار میں کوٹ چھان کر چھ گرام ایک پیالہ چھاچھ کے ہمراہ پیا جائے، مکھن ملا کرار ہر کی کھچڑی کھائی جائے، چودہ دن تک یہی معمول رکھا جائے، ترشی اور بادی چیز سے پرہیز کیا جائے تو پرانے سوزاک کے لیے بہت مفید ومجرب ہے۔ اگر مسلم اکاس بیل کو سایہ میں خشک کرکے شہد کے ہمراہ روزانہ پونے نو گرام چالیس دن تک کھایا جائے تو بدن کو قوی اور بینائی میں اضافہ کرتا ہے۔ سینڈ کے درخت کا پاپچی نہ استعمال کیا جائے، کیونکہ یہ بہت نقصان دہ ہے۔ غم، پیاس اور منھ میں خشکی پیدا کرتا ہے۔ اس کا مصلح روغن بادام اور گائے کا دودھ ہے۔ اکاس بیل کی مقدار خوراک پونے دو گرام سے سات گرام تک ہے۔

اکاس بیل ولایتی

یہ کثوث اور افتیمون ہے۔

اکاکرا

الف اور کاف مفتوح، الف، دوسرا کاف مکسور، رامفتوح، الف، اس کا اعراب کا کرابلا ہمزہ بھی ہے یہ کریلا ہے۔

اکباد

یہ کبد کی جمع ہے، جس کا معنی جگر ہے۔

اکاکیا

یہ انگریزی اقاقیا ہے۔

اکبروس

یہ حوز (رومی درخت) ہے۔

اکتمکت

الف مفتوح، کاف مکسور، تا ساکن، میم مفتوح، دوسرا کاف مکسور اور تا ساکن، اس کا الف مضموم بھی ہے۔ نیز پہلے تا کے عوض نون بھی آیا ہے۔ گیلانی کے مطابق اس کے دونوں تا ساکن باقی تمام حروف مضموم ہیں یہ سریانی لفظ ہے۔ ایک قول کے مطابق یہ عربی لفظ ہے۔ اس کا نام یونانی میں اناطیطس (سنگ ولادت)، مصری زبان میں حجر ایلاقی، حجر الماسک، حجر النساء اور بعض کے مطابق حجر النسر، حجر

العقاب، فارسی زبان میں خرماء ابوجہل، اہل فارس کے نزدیک خایۂ ابلیس، خراسان میں اشک مریم، ہندی میں کرنجوہ، کرنجہ اور کنجہ، سنسکرت میں ساگر کھولا ہے۔

اکسمکت ایک کانٹے دار درخت کا پھل ہے، جس کی شاخیں پراگندہ ہیں۔ پتیاں برگ انار سے چھوٹی لمبی کم چوڑی اور غیر نوکدار ہیں۔ ہر شاخ پر دونوں طرف سے متوازی باہم پتیاں اگتی ہیں۔ اس کی تمام شاخیں اور تنے کانٹوں سے پر رہتے ہیں۔ اس کے پھل کی چھلی آم کی گٹھلی کی چھلی کے مشابہ ہے، جو کانٹوں سے پر ہے۔ پھل کے جوف میں زیتون کی شکل کے دو تین تکونے دانے ہوتے ہیں۔ دانوں کا رنگ فادزہری اوران کی ساخت سخت ہے۔ ان کے سرے پر نقطہ کی شکل کا ایک نشان ہے اوران دانوں کے جوف میں ایک سفید مغز ہے۔ حاصل کلام یہ دانہ مغز فندق کے مشابہ، دوٹکڑوں والا، غیر روغن دار اور بہت تلخ ہے۔ اکسمکت کا پتا اور غنچہ بھی تلخ ہے۔ اکسمکت کی صغیر وکبیر دو قسمیں ہیں۔ صغیر اکسمکت سبز اور کبیر اکسمکت قدرے سفید ہے۔ دونوں کے خواص تقریباً یکساں ہیں، اس کا پھل جب خشک ہو جاتا ہے تو ہلانے سے اس کا مغز حرکت کرتا ہے اور جب سخت ہو جاتا ہے تو اس کی پوست سے آواز نکلتی ہے، اس لیے صاحب منہاج، صاحب تحفہ وغیرہ نے اس کو پتھر سمجھا ہے اور فرمایا کہ یہ پتھر میں پتھر ہے، جب کہ وہ اس کا تخم ہے، نہ کہ پتھر ہے۔ شیخ اور بعض شراح قانون لکھتے ہیں کہ یہ پتھر جیسی سخت ایک ہندوستانی دوا ہے، جو پتھر نہیں ہے، یہ مختلف رنگ اور مختلف مقدار کا ہے۔ بعض کے مطابق اس کی متعدد اقسام ہیں، جو یمانی، قبرسی، بونی، انطا کی اور ہندی ہیں۔

یمانی اکسمکت جسامت میں مازو کے برابر، سیاہ اور ہلکا ہے، اس کے اندر آلو بخارا کے تخم کے مانند سخت تخم ہے۔ قبرسی اکسمکت بلوط کے مانند نرم اور درازی مائل ہے۔ اس کے اندر بھی حسب سابق دانہ ہے۔ بونی اکسمکت چھوٹا، نرم اور خستہ (املی) ہے۔ اس کا دانہ سفید اور زود شکن ہے۔ انطا کی اکسمکت سفید، گول اور املی ہے۔ ہندی اکسمکت اس درخت کا پھل ہے، جس کو عموماً لوگ باغوں اور کھیتوں کے کناروں پر بوتے ہیں تاکہ اس کے خاردار ہونے کی وجہ سے ان میں کوئی انسان اور جانور داخل نہ ہو سکے۔ بہترین اکسمکت نیلا، چمکدار، شفاف اور چکنا ہے۔

یہ تیسرے درجہ میں گرم اور اوّل درجہ میں خشک ہے۔ بعض نے تیسرے درجہ میں سرد وخشک لکھا ہے، لیکن پہلا قول زیادہ صحیح ہے۔ شیخ کے مطابق یہ اپنے اثر بالخاصیت سے فاوانیا جیسا کام کرتا ہے۔ ابن ماسویہ کے مطابق اکسمکت میں فاوانیا کا بدل ہونے کی صلاحیت موجود ہے۔ اگر کوئی شخص اس کو اپنے داہنے بازو پر باندھے تو اس کے اثر بالخاصہ سے دشمنوں پر کامیابی ملتی ہے۔ اگر اس کا مغز مرگی کے مریض کی ناک میں ڈالا جائے تو وہ ہوش میں آ جاتا ہے۔ اگر اس کا طلاء اس عضو پر کیا جائے، جس سے مرگی کا مادہ جاری ہوتا ہے تو یہ مرگی کو روکتا ہے۔ اگر اکسمکت کے مغز کو عورت کے دودھ میں پیس لیا جائے اور اس میں اون کے ٹکڑے کو تر کر کے بانجھ عورت حمول کرے تو وہ حاملہ ہو جاتی ہے اور عادی اسقاط والی عورت کا حمل ساقط نہیں ہوتا۔ اگر اس کو سرخ دھاگہ میں باندھ کر حاملہ عورتوں کی گردن میں تعلیق کیا جائے تو ان کا حمل کسی ناگہانی آفت اور اسقاط سے محفوظ رہتا ہے۔ اگر اکسمکت کو بکری کے بچہ کی جلد یا چمڑا میں رکھ کر دھونی سے خوشبودار کر لیا جائے پھر عورت کے عانہ پر یا بائیں ران یا بائیں پنڈلی پر ولادت کے وقت باندھا جائے تو آسانی ہوتی ہے، مگر ولادت کے بعد فوراً کھول دیا جائے۔ اگر اکسمکت کو کپڑے میں باندھ کر ولادت کے وقت عورت کی ران پر تعلیق کیا جائے تو مفید ومجرب ہے۔ اگر اس کو

پھلدار درخت پر باندھ دیا جائے تو پھل آفت سے محفوظ رہتے ہیں۔ بعض کے مطابق اکتمکت محلل ورم اور حابس نزف الدم ہے۔ اکتمکت کا خوردنی استعمال وباء ہوائی کے تاثیر سے محفوظ رکھتا ہے۔ چند عدد لونگ کے ہمراہ نصف دانہ اکتمکت کو پیس کر خوردنی استعمال قولنج ریحی کے درد میں راحت بخش ہے۔ دارفلفل کے ہمراہ اکتمکت دانہ کو پیس کر شہد میں ملانے کے بعد اس کے پھل کے برابر کھانا پرانے بخاروں کے لیے فائدہ مند ہے۔ اگر ایک ہفتہ یا اس سے زیادہ مدت تک روزانہ تین دانہ اکتمکت کو گرم راکھ میں پکا کر مقشر کرنے کے بعد ہلکا پیس کر پانی کے ہمراہ کھایا جائے تو فوطوں کے نزول الماء کے لیے فائدہ مند ہے۔ ابن ماسویہ کے مطابق اس کا بدل فاوانیا ہے۔ اکتمکت کے افعال وخواص ہندوستانی اطباء کے حوالہ سے کرنجوہ کے ذیل میں تحریر ہوں گے۔

اکج

یہ زعرور ہے اور گیلانی کے مطابق انزروت ہے۔

اگر

الف اور گاف مفتوح اور را ساکن۔ یہ ہندی میں عود ہے، سنسکرت میں اس کے درخت کا نام اپھو نکونیت (چیچک کے زخموں کے نشانات کو دفع کرنے والا) ہے۔ ہندوستانی اطباء کے مطابق اگر کی پانچ اقسام ہیں۔ ہر ایک کا مستقل نام ہے۔ ان کے افعال وخواص میں بہت معمولی فرق ہے۔ اگر کا ذائقہ کسیلا، تیز، گرم، خوشبودار، خشک اور ہلکا ہے۔ یہ امراض چشم کو دفع، قدرے مولد صفرا اور ہاضم طعام ہے۔ اس کو عرق گلاب میں پیس کر مالش کرنے سے بدن خوشبودار ہو جاتا ہے۔ بعض نے اس کی سفید اور سیاہ دو قسمیں تحریر کی ہیں۔ سفید اگر کا نام سنسکرت میں روچھنتمن (بخار دور کرنے والا)، جونلک کرشن (برص اور بہق کو دفع کرنے والا)، شیرشک (سر پر بیٹھنے والا)، میتاودن (زرد رنگ) اور پرسارنج (دستوں کو بند کرنے والا) ہے۔ سیاہ اگر کا نام پاچی وشیلیسکتا (خوشبو جات میں شامل کیا جاتا ہے)، جنتوورچھا (کیڑا اور مرض کو دفع کرنے والا)، جنتو چکدہ (کیڑا دفع کرنے والا)، کرشن اگر (عود سیاہ)، مرکت (زمرد کے مانند)، درورمہا (امراض چشم طبقۂ ملتحمہ کی سرخی اور زائد گوشت وغیرہ کو دفع کرنے والا)، لونم (لوہے کو ٹیڑھا کرنے والا)، کرشن شیرسکھ (کالا اور بدن کی تلخی دفع کرنے والا) اور لوہنام (کشتہ نقرہ کے افعال والا) ہے۔ اگر کی دونوں قسمیں گرم اور خشک ہیں، مگر پہلی قسم کم گرم اور دوسری قسم زیادہ گرم ہے۔ اگر کی پہلی قسم قاتل دیدان، مزید منی، مقوی باصرہ، مقوی پشت اور دافع سردی ہے۔ اگر کی دوسری قسم دافع بلغم، کاسر ریاح ہے۔ سل و دق اور امراض چشم میں مفید ہے۔ اس کے افعال وخواص کا بیان یونانی اطباء کے مطابق عود کے ذیل میں آئے گا۔

اگر ترکی

یہ وج ہے۔

اکرار

اس کا ہمزہ مکسور ہے۔ یہ سامرلویا کی بڑی قسم ہے۔

اکرالبحر

یہ لیف البحر ہے۔

اگرا

الف مضموم، گاف ساکن، را مفتوح اور الف، اس کا نام ہندی میں اوگرا ہے۔ یہ ایک رقیق غذا ہے، جو لوگ چاول، ماش، دال اور گرم مسالہ جات سے مریضوں کے لیے تیار کرتے ہیں۔

اگرات

الف مفتوح، گاف ساکن، را مفتوح، الف اور تا ساکن، یہ بیج ہے۔

اگرچا

الف مضموم، گاف ساکن، را اور چا مفتوح اور الف، اس کا معنی بیت ہے۔

اگر جیونھان

الف مضموم، گاف ساکن، را مفتوح جیم مکسور، یا ساکن، واؤ اور نون ساکن، ہا مفتوح، الف، اور نون خفی، یہ لانگلی ہے۔

اگر سومنہ

یہ غافث ہے۔

اگر شن پاکی

الف مفتوح، گاف اور را مضموم شین ساکن، نون اور پا مفتوح، الف، کاف اور یا ساکن، یہ جنگلی چاول اور کالا دھان ہے، جس کا معنی بہت پاکیزہ اور خوشبودار ہے۔

اگر کانڈا

الف مضموم، گاف ساکن، را مفتوح، کاف مفتوح، الف، نون مختفی، ڈال مفتوح اور الف، یہ کریلا ہے۔

اکرکرا

الف اور کاف مفتوح، را ساکن، کاف اور را مفتوح اور الف، یہ ہندی عاقرقرحا ہے۔

اکرفس

یہ کرفس ہے۔

اگر گندھا

الف مضموم، گاف ساکن، را مفتوح، گاف مفتوح، نون مختفی، دال مفتوح، ہا مختفی، اور الف، یہ بیج ہے۔

اگرھا

الف، گاف، را مفتوح اور ہا مفتوح، الف یہ اکھاڑہ ہے۔

اکروفس

الف مفتوح، کاف ساکن، را مضموم، واؤ ساکن، فا مفتوح، اور سین ساکن، یہ جوز رومی ہے۔

اکروہ

الف مفتوح، کاف ساکن، را مضموم، واؤ اور ہا ساکن، یہ اخروٹ ہے۔

اکروھک

یہ انزروت ہے۔

اگست

ہمزہ مفتوح، گاف مفتوح، سین اور تا ساکن۔ یہ ایک ہندوستانی درخت ہے۔ یہ ہندوستانی اطباء کے مطابق سرد اور خشک ہے۔ یہ مولد ریاح ہے۔ صفرا کے فساد، حرارت اور بخار کو دفع کرتا ہے۔ اس کا پھول دافع صفرا اور مقوی قوت شاب ہے۔ نیز شبکوری اور پینس (قوت شامہ کا فساد) کو دفع کرتا ہے۔ بعض کے مطابق اگست اور اگستیا کہ دونوں رواسن سفید ہیں۔ اگستیا کہ کا اعراب ہمزہ اور گاف مفتوح، سین ساکن، تا مکسور، یا مفتوح، الف، کاف اور ہا ہے۔

اکسو فیلس

یہ حومانہ ہے۔

اکسومالی

یہ سرکہ اور شہد سے تیار کردہ سکنجبین ہے۔ بعض لوگ اس میں آب دریا، شور یا نمک دریا کا اضافہ کرتے ہیں۔

اکسومانس

یہ ابوخلسا ہے۔

اکسیانوس

یہ جند بیدستر ہے۔

اکسیر

یہ اشنہ ہے۔

اکشوث

یہ کشوث ہے۔

اکشوگندھیکا

الف مکسور، کاف ساکن، شین مضموم، واؤ ساکن، گاف اور نون خفی مفتوح، دال مکسور اور ہا خفی مکسور، کاف متوح، یا ساکن اور الف، یہ بداری کند ہے۔

اکل بیر

ہمزہ مفتوح، کاف مفتوح، لام ساکن، با مکسور یا اور را ساکن، یہ ہندی لفظ ہے۔ عربی میں اس کا نام کندش ہے۔

اکلیل الجبل

اس کا نام یونانی میں اوفلا اوقا ہے۔ یہ اندلس، اسکندریہ اور مصر کے علاقوں میں ایک معروف پودا ہے، جو کم پانی والی وسخت زمین، پہاڑوں اور خشک جنگلوں میں پیدا ہوتا ہے، اس لیے اس کا نام اکلیل الجبل ہے۔ یہ پودا موسم ربیع میں اگتا ہے اور موسم گرماء کے آخر تک باقی رہتا ہے۔ لوگ اسکندریہ میں اس کو بوتے ہیں، جو ایک ہاتھ سے زیادہ بلند ہوتا ہے۔ اس کا پتا دراز اور حدب کے مانند باریک گھنا اور سیاہی مائل ہے۔ اس کی شاخ ایک سخت لکڑی ہے۔ اس کا پھول خوشبودار، باریک، نیل گونی اور سفیدی مائل ہے، جو پتوں کے بیچ نکلتا ہے۔ اس کا پھل گولائی مائل سخت ہے، جس کے سوکھنے کے بعد رائی سے باریک تخم جھڑتا ہے۔ یہ تخم تلخ، تیز، زبان گرفتہ اور خوشبودار ہے، یہ تخم قردمانا کے علاوہ ہے۔

اکلیل الجبل تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ یہ محلل اور مفتح ہے۔ اس کا خوردنی استعمال ریاحی فساد ربو، مزمن مرطوب کھانسی میں مفید ہے۔ نیز پھیپھڑے کا تنقیہ اور اس بارد استسقاء زقی میں فائدہ کرتا ہے، جس میں حرارت اور شدید پیاس کا احساس نہ ہو، یہ مفتح سدہ جگر، مفتح سدہ طحال، مسکن درد جگر، دافع یرقان سوداوی، مفتح سنگ گردہ ومثانہ، مدر بول، مدر حیض، منقی مجاری بول اور منقی رحم ہے۔ اس کا ضماد محلل ورم مزمن ہے۔ برگ اکلیل الجبل مذکورہ افعال میں تمام اجزاء سے زیادہ قوی ہے۔ اگر پتا کو آنکھ کے اردگرد چپکا یا جائے تو اس کے بارد درد میں فوراً راحت ملتی ہے اور آنکھ کی اصلاح کرتا ہے۔ بعض کے مطابق اکلیل الجبل اپنے تمام افعال میں اکلیل الملک کے مانند مستعمل ہے۔

یہ گرم مزاج افراد کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس کا مصلح سکنجبین ہے، اس کی مقدار خوراک ساڑھے دس گرام تک ہے۔ بعض اطباء کے مطابق سدہ کھولنے اور استسقاء کے لیے اس کی مقدار مستعمل نو گرام تک ہے۔ حسب تقاضا اور حسب ضرورت اس میں اضافہ بھی کیا جا سکتا ہے۔ اکلیل الجبل کا بدل افسنتین اور نصف وزن مرو ہے۔ اگر شکار میں مارے گئے جانور کے گوشت کی حفاظت مطلوب ہو تو اس کے پیٹ کو چاک کر کے احشاء کو نکال لیا جائے، پھر اس میں اس گھاس کو بھر دیا جائے، اس عمل سے گوشت میں عفونت لاحق نہیں ہوتی اور یہ گوشت کو عفونت سے محفوظ رکھنے کے لیے نمک سے بہتر چیز ہے۔

اکلیل الملک

ہمزہ مکسور، کاف ساکن، لام مکسور، یاء ساکن، دوسرا لام مضموم، الف ولام، میم مفتوح، لام مکسور اور کاف ساکن، یہ عربی لفظ ہے۔ اس کا نام اصابع الملک اور ملکا بھی ہے۔ یہ یونانی میں بالینوطس اور مالیطوطس ہے۔ صاحب کتاب صدینہ نے تحریر کیا ہے کہ جالینوس نے اس کا نام خلنسفا قوس رکھا ہے۔ یہ سریانی میں اکلیلا ملکا اور استرع بھی ہے۔ فارسی میں اس کا نام شاہ افسر اور گیاہ قیصر، ہندی میں اسپرک اور برتگ ہے، یہ ایک پودا ہے، جس کا پتا برگ صعتر کے مانند چھوٹا، گول، سخت، چکنا اور زردی مائل ہے، اس کا پھول زرد ہے۔

یہ تخلخل کے باوجود سخت ہے۔ اس کے اندر بے ذائقہ اور غیر بودار رائی کے مانند چھوٹے تخم بھی ہیں۔ بعض کے مطابق اکلیل الملک کی دو قسمیں ہیں اور دونوں قسم کے پودوں میں باہم یکسانیت ہے۔ البتہ ایک قسم کا پھل چاند نما ہے، جو تخم ترب کے مانند ایک پھلی میں بند ہے، اس کے تخم گول اور رائی سے زیادہ چھوٹے ہیں۔ بعض پھلوں کا تخم میتھی کے مشابہ اور پھلی چاند نما نہیں ہے۔ دوسری قسم کا پھل زیادہ

باریک ہے، جس کی چاندنما شکل غیرواضح ہے، اس کا پتا درہم کے برابر گول ہے، اس کی شاخیں باریک، خشونت دار اور منتشر و بےترتیب ہیں۔ کوئی درخت زمین پر پھیلتا ہے اور کسی کا تنہ ایک ہاتھ کے برابر ہوتا ہے۔ اس کا پھول زرد اور بہت چھوٹا ہے۔ کسی پودے کا پھول بنفشی اور کسی کا پھول سفید ہے، بعض درخت کا پتا برگ بارتنگ کے مشابہ ہے اور کسی درخت کا پتا اس سے بہت چھوٹا ہے۔ اسی طرح کوئی پودا بڑا ہے، شاخیں باریک و کمزور ہیں اور یہی اس کے پھل کا حال ہے۔

الحاصل اکلیل الملک مقامات، زمینوں اور ہواؤں کے اختلاف سے چھوٹا، بڑا، قوی اور ضعیف ہوتا ہے۔ اس کا پھل جزء مستعمل ہے۔ بعض کے مطابق اکلیل الملک کی متعدد اقسام ہیں۔ بہتر قسم وہ ہے، جس کا پتا درہم کے مانند اور سبز اور بہت باریک شاخوں والا ہو اس کا پھول زرد اور چھوٹا ہو۔ اس کا پھل چھوٹے بچوں کے کنگن کی طرح گول ہو، اس کے اندر گول اور رائی کے دانہ سے بہت چھوٹا تخم ہو۔

اعلیٰ معیار کا پھل وہ ہے، جو نیا، زرد، سخت، قدرے سفیدی مائل، تلخ مزہ، خوشبودار اور چھوٹے دانہ دار ہے، جب اس کو توڑا جائے تو اس کا تخم زرد نکلے۔ دیاسقوریدوس کے مطابق اکلیل الملک حرارت اور برودت میں معتدل ہے۔ بدیغورس کے نزدیک دو مذکورہ کیفیتوں میں معتدل اور اول درجہ میں خشک ہے۔ ایک قول میں قدرے حرارت مائل ہے۔ بعض کے مطابق مرکب القویٰ ہے، اس میں حرات و یبوست، برودت سے زیادہ ہے۔ شیخ کے نزدیک یہ اول درجہ میں گرم وخشک ہے۔

یہ دوا مرکب القوی ہے، جو دو جزء سے مخلوط ہے۔ ایک جزء حار اور دوسرا جزء بارد ہے، کیونکہ یہ دوا تحلیل اور قبض فعل کی حامل ہے۔ حرارت کی وجہ سے تحلیل اور برودت کی وجہ سے فعل قبض ہے۔ اس دوا میں حرارت اور برودت حد اعتدال سے قریب ہے، کیونکہ اس کی حرارت قوی نہیں ہے، جس کی دلیل یہ ہے کہ اس کا فعل تحلیل مواد کو جذب نہیں کرتا، اکلیل الملک کی برودت بھی ضعیف ہے، کیونکہ اس کا فعل قبض بھی قوی نہیں ہے، لیکن اس کی حرارت برودت پر غالب ہے، اسی طرح اس کی یبوست، رطوبت پر زیادہ غالب ہے۔ برودت پر حرارت کے غلبہ کی دلیل یہ ہے کہ اس میں قبض سے زیادہ تحلیل موجود ہے اور رطوبت پر یبوست کے غلبہ کی دلیل یہ ہے کہ اس میں قبض موجود ہے، کیونکہ استرخاء پیدا کرنے والی رطوبت کے ہمراہ قبض کا جمع ہونا غیر ممکن ہے اور استرخا قبض کے منافی ہے، جو تمام اجزاء میں موجود ہوتا ہے، نیز تحلیل کے لیے یبوست لازم ہے کیونکہ محلل دوا رطوبت کو فنا کرتی ہے۔

اکلیل الملک قدرے قوت تحلیل کے ساتھ قابض، محلل، منضج، مجفف، ملطف، مذیب فضلات، مقوی اعضاء اور محلل ورم صلب ہے۔ جوشاندہ اکلیل الملک کا غسول یا تنہا اکلیل الملک کا ضماد اور یا مسور، گل ارمنی، ماز و اور چکی کا غبار وغیرہ مجفف و قابض دواؤں کے ہمراہ اس کا ضماد قروح رطبہ اور شہد یہ قروح میں مفید ہے۔ ضماد کو شراب میں حل کر کے مرطوب زخموں خصوصاً سر کے زخموں پر لطوخ کرنے سے شفا ملتی ہے۔ اکلیل الملک اپنے تحلیل اور قبض کی اجتماعیت سے ہر قسم کے ورم میں مفید و مؤثر ہے اور باقاعدہ ورم حار اور ورم صلب میں مفید ہے اور خاص طور پر میبختج کے ہمراہ مذکورہ امراض میں مفید ہے۔ عصارہ اکلیل الملک اور میبختج کا طلاء تمام ورم میں مفید، محلل درد، مسکن درد، محلل ورم صلب مفاصل اور محلل ورم صلب احشا ہے۔ اکلیل الملک کو نیم برشت انڈے کی سفیدی، آٹا، میتھی، بزرکتاں یا غبار آسیا کے ہمراہ یا کاسنی یا خشخاش یا بنفشہ کے ہمراہ ملا کر استعمال کرتے ہیں، جو بیماری، مزاج اور وقت کے اعتبار سے مادہ کو تحلیل، نضج، قبض، تبرید وغیرہ کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ اکلیل الملک بنفشہ، بزرکتاں اور میتھی کے ہمراہ خصوصاً ورم صلب کے لیے مفید ہے۔ یہ خشخاش اور انڈے کی سفیدی

کے ہمراہ گرم ورم کے لیے مفید ہے۔شربت گلاب کے ہمراہ دردمعدہ کی تسکین کے لیے استعمال ہوتا ہے۔ میفختج کے ہمراہ کان کے جڑ کے ورم، آنکھ وکان کے مرکب اور حار ورم کے لیے فائدہ مند ہے اور زعفران کے ہمراہ تمام اعضاء کی ٹیس کی تسکین کے لیے مفید ہے۔ سرکہ اور روغن گل کے ہمراہ اکلیل الملک کا ضماد صداع حار کے لیے فائدہ مند ہے۔اسی طرح جوشاندہ اکلیل الملک کا نیم گرم نطول، دوار، سدر، اختلاج، سکتہ، لقوہ، بلغم اور صفرا سے لاحق شدہ استرخاء میں مفید ہے اور حمام میں روزانہ اس جوشاندہ کا بھپارہ لینا اور روغن اکلیل الملک کی مالش مذکورہ امراض، خلل دماغ، رعونت، حمق، بلادت، مالیخولیا اور نسیان کے لیے فائدہ مند ہے۔ساڑھے سترہ گرام شہد کے ہمراہ سات گرام اکلیل الملک کا خوردنی استعمال اور حمام میں ہر تیسرے دن ایک مرتبہ سوداوی وساوس والے مریض کے سر پر جوشاندہ کا نطول مفید ہے۔استرخاء والے عضو کے اعصاب کے مبدء پر اکلیل الملک کا ضماد اور سر و معدہ پر نیم گرم جوشاندہ اکلیل الملک کا نطول تمدد، کزاز، امتلائی تشنج اور نزلات کو روکنے کے لیے مفید ہے، خواہ اس کا تنہا استعمال کیا جائے یا بابونہ، صعتر، شبت وغیرہ مناسب دواؤں کے ہمراہ استعمال کیا جائے۔ جوشاندۂ اکلیل الملک کا خوردنی استعمال، قطور اور ضماد، کان اور آنکھ کے ورم کے لیے فائدہ مند ہے۔اسی طرح شراب میں پکا کر استعمال مفید ہے۔اگر اس میں انڈے کی زردی کو ملا کر ضماد کیا جائے تو آشوب چشم حار میں مفید ہے۔اگر اکلیل الملک کے عصارہ کو میفختج یا روغن گل کے ہمراہ ملا کر کان میں قطور کیا جائے تو درد میں سکون ملتا ہے۔جوشاندہ کا خوردنی استعمال ربو، پتھری، دردمعدہ، دردجگر، دردطحال کے لیے مفید ہے۔اکلیل الملک اور افسنتین کا جوشاندہ معدہ، جگر، تلی اور رحم کے ورم کے لیے فائدہ مند ہے۔اسی طرح ان دونوں کا ضماد احشاء اور تلی کے ورم کو تحلیل کرتا ہے۔جوشاندہ اکلیل الملک کا خوردنی استعمال باطنی فضلات کو تحلیل اور پگھلاتا ہے۔انجیر اور شہد کے ہمراہ خاص طور پر مذکورہ مرض میں مفید، مزید منی، مزید شیر، دافع ضرر زہر، مدر بول، مدر حیض، مدر رطوبت اور مسکن عطش بلغمی ہے۔ اکلیل الملک کا حقنہ آنتوں کی تقویت، تنقیہ، اور درد کی تسکین کے لیے مفید ہے۔میفختج اور دوسری دواؤں کے ہمراہ اور شراب میں پکا کر اکلیل الملک کا ضماد ورم مقعد، ورم خصیہ اور ورم رحم میں فائدہ مند ہے۔ پتوں اور شاخوں کا جوشاندہ مدر بول، مدر حیض اور مخرج جنین ہے۔ ساڑھے چار گرام اکلیل الملک کا خوردنی استعمال لرزہ کے وقت مجرب نفع بخش اور دست آور ہے۔

مقدار خوراک ساڑھے تین گرام سے سات گرام تک ایک قول میں ساڑھے چار گرام سے نو گرام تک، عصارہ اکلیل الملک کی مقدار خوراک ستر گرام ہے۔اگر اکلیل الملک کو ضماد، نطول، تکمید وغیرہ کے نسخوں میں استعمال کیا جائے تو اس کی مقدار استعمال میں اضافہ کیا جائے گا۔صاحب منہج کے مطابق اکلیل الملک کا ضماد اور نطول مستعمل ہے۔کبھی اس کو سات گرام کی مقدار میں کھلایا جاتا ہے۔اس کا خوردنی استعمال مسترخی اعضاء اور خصیتین کے لیے مفید ہے۔ مصلح جوشاندہ آس یا شہد یا مویز اور یا انجیر بدل میتھی۔ایک قول میں اس کا بدل ہم وزن فراسیون یا لبان ذکر۔

ایک قول میں اس کا بدل بزرکتاں یا ہم وزن بابونہ یا ضماد کے نسخوں میں نصف وزن برگ انجیر۔

اگنی

الف مفتوح، گاف ساکن، نون مکسور اور یا ساکن، یہ لانگلی ہے۔

اگنی بنڈا

الف مفتوح، گاف ساکن، نون مکسور، یاء ساکن، با مکسور، نون مختفی، ڈال مفتوح اور الف، یہ اگنی جوالا ہے۔

اگنی چار

اگنی کا اعراب حسب سابق، چا مفتوح، الف، اور را ساکن ہے، یہ ہندی لفظ ہے۔ یہ ایک دوا ہے، جو مغرب کے ساحل سمندر پر دستیاب ہے۔ سرخ اگنی چار سب سے بہتر ہے، جس کی علامت یہ ہے کہ آگ کی طرح بظاہر گرم ہوتی ہے۔ یہ تیز اور بہت گرم ہے، اس کا خوردنی استعمال ریاحی و بلغمی امراض، سنپات، وجع المفاصل اور بلغم کو صاف کرنے کے لیے مفید ہے۔ یہ گرم مزاج لوگوں کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح شربت صندل ہے۔

اگنی جواله

جیم مضموم، واؤ مختفی، الف، لام مفتوح اور ہا خفی، سنسکرت میں اس دوا کا نام وکنین (زبان صاف کرنے والی)، برمہاسویت (روشنی بخش اور سردی دفع کرنے والی)، دھنا کنین (رنگوں کو صاف کرنے والی)، دھنا کینک آگ کے مانند جلنے والا تخم) اور اگنی پنڈا (آگ کا گولا) ہے۔ یہ آگ کے مانند تیز گرم ہے، کسی عضو پر رکھنے سے آگ کی طرح اس کو جلا دیتی ہے اور آبلے نکل آتے ہیں۔ نفس متواتر کو دفع، بھوک میں اضافہ اور بدن میں نکھار پیدا کرتی ہے۔

اگنی جیونهان و اگنی مکھی

میم مضموم، کاف اور ہا مختفی مکسور اور یا ساکن ہے، یہ دونوں لانگلی ہیں۔

اگن منت

الف مفتوح، گاف مکسور، نون ساکن، میم مفتوح، نون مختفی اور تا ساکن۔ اگونت: ہمزہ مفتوح، گاف مضموم، واؤ ساکن، نون خفی اور تا ساکن ہے، یہ دونوں لفظ ہندی ہیں۔ اگنی منت، اگنی مندھا اور ہا کے اضافہ سے اگنی منتھا بھی مستعمل ہے۔ یہ سب ارنی ہیں جن کا بیان گزر چکا ہے۔

اگنی ولبھا

اس کا واؤ مفتوح، لام مشدد مفتوح، با مفتوح اور ہا مفتوح اور الف ہے، یہ لوبان کا درخت ہے۔

اگنیکا

اس کا ہمزہ مفتوح، گاف ساکن، نون مکسور، یا ساکن، کاف مفتوح اور الف ہے، یہ کپاس ہے۔

اکوا

اس کا ہمزہ، کاف، واؤ مشدد مفتوح اور الف ہے، مالوا کے علاقہ میں یہ مدار کا درخت ہے۔

اکورا

یہ چاندی ہے۔

اکوڑ گنده

الف مفتوح، کاف مضموم، واؤ ساکن، ڈال اور گاف مفتوح، نون خفی، دال مفتوح اور ہا، یہ ہینگ ہے۔

اکولا

یہ انکول ہے۔

اکول

یہ مالیا ہے۔

اکونت

یہ ارنی ہے۔

اکویزان

الف مفتوح ہے، یہ رومی زبان میں مٹر کی ایک قسم ہے۔ بعض کے مطابق رعی الحمام ہے۔

اگھاڑہ

الف مفتوح، گاف اور ہا مختفی ساکن، الف، ڈا مفتوح، دوسرا ہا موقوف ہے، یہ چرچٹہ ہے۔

اکھروٹ

اس کا ذکر اخروٹ کے ذیل میں آچکا ہے۔

اگتھون

اس کا ہمزہ مفتوح، گاف مکسور، تا مضموم، ہا خفی، واؤ ساکن اور نون ساکن ہے، یہ ایک دوا ہے، جس کی مسلم جڑی بوٹی بخار کے لیے مستعمل ہے۔

اگیدون

یہ ظلف (کھر) ہے۔

اگیشا

اس کا ہمزہ مفتوح، گاف مکسور، یا ساکن، شین مفتوح اور الف ہے، یہ رواسن ہے۔

فصل ۱۹: یہ الف غیر ممدودہ اور لام پر مشتمل ہے

الاتن

یہ بسباسہ ہے۔

الاد

یہ روغن زیتون ہے۔

الاسفافس

یہ لسان الابل ہے، جس نے اس کو رعی الابل قرار دیا ہے، وہ غلط ہے۔

الاظی

یہ ایک درخت کا گوند ہے، جو صنوبر کے گوند کی مانند ہے۔ بعض کے مطابق یہ صنوبر کی ایک قسم ہے۔

Go to Content Page

الاطینی

اس کے دونوں الف مفتوح ہیں، یہ لبلاب ہے۔

الاغ

یہ گدھا ہے۔

الاکلنک

یہ ذراریح (تیلنی مکھی) ہے۔

الاملک

یہ فاشرا ہے۔

الانیتون

اس کا ہمزہ مفتوح، لام مفتوح، الف، نون مکسور ہے، یہ رومی میں راسن ہے۔ بعض کے مطابق یہ امتہ کے علاقے میں ملتی ہے اور اس کو تازہ حاصل کیا جاتا ہے۔ یہاں کے باشندے اس کو اکھاڑ کر نیزہ اور برچھی پر ملتے ہیں، جب اس نیزہ سے انسان پر وار کیا جاتا ہے تو فوراً مر جاتا ہے، مگر اس جڑی بوٹی کو کھانے سے اس کے ضرر سے نجات ملتی ہے۔ اس کا خوردنی استعمال بالکل نقصان دہ نہیں ہے۔

الائچی

الف مکسور، لام مفتوح، الف، یا مکسور، چا مکسور یا معروف ساکن، یہ ہندی میں مطلق قاقلہ کا نام ہے۔ اس کا نام ہندی میں مالک بھی ہے۔ سنسکرت میں اس کا نام اپلا ہے۔ اس کی بڑی قسم کو الائچی سرخ اور بڑی الائچی کہتے ہیں۔ سنسکرت میں اس نام بھدر یلا (پیلی چھال)، سوچھا پتر (اس کی پتی باریک اور تیز)، مہا پالک (بڑی پتیوں والی)، کرکونگی (سرد ریاح کو پیدا کرنے والا)، پرہدویلا اور تر ووا (تین پہلو دار)، اور ترنودبھوا (تین اقسام والا ہے)، اس کی چھوٹی قسم کو الائچی سفیدا اور چھوٹی الائچی کہتے ہیں، جس کا نام سنسکرت میں کپوت ورن (فاختہ کی طرح رنگین)، بھولور دھیک (بہت تخم والی)، دراول ترٹی (اس کا پھل خوشبودار ہے)، مہالکا (اس کی پوست بہت سفید ہے) اور بردیک (یہ اسم محض ہے) ہے۔ دونوں الائچی خاصیت میں یکساں ہیں۔ ہندوستانی اطباء کے نزدیک یہ سردی مائل، تلخ، کسیلی اور خوشبودار ہے۔ چھوٹی الائچی بہت لطیف ہے۔ یہ صفرا، ریاحی و بلغمی امراض، پھوڑا، ہڈی کی خارش اور قے میں مفید ہے۔ یہ شہوت جماع، سینہ اور بواسیر کے لیے نقصان دہ ہے۔ بڑی الائچی کے افعال چھوٹی الائچی سے زیادہ قوی ہیں، جو تیز، گرم اور ہلکی ہے۔ بلغم صفرا کے دفع، معدہ کی سوزش، درد اور بے ہوشی میں مفید ہے۔ غثیان، قے، منھ کے امراض، سر درد اور کھانسی میں مفید ہے۔ ایک قول میں یہ مؤلد بلغم ہے۔ اس کے افعال و خواص یونانی اطباء کے حوالہ سے قاقلہ کے ذیل میں آئیں گے۔

الب

الف مکسور، لام اور با ساکن، یہ عربی لفظ ہے۔ یہ درخت لیمو کے مانند ایک جنگلی خاردار درخت ہے، مگر اس کی پتیاں بہت چھوٹی اور

برگ زیتون کی طرح ہیں۔اس میں کانٹے کثرت سے ہیں، جو گہرے سبز ہیں۔الب تمام جانوروں کے لیے زہر ہےاور خرزہرہ سے زیادہ زہریلا ہے۔اگراس کوغذا میں شامل کرکے کوئی جانور کھالے تو فوراً مرجاتا ہے۔اگر سونگھے اور کھائے نہیں تو فوراً اندھا اور بہرہ ہوجاتا ہے۔یہ تہامہ کے علاقوں اور شراہ کے پہاڑوں کی سب سے بری اور زہریلی گھاس ہےاس کو کھانے والے کا علاج خانق النمر اور خرزہرہ کھانے والے کے علاج کے مانند کیا جاتا ہے۔اس کے ضررکودفع کرنے والی دواؤں کوفوراً شروع کیا جائے ورنہ اثر اندازنہیں ہوں گی۔

الب ہمزہ اور لام مکسور کے ساتھ صبر ہے۔

البانیس

الف مفتوح، لام ساکن، با مفتوح، الف، نون مکسور، یا اور سین ساکن، یہ ایک سبزی ہے، جو ہندی میں چولائی ساگ سے مشہور ہے۔اس کا خوردنی استعمال بواسیر میں فائدہ مند ہے، کیونکہ یہ ملین، منضج اور کاسر ریاح غلیظہ ہے۔

البائی

یہ خطمی ہے۔

البرون

یہ سماق ہے۔

البطوط

یہ گشت برگشت ہے۔

البنی

یہ نانخواہ ہے۔

البورس

یہ زبج الماء ہے۔

التا

الف مفتوح، لام مکسور، تا مفتوح اور الف، یہ ہندی لفظ ہے،عوام اس کو رنگ تو بھی کہتے ہیں۔یہ گرم مزاج ہے۔منھ کا ذائقہ تیز کرتا ہے،حلق کے زخم اور بلغمی ذبحہ (خناق) میں مفید ہے۔

الٹا

الف مفتوح، لام ساکن، ٹا مفتوح اور الف، یہ مہاور ہے۔

التون

یہ شیر ہے۔

الج

یہ لبلاب ہے۔

السیا

الف مفتوح، یہ فارسی میں گشت برگشت ہے۔ بعض کے مطابق یہ خطمی ہے، لیکن ہمارے زمانہ میں استعمال کے اعتبار سے یہ نانخواہ سے مشہور ہے۔ اس کا نام سائم بھی ہے۔

السبتون

یہ فستقین ہے۔

السنة العصافیر

یہ لسان العصافیر (اندرجو) ہے۔

السفافن

گیلانی کے مطابق یہ کلمہ لام ظاہر کے ساتھ ہے، جو حروف اصلیہ میں داخل ہے۔ یہ لسان الابل ہے۔ شیخ الرئیس لکھتے ہیں کہ بعض لوگوں کا خیال ہے کہ یہ رعی الابل ہے اور وہ رازی ہیں، حالانکہ یہ غلط ہے۔ السفافن، منقی گردہ ہے۔ پاگل کتے کی گزیدگی کے لیے بہت مفید ہے۔ بولس نے بھی اس کی شہادت دی ہے۔

السند

یہ موٹھ ہے۔

الستین

یہ یونانی میں نمک ہے۔

السی

الف مفتوح، لام ساکن، سین مکسور اور یا ساکن، یہ ہندوستانی اطباء کے نزدیک ہندی میں کتاں ہے۔ یہ منی اور آنکھ کی روشنی کو گھٹاتا اور ریاح کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ یونانی اطباء کے حوالہ سے اس کے افعال وخواص کتاں کے ذیل میں آئیں گے۔

الط

یہ نمام اور سوسن ہے۔

الطست

الف مکسور اور لام ساکن، میعہ سائلہ ہے۔

الق

الف مکسور، یہ نر گرگٹ ہے اور مادہ گرگٹ کا نام القہ ہے۔

القم

یہ حنظل کا پھل ہے۔

القولیس

یہ شہد ہے۔

الکلی

الف مفتوح، لام ساکن، کاف مکسور، لام مکسور اور یاء ساکن، یہ انگریزی میں قلی یعنی اشخار ہے۔الکلی میں الف لام حرف تعریف ہے۔انگریز اطباء نے الف لام کو کلمہ کا جزء سمجھا اور قلی سے کلی بنالیا اور اس کا نام الکلی رکھ دیا۔ان کے مطابق یہ معدہ کی تیزابی کیفیت کو دور کرتا ہے، جس وقت معدہ میں ترشی زیادہ ہو جائے۔ترش ڈکار آئے اور بدہضمی ہو جائے۔کبھی دست بھی آجاتے ہیں۔اس وقت اس کے استعمال سے یہ کیفیت ختم ہو جاتی ہے۔

الکھل

یہ شراب ہے۔

الم

الف اور لام مشدد مفتوح، اور میم ساکن، یہ ادرک ہے۔الم دخن کا بھی نام ہے۔

الماس

الف مفتوح، لام ساکن، میم مفتوح، الف اور سین ساکن، اس کا نام فارسی میں ماس، ہندی میں ہیرا اور بدارتھ ہے۔بعض کے مطابق یہ اسم ماس اور الف لام تعریف سے مرکب ہے۔زیادہ صحیح یہ ہے کہ الف لام اسم کا جز اور حرف اصلی ہے۔یہ عجمی اسم ہے۔اس کا نام یونانی میں سیموس اور شمور ہے۔یہ ایک پتھر ہے، جو نہایت جلیل القدر، بیش قیمت، بہت سخت اور خشک ہے۔لوگ اس سے سخت جوہروں میں سوراخ اور نقش و نگاری کرتے ہیں۔دوسرے پتھر اور لوہے کے آلات اس میں کوئی اثر نہیں کرتے۔آگ بھی اس میں بہت مشکل سے اثر انداز ہوتی ہے۔بعض کے مطابق اس میں ارزیز سے سوراخ اور قطع و برید کی جاتی ہے۔اس کی خاص بات یہ ہے کہ یہ ہر حال میں مثلث شکل میں ٹوٹتا ہے۔اس کا رنگ سفید، زرد، سیاہ اور سرخ ہے۔کم سیاہ الماس کا نام ہندی میں تیلیا ہے۔سفید الماس کثرت سے پایا جاتا ہے۔زرد سرخ، سیاہ، کم سبز اور خالص رنگ کا الماس کم دستیاب ہے۔تیلیا اور سرخ نشان والا الماس اور سیاہ الماس کو لوگ بدشگون مانتے ہیں۔لوگوں کا خیال ہے کہ سرخ نشانات والا الماس خونی ہے، جو باہم جنگ و جدال کراتا ہے اور سیاہ نشان والا الماس منحوس ہے۔شفاف، چمکدار، بڑے ٹکڑے والا، یکساں سفید الماس سب سے بہتر ہے۔اس کی پرانی کان دکن میں گول کنڈہ کے آس پاس واقع ہے۔اس وقت پٹنہ کے آس پاس ریاست بندیل کھنڈ سے درآمد کیا جاتا ہے۔

یہ چوتھے درجہ میں سرد وخشک ہے۔بعض کے مطابق چوتھے درجہ میں گرم وخشک ہے۔یہ شدید مجلی ہے۔محرق الماس کا منجن دانتوں کو خوب صاف کرتا ہے، مگر اس کا استعمال خطرناک ہے۔بعض کے مطابق اس کو منہ میں رکھنے سے یا دانتوں پر پھیرنے سے بلا کسی اذیت دانت نکل جاتے ہیں۔اس کو گردن میں لٹکانا مقوی دل ہے۔خوف، ڈر کو رفع، ولادت میں آسانی اور دشمن پر غلبہ حاصل ہوتا ہے۔مسدس شکل (چھ کونہ) الماس کا تعویذ مرگی سے محفوظ رکھتا ہے۔اس کا داخلی استعمال ممنوع ہے، کیونکہ دیسقوریدوس کے مطابق یہ محرق، معفن،

کا سراحشاء اور سم قاتل ہے۔اس کا علاج دشوار ہے۔بعض کے مطابق یہ معمولی مقدار میں بھی قاتل ہے، کیونکہ یہ بہت خشک ہے اور باطنی اعضاء کو کاٹ دیتا ہے، اس کے علاج کے لیے گائے کا تازہ گرم دودھ اور گائے کا گھی بار بار پلا کر قے کرائی جائے تاکہ تمام الماس خارج ہوجائے، اس کے بعد چکنا شوربا پلایا جائے۔اس کا مصلح ہندوستانی اطباء کے مطابق بیخ درخت بانس کا شیرہ ہے۔

التماقن

یہ بسباسہ ہے۔

المقطرون

یہ کہربا ہے۔

المک

یہ مخ (سر کا بھیجا یا ہڈی کا گودا) ہے۔

المیکہ

یہ مصطگی ہے۔

النج

الف مفتوح، لام ساکن، نون مفتوح اور جیم ساکن۔بعض کے مطابق اس کا الف اور لام مفتوح۔شیخ الرئیس نے اس کی ماہیت میں لکھا ہے کہ بعض لوگوں کے مطابق یہ سدر (بیری کا درخت) ہے۔ہمارے مطابق یہ النج نہیں ہے، ورنہ اس کو لام کے ذیل میں ذکر کرنا ضروری ہوتا۔یہ ایک بڑا درخت ہے، جس کو مصر میں درآمد کیا گیا ہے۔جہاں اس کی طبیعت میں کافی تغیر ہوگیا ہے۔یہ سیلان خون کو بند کرتا ہے۔صرف عضو پر رکھنا بھی کافی ہے۔شارح کازرونی نے فرمایا کہ یہ جمیز (انجیر آدم) ہے۔گیلانی نے مفردات قانون کی شرح میں اللنج دو لام سے لکھا ہے اور فرمایا کہ بعض کے حوالہ سے معلوم ہوا ہے کہ اللنج ملک فارس میں شدید نقصان دہ ہے۔وہاں اس کو زہر مانا جاتا ہے۔جس وقت یہ مصر میں کاشت کیا گیا اس کا مزاج بدل گیا، یہاں کے لوگ اس کے پھل اور پتے کو غذاؤں میں شامل کرنے لگے۔ گیلانی نے فرمایا کہ قانون کے قدیم نسخہ میں یہ عبارت موجود ہے۔دیاسقوریدوس کے مطابق لوگ اس درخت کا نام قرسی رکھتے ہیں۔یہ مصر میں پایا جاتا ہے اور اس کے پھل کو لوگ کھاتے ہیں۔اس کے بعد جس وقت اس کے درخت پر رتیلا کی ایک قسم کو دیکھا۔خاص کر اس کا جو درخت سعید کے اطراف میں تھا اس پر کثرت سے رتیلا رہتے تھے اور لوگوں کا خیال تھا کہ یہ درخت ملک فارس میں جان لیوا تھا اس کے بعد جب لوگوں نے اس کو مصر میں منتقل کر لیا اس کی طبیعت اور مزہ متغیر ہوگیا اب لوگ اس کو کھاتے ہیں اور نقصان نہیں کرتا۔

دوسرے لوگوں نے تحریر کیا ہے، النج یونانی لفظ ہے، جس کا معنی ابلی ہے۔یہ ایک پودے کی سفید لکڑی یا جڑ ہے، جس میں سیاہ نشانات ہیں۔اس کا مزہ تلخ اور گاجر کے مشابہ ہے۔اس کا تنہ موٹا اور ایک بالشت کے برابر ہے۔اس کا پھول گاجر کے پھول کے مانند سفید ہے۔اس کا تخم سفید، دراز اور تلدار ہے، اس کی لمبائی چاول سے کم اور سرمق کے مشابہ ہے۔اس کی شاخوں پر اخروٹ کے مانند گول کلس ہے۔ہندوستانی النج سب سے بہتر ہے۔

الندا

الف ہمزہ مکسور، لام مشدد مکسور، نون ساکن، دال مفتوح اور الف، عوام اس کا تلفظ دال کے عوض تا کے ساتھ اِلّنتا کرتے ہیں۔ اس کو سنسکرت میں نیچھد (پتی نصف نصف)، اندرولی (اندر سے خالی)، کاربھی (ہتھیلی کے مانند صاف نیز اس کا معنی ترش اور شیریں ہے)، رچھی رچھدا (چر پراپتے والا)، لانکولی (لمبی شاخ والا یا گردوں کے مانند ٹیڑھی جڑ)، ناکدمنی (سانپ کو دفع کرنے والا) اور شنکٹی (آرام دینے والا اور تکلیف دور کرنے والا) کہتے ہیں۔ یہ ایک درخت ہے، جس کی شاخوں میں چھوٹے چھوٹے کانٹے ہیں۔ اس کے کالے پتے موتیا کے پتے کے مشابہ قدرے چھوٹے، نرم اور ہلکے روئیں دار ہیں، اس کی جڑ ٹیڑھی ہے۔ اس کا پھل فالسہ کے برابر ہے، جو خام حالت میں سبز اور ترش ہے۔ پکنے کے بعد سرخی مائل سیاہ اور کھٹ مٹھا ہو جاتا ہے۔ اس کے اندر مثلث نما تخم ہوتے ہیں۔

اس کی چھال، برگ اور شاخ کا مزاج گرم خشک ہے۔ اس کے پھل کا مزاج گرمی مائل معتدل اور خوش ذائقہ ہے۔ جس کا سنسکرت میں نام نیم چھدا ہے۔ اس کا معنی کچا سبز میوہ ہے۔ یہ نیم کے پھل کی طرح ہے۔ پھل محلل اور مدر ہے۔ اس کی چھال اور جڑ خون کے فساد اور سوزاک کو دفع کرتی ہے۔ سانپ اس کی جڑ کو دیکھ کر اپنی پھن کو زمین پر مارتا ہے اور سر باہر نہیں نکالتا۔ نیز اس کی جڑ زہر کو دفع کرتی ہے۔ اس کا پھل لذیذ، مقوی، مؤلد خون صفراوی، مزیب مادہ، مشہی طعام، قاطع قے وغثیان اور قابض شکم ہے۔ اس کو کھانا اچھا نہیں، یہ نفاخ، قابض اور مؤلد قولنج ہے۔ اس کا مصلح گل قند اور سکنجبین ہے۔

النبی

ہمزہ اور لام مفتوح، نون ساکن، با مکسور اور یا ساکن، یہ یونانی میں الاہلی ہے۔ یہ جنگلی گاجر کی ایک قسم ہے۔ بعض کے مطابق یہ ایک دوسرا پودا ہے، جس کی پتیاں برگ گاجر کی طرح ہیں۔ اس کا پھول سفید ہے۔ اس کے تنہ کی موٹائی ایک بالشت کے برابر ہے۔ اس کا پھل سرمق کے پھل کے مانند ہے۔ اس کی جڑ موٹی ہے۔ اس کا کلس بڑا اور گول ہے، یہ پودا سخت زمین میں پیدا ہوتا ہے۔ شراب عسلی کے ہمراہ اس کے پھل اور پتیوں کا استعمال مخرج مشیمہ ہے۔ شراب کے ہمراہ اس کی جڑ کا خوردنی استعمال تقطیر البول میں مفید ہے۔

النغل

کازرونی نے مفردات قانون کی شرح میں لکھا ہے کہ اس کا اعراب الف، لام مفتوح، نون ساکن اور غین مفتوح ہے۔ بعض کے مطابق یہ دیو اسپست (بسکھپرو) ہے۔ شیخ الرئیس کے مطابق یہ اسپست کے مشابہ ایک ہندوستانی دوا ہے، جو موسم ربیع میں پیدا ہوتی ہے۔ نیز یہ حند قوقی کے مشابہ ہے۔ النغل کثیر شاخوں والا ہے۔ اس کے تخم، تخم گاجر کے مانند ہے۔ گیلانی نے اس کی شرح کے ذیل میں فرمایا کہ النفل نون اور فا مفتوح کے ساتھ ایک سبزی دار پودا ہے، جس کا پھول زرد اور خوشبودار ہے۔ گھوڑا اس کو کھا کر فربہ ہو جاتا ہے۔ اسی وجہ سے بعض نے یہ نتیجہ اخذ کیا ہے کہ النفل کو حرف نون کے ذیل میں بیان کرنا درست تھا۔ شیخ کا یہ قول کہ نفل ایک ہندوستانی یا بحری دوا ہے۔ درست نہیں ہے، بلکہ نفل رطبہ کے مشابہ ایک پودا ہے، جس کا رنگ سرخ بنفشجی ہے۔ النغل نفل کے ذیل میں تحریر ہوگا۔ صاحب جامع نے لکھا ہے کہ النفل میں الف لام اصلی ہے، جو اس کے نفس کلمہ میں شامل ہے۔ اس کا معنی یونانی میں لسان الابل ہے، جس نے اس کو رعی الابل سمجھا ہے وہ غلط ہے۔ اندلس کے ماہرین نباتیات نے اس کا نام سالسہ اور ناعمہ رکھا ہے۔ اس کے افعال وخواص نفل کے ذیل میں آئیں گے۔

الوا

الف مضموم، لال ساکن، واؤ مفتوح اور الف، یہ گلتمی ہے۔ایک قول میں یہ صبر ہے۔

الوج

ہمزہ مفتوح کے ساتھ مخلصہ کی ایک قسم ہے۔اس کا نام فارسی میں کا زریسک ہے۔

الوسن والوسون

الف مفتوح، لام مضموم، واؤ ساکن، سین مضموم اور نون ساکن۔الوسون کے تلفظ میں اس کا اعراب ہمزہ اور لام مضموم، واؤ ساکن، سین مضموم، واؤ اور نون ساکن ہے۔اس کا معنی ''کتے کو لے جاتا ہے'' کیونکہ یہ پاگل کتا کاٹے کی اذیت کو زائل کرتا ہے۔اس کا نام فارسی میں درست اور ہندی میں برمون ہے۔ یہ کپاس کے پودے کی طرح ایک پودا ہے، جو خشونت دار ہے۔اس کے نیچے کی پتیاں گول ہیں، جن کے درمیان دو پردوں کے بیچ ترمس کے مشابہ ایک تخم ہوتا ہے۔اس کی پتیاں سیاہی سرخی مائل ہیں۔بعض کے مطابق یہ عکرش اور ثیل کی ایک قسم ہے۔

الوسن اول درجہ میں گرم وخشک ہے۔ایک قول میں دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ یہ جالی آثار، محلل اورام اور حد اعتدال میں مجفف ہے۔ یہ کلف کو صاف اور تمام نشانات کو تحلیل کرتا ہے۔الوسن شوکران کے ہمراہ ورم خصیہ کے لیے بہت مفید ہے۔ جالینوس نے اس کا خوردنی استعمال اور ضماد پاگل کتا کاٹے کے لیے خاص طور پر مفید اور مجرب لکھا ہے۔اس کے استعمال سے صداع لاحق ہوتا ہے۔

مصلح : مرزنجوش۔

مقدار خوراک : ساڑھے چار گرام۔

الوق

یہ سیماب ہے۔

الوک

الف مفتوح، لام مضموم، واؤ اور کاف ساکن، یہ آلو ہے۔

الوتی

یہ لوف الجعد ہے۔

الومالی

الف مضموم، لام مضموم، واؤ ساکن، میم مفتوح، الف، لام مکسور اور یا ساکن۔اس کا اعراب پہلا لام حذف کر کے اومالی بھی ہے۔ اس کا نام عسل داؤد بھی ہے، کیونکہ جس نے سب سے پہلے اس کو دریافت کیا اور اس کی طرف لوگوں کی رہنمائی کی اس کا نام داؤد تھا۔ الومالی میعہ سائلہ کی طرح ایک چکنی، گاڑھی اور صاف شفاف رطوبت ہے، جو درتر ند درخت کے تنہ سے حاصل ہوتی ہے۔ بہت غلیظ قوام والی صاف شفاف چمکدار اور میٹھی الومالی سب سے بہتر ہے۔

یہ تیسرے درجہ میں گرم اور اول درجہ میں خشک ہے۔ ایک قول میں دوسرے درجہ میں بارد ہے۔ چھیانوے گرام الومالی کو دوسو اٹھاسی گرام پانی کے ہمراہ پینے سے کچے فضلات، جلا ہوا صفرا اور ردی اخلاط دستوں میں خارج ہو جاتے ہیں، جس سے جرب، قروح اور وجع المفاصل میں فائدہ ہوتا ہے۔ اکثر اس کو پینے سے سستی اور غنودگی آتی ہے، لیکن مریض کو سونے نہ دیا جائے، بلکہ خوب حرکت دی جائے تاکہ اس کا یہ فعل باطل ہو جائے۔

اس کا مصلح سکنجبین، شربت بہی اور مفید ہے۔ روغن الومالی کا آنکھوں میں سرمہ کے طور پر استعمال آنکھ کی تاریکی کے لیے فائدہ مند ہے۔ روغن اومالی کی مالش، اعصابی درد اور جرب متقرح کے لیے مفید ہے۔ روغن اومالی اس کی شاخوں کو روغن کنجد یا روغن زیتون میں ملا کر تیار کیا جاتا ہے۔

الویا

یہ لوبیا ہے۔

الوین

الف مفتوح، لام مضموم، واؤ ساکن، یا مفتوح اور نون ساکن، یہ یونانی لفظ ہے۔ الوین ایک ہاتھ سے چھوٹا ایک پودا ہے، جو سرخی مائل ہے۔ شاخیں باریک وسخت، چھال نازک، پتیاں چھوٹی وباریک، پھول نرم، کمزور، سرخی وزردی مائل، جڑ چقندر کے مشابہ وتیز رطوبت سے پر اور تخم، افتیمون کے تخم کے مانند ہیں۔ الوین اکثر دریائے کے ساحلوں، ریگستانی علاقوں اور مرطوب مقامات میں پیدا ہوتا ہے۔ یہ عراق وغیرہ میں پایا جاتا ہے۔ یہ بعض کے نزدیک یونانی میں طریقیولون ہے۔ بعض کے خیال میں یہ تربد ہے حالانکہ ایسا نہیں ہے۔ اس کی نلی دار، سفید، صمغ دار اور سریع الانکسار جڑیں سب سے اچھی ہیں اور جو بیخ لیف کے مشابہ ہیں وہ سب سے خراب ہے۔ حسب قاعدہ جب اس کو زمین سے نکالا جاتا ہے تو اس کے مغز کو نکال دیا جاتا ہے اس لیے اس کی چھال نلی دار ہوتی ہے اور یہی جڑ کی چھال مستعمل ہے۔

یہ تیسرے درجہ میں اور ایک قول میں دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ الوین جالی، غسال، مفتح، مسہل سوداء اور جنون میں مفید ہے۔ اس کی جڑ کی چھال کے افعال وخواص زیادہ قوی ہیں۔ اسی طرح اگر ساڑھے تین گرام سے نو گرام اور ساڑھے دس گرام تک تخم الوین کو ساڑھے تین گرام نمک اور ایک سو اٹھائیس گرام پانی اور بیس گرام سرکہ کے ہمراہ کھایا جائے تو یہ خلط سوداء کا قوی مسہل ہے۔ لا علاج مستحکم جنون کو رفع اور یرقان سیاہ کے لیے فائدہ مند ہے۔ الوین آنتوں میں خراش پیدا کرتا ہے۔ اس کا مصلح کتیرا اور عناب ہے۔ اس کی مقدار خوراک نو گرام تک ہے اور پوست بیخ الوین کی مقدار خوراک سات گرام تک ہے۔ بعض کے مطابق اس کی مقدار خوراک سات گرام سے زیادہ منع ہے، کیونکہ یہ احشا اور آنتوں میں نقصان کرتا ہے۔ الوین پھیپھڑے کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس کا مصلح کتیرا یا سکنجبین ہے اور اس کا بدل تربد ہے۔

الوہ

الف مفتوح اور لام مضموم۔ یہ فارسی میں عود پروردہ سے مشہور ہے۔ الوہ عقاب کو بھی کہتے ہیں۔

الویس

یہ صبر سقوطری ہے۔

الو

الف مضموم، لام مشدد مضموم اور واؤ ساکن، یہ ہندی میں بوم کو کہتے ہیں۔ ہندوستانی اطباء کے نزدیک اس کے گوشت کا خوردنی استعمال خبط نسیان اور کثرت سے ریاح پیدا کرتا ہے۔ ہندوستان کی بعض عورتیں اپنے شوہروں پر قابض اور مسلط ہونے کے لیے اس کو کھلاتی ہیں۔ جب جب یہ ان کی قوی مدرکہ میں خلل ڈالتا ہے تو وہ ان کے تابع فرمان اور مسخر ہو جاتے ہیں، اس کے باقی خواص یونانی اطباء کے حوالہ سے بوم کے ذیل میں آئیں گے۔

الیفین

یہ ہاتھی ہے۔

الی گڈہ

الف مضموم، لام مکسور، یاء ساکن، گاف اور ڈال مشدد مفتوح اور ہا موقوف۔ یہ پیاز ہے۔

الی کوچک

الف مفتوح، لال مکسور، یاء معروف ساکن، کاف مضموم، واؤ مجہول ساکن، چا مفتوح اور کاف ساکن، یہ ہندی میں ذرارتح ہے۔ اس کا ہمزہ مفتوح، لام مکسور، یا مجہول ساکن، کاف مفتوح اور ہا موقوف ہے۔ یہ کاکولی کا پھول، پھل اور پتا ہے۔

الیکہ

الف مفتوح، لام مکسور یا مجہول ساکن کاف مفتوح اور ح ساکن ہے۔اس سے کاکولی کے پھل، پھول اور پتہ مراد ہوتے ہیں۔

الیمڑی

الف مضموم، لام مکسور، یا ساکن، میم مکسور، ڑا مکسور اور یا ساکن، یہ برنا درخت ہے۔

الیوا

الف مفتوح، لام ساکن، یا مضموم، واؤ مفتوح اور الف۔ یہ رومی زبان میں جنگلی انجیر کی ایک قسم ہے۔بعض کے مطابق یہ انجیر آدم ہے۔

الیہ

الف مکسور، لام ساکن، یا مفتوح اور ہا۔الیہ کا نام فارسی میں دنبہ اور ہندی میں چکتی ہے۔ یہ معروف و مشہور ہے۔ مطلق الیہ سے بھیڑ کی الیہ مراد ہے۔بعض وقت مرغی مور وغیرہ پرندوں کی الیہ مراد ہوتی ہے۔الیہ مادہ کی سمین کے قریب گرم و رطب اور منجمد ہے، مگر یہ سمین سے زیادہ غلیظ اور زیادہ ردی ہے۔ یہ شحم سے زیادہ گرم اور زیادہ لطیف ہے۔بعض کے مطابق اس سے زیادہ گاڑھی ہے۔ان تینوں کا مزاج بارد بالذات ہے۔الیہ دیر ہضم اور ردی غذا ہے۔ یہ محلل ورم صلب، ملین صلابت اور منضج ورم ہے۔ یہ اس ورم کو نضج دیتی ہے، جس میں

قدرے گرمی ہے۔اس کا ضماد سخت اعصاب کے لیے بہتر ہے، کیونکہ ان کو ڈھیلا مسترخی اور اعصابی گانٹھوں کو نرم کرتا ہے۔الیہ اس ردی اور قاتل تشنج کی بہترین دوا ہے، جو زخمی ہونے سرد ہوا اور پانی پینے اور ترش چیزیں کھانے سے لاحق ہوتا ہے۔اس تشنج کا نام فارسی میں کرک ہے۔

اس کے استعمال کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ بھیڑ کو ذبح کے بعد فوراً کھال اتاری جائے اور گرما گرم الیہ کو زخم کے مقام اور فقرات پشت پر خصوصاً گردن کے فقرات پر باندھا جائے، اس عمل کے فوراً بعد معمولی مقدار میں تریاق فاروق مریض کو کھلایا جائے تا کہ اس کے نقصان سے محفوظ رہے۔الیہ نشاشتہ کے ہمراہ گردہ کا مصلح ہے۔اگر سیاہ دنبہ کی ایک عدد الیہ کو تین حصہ میں تقسیم کر کے روزانہ ایک حصہ کو عاقر قرحا، زنجبیل اور تربد کے ہمراہ کھایا جائے تو عرق النسا میں مفید و مجرب ہے، اگر الیہ کو ٹکڑا ٹکڑا کر کے عضو پر باندھا جائے اور اسی عضو پر عفونت دار ہو جائے تو خشک تشنج، کزاز، سخت مواد کو تحلیل، اپنے مقام سے ابھرے ہوئے اعصاب اور ورم کو نضج دینے کے لیے مفید و مجرب ہے۔

الیہ دیر ہضم، بے چینی، غثیان اور قوت ہاضمہ کو ضعیف کرتا ہے۔انطاکی نے فرمایا اکثر اوقات یہ بارد مزاج لوگوں میں مرگ مفاجات کا باعث ہے۔اس کی اصلاح زنجبیل، فلفل، دار چینی وغیرہ، گرم مصالحہ جات کے ہمراہ بریاں کر کے کی جاتی ہے۔نیز اس کے کھانے کے فوراً بعد جوارش مصطگی، جوارش کمونی، جوارش عود وغیرہ ہاضم جوارشات کو اصلاح کے لیے کھایا جائے اور اس کو سرکہ و آبکامہ کے ساتھ پکا کر اصلاح کی جائے۔

الیہ لحمیہ

بعض کے مطابق اس سے مرغی وغیرہ پرندوں کی الیہ مراد ہے۔یہ اول درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں رطب ہے۔یہ شحم سے زیادہ گرم اور سمن سے زیادہ غلیظ ہے۔اس کی چربی مولد صفرا ہے۔اس کا مصلح سمن ہے، الیہ لحمیہ منضج ورم گرم، ملین صلابت، ملین اعصاب صلب اور ملین عقدات ہے۔نیز یہ خشک تشنج کے لیے آمادہ، سخت اعصاب کو ڈھیلا کرتا ہے۔اگر کھال اتارنے کے بعد تازہ گرم الیہ لحمیہ کو زخم کے مقام پر اور پشت کے فقرات پر باندھا جائے اور مریض کو قدرے تریاق کھلایا جائے تو خشک تشنج سے حفاظت رہتی ہے، جو فارسی میں کرک کے نام سے مشہور ہے۔الیہ لحمیہ معدہ کے لیے ردی غذا ہے اس کے کھانے سے تخمہ لاحق ہوتا ہے۔اس کا مصلح سرکہ، کانجی، گرم مصالحہ جات اور ہاضم جوارشات ہیں، اس کا بدل سمن ہے۔

الیس

الف مفتوح، لام مکسور، یا ساکن اور سین ساکن، یہ ایک عظیم الجثہ مچھلی کی قسم ہے، جس کا شکار نہیں کیا جاتا کیونکہ اس کا اثر بالخاصہ یہ ہے کہ اگر کوئی جماعت اس کا گوشت کھالے تو ان کے درمیان عداوت اور دشمنی ہو جاتی ہے۔

الیون

یہ اسد (شیر) ہے۔

الیوہ

یہ زیتون ہے۔

الیا

یہ صبر ہے۔

فصل ۲۰: یہ الف غیر ممدودہ اور میم پر مشتمل ہے

اماتشی

الف ومیم مفتوح، الف، تا مفتوح شین مکسور اور یا ساکن، یہ رواسن سرخ ہے۔

امارس

یہ ترمس ہے۔

اماریطن

الف میم مفتوح، الف، را مکسور، یا ساکن، طا مضموم اور نون ساکن، یہ یونانی لفظ ہے۔ یہ ایک پودا ہے، جس کا نام اخروس ہے۔ یہ روم، انگریزی ممالک اور سرد بحری علاقوں میں پیدا ہوتا ہے۔ بعض کے مطابق یہ اقحوان کی ایک قسم ہے، حالانکہ ایسا نہیں ہے۔ ابن بیطار کے مطابق یہ قیصوم کی ایک قسم ہے۔ یہ بعض کے مطابق ہاتھ کے برابر ایک پودا ہے، جس کی پتیاں باریک اور بے ترتیب ہوتی ہیں۔ اس کا کلس گول، سفید، کوئی سرخ اور فندق کے برابر ہے۔ اس کے قبہ کے اردگرد ایک زرد دائرہ ہے۔ اس کا تخم باریک ہے۔ اس کی پیداوار درختوں سے خالی پہاڑوں میں ہوتی ہے۔ اس کا نام تکابن میں لبارد ہے۔ انگریزی ملکوں میں لوگ اس سے بتوں کے لیے تاج بناتے ہیں۔

اماریطن دوسرے درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ کے آخر میں خشک ہے۔ یہ حاد، ملطف، مقطع، سانس کی تنگی میں مفید، معدہ کی جانب مواد کے انصباب میں مانع، منشف رطوبت معدہ، مدر بول اور مدر حیض ہے۔ ماءالعسل کے ہمراہ اس کی شاخوں کا خوردنی استعمال معدہ ومثانہ میں بستہ خون وغیرہ کو تحلیل کرتا ہے۔ نیز معدہ کی جانب رطوبتوں کے انجذاب کو روکتا ہے۔ رطوبت کو کم اور پیشاب کو خوب جاری کرتا ہے۔ شراب ابیض یا پانی میں ملا کر نزلہ و مذکورہ امراض کے لیے مفید ہے۔ اس کے قبہ کو شراب کے ہمراہ پینا پیشاب کی دشواری، کیڑے مکوڑوں کے ڈسنے، عرق النسا اور عضلات کے درمیانی شدخ میں مؤثر اور مدر حیض ہے۔ اماریطن کو آلو مالی شراب کے ہمراہ پینے سے پیٹ اور مثانہ میں منجمد خون پگھل جاتا ہے۔ اس جڑی بوٹی کو کپڑا میں رکھنے سے کیڑے نہیں لگتے اور خراب ہونے سے محفوظ رہتے ہیں۔ یہ اس کا اثر بالخاصہ ہے۔ اماریطن فم معدہ کے لیے نقصان دہ ہے، اس کا مصلح بہی کا رس ہے۔ اس کی مقدار خوراک سوا دو گرام ہے۔

اماطیطس

یہ شادنج ہے اور ایک قول میں توبال ہے۔

اماغیرون

یہ خرنوب نبطی ہے۔

امامون و اومومن

الف مفتوح کے ساتھ حماما ہے۔

امباژم

یہ امڑہ ہے۔

امباڑہ

یہ انباڑہ کے ذیل میں بیان ہوگا۔

امباڑی

الف مفتوح، میم ساکن، بامفتوح، الف، ڑامکسوراور یا ساکن، یہ امڑہ ہے۔

امبرباریس

یہ زرشک ہے۔

امبراتند

الف مفتوح، میم اور با ساکن، رامفتوح، الف، تا مفتوح، نون مفتوح اور ہا ساکن، اس کے معنی تمام اجزاء ترش کے ہیں، یہ امباڑی ہے۔

امبراراچی

یہ تمڑی جڑا سورپ ہے۔

امبل

الف مفتوح، میم ساکن، بامکسوراور لال ساکن، یہ ایک غذا ہے، جس کو تیار کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ دھلے ہوئے چاول یا جوار مقشر کو پیس کر ترش چھاچھ میں ملا کر دھوپ میں رکھ دیتے ہیں، جب وہ مزید ترش ہو جاتا ہے تو نمک ملا کر پکا لیتے ہیں، پھر اس کو دوسرے چھاچھ میں ملا کر تیار کرتے ہیں۔

امبل بارد اور رطب ہے۔ یہ مسکن عطش ہے، نیز گرم ہوا کی شدت، سر کی جلن، سوءمزاج حار سادہ، خون اور صفرا کی حدّت میں تسکین بخش ہے۔ عموماً صحت مند لوگ گرمی کے موسم میں اس کو کچی پیاز، اچار، اور چٹنی کے ساتھ غذا کے طور پر کھاتے ہیں۔ ہندوستانی اطباء کے مطابق یہ قدرے مؤلد بلغم، قاطع اشتہا، مرغوب طبع اور دافع خون صفراوی ہے۔

امبلی

یہ املی ہے۔

امبوتی

الف مفتوح، میم ساکن، بامضموم، واؤ مجہول ساکن، تامکسوراور یا ساکن، اس کا تلفظ با کے بغیر اموتی بھی ہے، اس کا نام پشی بھی ہے۔ اہل ہند کے عرف میں یہ بلچھتا کورہ ہے۔ اس کا نام سنسکرت میں شکلی کاملا (صاف ٹکڑوں والا)، شارنبری (بارش کے بعد آسمان کی طرح صاف) شنیشا (اچھی شہرت والا یا پیشاب کی خرابی سے لاحق شدہ امراض کو ختم کرنے والا)، سوپتریکا (عمدہ پتے والا)، آملشا نتیشتی

(عیب دور کرنے والا) ہے۔ یہ ایک مشہور جڑی بوٹی ہے، جو زمین پر مفروش ہے۔ مرطوب اور سایہ دار مقامات میں پیدا ہوتی ہے، اس کی پتیاں تین تین کا مجموعہ ہوتی ہیں، جو برگ حلیم کے مشابہ ہے۔ یہ شروع میں سبز اور آخر میں زردی مائل ہو جاتی ہے۔ اس کا پھول چھوٹا اور سنہرے رنگ کا ہے۔ اس کی پھلیاں باریک ہیں۔

امبوتی کا مزاج بارد اور یابس ہے۔ اس کا مزہ ترش اور زبان میں گرفتگی پیدا کرتا ہے۔ یہ مسکن صفرا اور مشہی ہے۔ یہ بواسیر کی تمام اقسام میں مفید اور قاتل کرم شکم ہے۔ نیز ضیق النفس، بلغم، کھانسی اور ہر قسم کے فساد بول میں فائدہ مند ہے۔ لوگ اس کی پتیوں کو گوشت، تین، مصالحہ جات اور قدرے چنے کی دال ملا کر قورمہ تیار کرتے ہیں، جو بہت لذیذ ہے۔ یہ صفراوی مزاج لوگوں کو خوب پسند ہے، اگر امبوتی کی مسلم جڑی بوٹی کو پکا کر سرکہ اور روغن بیدانجیر ملا کر تیار کیا جائے۔

امبو پرسادک

الف مفتوح، میم ساکن، با مضموم، واؤ ساکن، یا مفتوح، را ساکن، سین مفتوح، الف، دال مفتوح اور کاف ساکن، یہ زملی ہے۔

امبو پپلی

ہمزہ میم با اور واؤ کا اعراب حسب سابق ہے۔ یا مکسور، دوسرا یا مشدد مفتوح، لام اور یا ساکن یہ جل پپلی اور بکن ہے۔

امبھشٹا

الف مفتوح، میم ساکن، با اور ہا خفی مفتوح شین ساکن، ٹا مفتوح اور الف یہ مور پنکھی ہے۔ اس کا نام امباڑی بھی ہے۔

امچور

الف مفتوح، میم ساکن، چا مضموم، واؤ اور را ساکن اس کا املا چا کے عوض سین اور را کے عوض لام امسول بھی ہے۔ یہ کچا آم یا کچا امباڑی یا کچا پہاڑی آم ہے، جس کے چھلکے کو تراشنے کے بعد دھوپ میں خشک کر لیا جاتا ہے۔ قلیا اور قیمہ وغیرہ کو ترش بنانے کے لیے مستعمل ہے۔

ام الجلود

یہ حلزون کی ایک قسم ہے۔

ام حبین

یہ حربا (گرگٹ) ہے۔

ام حفصہ

یہ مرغی ہے۔

ام حیدان

یہ رخمہ ہے۔

ام الخبائث

یہ شراب ہے۔

ام ختور

یہ کفتار ہے۔

ام الخلول

یہ دلیس (کوڑی) ہے۔

امدریان

الف مفتوح، میم ساکن، دال مضموم، را ساکن، یا مفتوح، الف اور نون ساکن، یہ یونانی لفظ ہے۔ یہ کبر کے مشابہ ایک درخت ہے، مگر اس کا قد اس سے بہت چھوٹا ہے، لیکن اس کی پتی برگ کبر کے مانند اور تیز بودار ہے۔ اس کا تخم ایک پھلی میں ہوتا ہے، جو بیر یا چنا کے برابر ہے۔ اس کے تخم میں سفیدی غالب اور سیاہی کم ہے۔ اس سے لوگ تسبیح بناتے ہیں۔ اس لیے اس کا نام شجرۃ التسبیح ہے۔ اس کا نام دموع ایوب بھی ہے۔ زیادہ تر یہ اسکندریہ، شام، بیت المقدس، دمشق اور خصوصاً قبرستانوں میں پیدا ہوتا ہے۔

اس کا مزاج دوسرے درجہ میں گرم اور پہلے درجہ میں خشک ہے۔ ایک قول کے مطابق دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ بعض نے تیسرے درجہ کے اول میں گرم وخشک قرار دیا ہے۔ اس کا تخم سردی وخشکی مائل ہے۔ یہ منضج، ملطف، مفتح سدد جوف، احشا اور ظاہر بدن کا محلل ورم ہے۔ مناسب دواؤں کے ہمراہ طلا کرنے سے مذکورہ افعال وخواص حاصل ہوتے ہیں۔ اس کے پتوں کا عصارہ مکو، کاکنج وغیرہ تمام محلل عصاروں سے زیادہ قوی ہے، اس کے تخم کا طلاء محلل ورم حار ہے اور جرب یابس میں مفید ہے۔ خشک پتوں کے ذرور سے زخم مندمل ہو جاتے ہیں۔ آنکھ میں اس کے عصارہ کا قطور بیاض قرینہ میں مفید ہے۔ خشک پتوں کا سرمہ بیاض کے لیے مفید اور بینائی کو تیز کرتا ہے۔ یہ کمزور جگر کو قوی، پیچش ہچکی اور پیشاب کی دشواری میں مفید ہے۔ پتے و تازہ شاخ کا رس اور ان کو پکا کر حاصل شدہ عصارہ، کیڑے مکوڑے اور بھڑ کی گزیدگی میں مفید ہے۔ ورم کو دفع، گزیدگی کے درد میں تسکین، پاگل کتے، سانپ اور بچھو کی گزیدگی میں خوردنی استعمال اور طلاء فائدہ مند ہے۔ زہروں کے نقصان کو دفع کرتا ہے۔ اس کا طلاء کلف کو رفع کرنے کے لیے مفید ہے۔ اس کے جوشاندہ کی مقدار خوراک چونسٹھ گرام اور عصارہ کی مقدار خوراک بتیس گرام ہے۔

امراٹک

الف مفتوح، میم ساکن، را مفتوح، الف، ٹا مفتوح اور کاف ساکن، یہ انباڑہ ہے۔

امراج

یہ اسوخ کے ذیل میں آئے گا۔

امراس

یہ ثافسیا (جنگل سداب کا گوند) ہے۔

امراق

الف مفتوح، یہ مرق کی جمع ہے۔ امراق کا بیان شوربا کے ذیل میں آئے گا۔

امرالک

الف میم اور را مفتوح، الف، لام مفتوح اور کاف ساکن ہے۔ یہ امباڑی ہے۔

امربیل

یہ اکاس بیل میں گزر چکا ہے۔

امربیل ولایتی

یہ افتیمون ہے۔

امرت

یہ ہندی میں آب شیریں ہے۔

امرتا

الف مفتوح، میم مکسور، را ساکن، تا مفتوح اور الف، یہ ہندی میں ہلیلہ ہے، یہ گلو بھی ہے۔

امرت پھل

الف مکسور، میم ساکن، را مفتوح، تا ساکن، پا اور ہا مختفی مفتوح اور لام ساکن، یہ ہندی میں میٹھا لیمو ہے۔ یہ اہل ہند کے نزدیک بہت بارد ہے۔ یہ ثقیل، کاسر ریاح، دافع ورم اعضاء، محسن لون، نکھار پیدا کرنے والا، مقوی اور دافع تکان ہے۔ اس کا مصلح زیرہ سفید اور شہد ہے۔ اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے لیموشیریں کے ذیل میں آئیں گے۔

امرتسا

یہ ہلیلہ ہے اور سین کے عوض جیم کے تلفظ کے ساتھ امرتجا، آملہ ہے۔

امرتوت بھوا

الف مفتوح، میم مضموم، را ساکن، تا مضموم، واؤ ساکن دوسرا تا ساکن، با اور ہا خفی مفتوح، واؤ مفتوح اور الف، یہ کھپری سفید ہے۔

امرتولی

الف مفتوح، میم مضموم، را ساکن، تا مفتوح، واؤ مفتوح، لام مشددہ مکسور اور یا ساکن ہے۔

امرت لتا

لام اور تا مفتوح اور الف، امرتولی اور امرت لتا دونوں گلو ہیں۔

امرسی

یہ آس ہے۔

ام رسالہ و ام الجنہ

یہ رخمہ ہے۔

امرود

ہمزہ مفتوح، میم ساکن، را مضموم، واؤ ساکن اور دال ساکن، یہ مشہور و معروف پھل ہے۔اس کا نام عربی میں کمثری اور ہندی میں ناشپاتی ہے۔اس کے افعال و خواص بہی سے ملتے جلتے ہیں۔اس کی اقسام کا بیان کمثری کے ذیل میں آئے گا۔امرود کا پھل ہندوستان میں ہوتا ہے۔اس کا نام سفری، رام سفری اور جام پھل ہے۔ یہ ہندوستانی میوہ ہے،اس کی وضاحت جام پھل کے ذیل میں آئے گی۔ بعض کے مطابق یہ امرود کی قسم کے مشابہ ایک پھل ہے، جس کا نام حسینی ہے۔ یہ بنگال میں دستیاب ہے،اس کے کچھ درخت مرشد آباد میں بھی ہیں۔ یہ امرود سے زیادہ چھوٹا اور اس کا چھلکا سفید اور نیل گونی مائل سرخ داغ دار ہے۔پھل کا تخم سفید،مزہ ترش، پھیکا اور قدرے کسیلا اور کم رس دار ہے۔اس کا مربی لذیذ خشک ذائقہ اور خوشبودار ہے۔ یہ چاشنی دار قلیہ میں پکانے سے بھی بہت لذیذ ہوتا ہے،اس کا کچا کھانا اتنا مزے دار نہیں ہے۔اس کا پھول ترش مزہ اور خوشبودار ہے اور اس کا عصارہ بہت لذیذ ہے۔ چاشنی دار قلیہ میں بھی ملانے سے بہت لذیذ ہوتا ہے۔پھول کی پنکھڑیاں نیل گونی مائل ہلکی سرخ ہیں۔اس کا درخت بڑا اور پتیاں، برگ اخروٹ کے مشابہ ہیں، جو اس سے زیادہ بڑی،ایک بالشت سے زیادہ بلند،غیر کنگورہ دار اور قدرے ضخیم ہیں۔اس کی لکڑی سیاہ رنگ اور سخت ہے۔مذکورہ پھل بارد اور رطب ہے۔ یہ مسکن حدت صفرا اور مسکن حدت خون اور قابض ہے۔

امرہ

یہ مروہ ہے۔

امڑہ

الف مفتوح، میم ساکن ڑا اور ہا مفتوح، بعض نے اس کا املا آمڑہ، ہمزہ ممدودہ اور آخر میں ہا کے عوض الف سے کیا ہے۔ یہ تلنگانہ زبان میں امباڑی ہے۔اس کا نام سنسکرت میں امبراتا (اس کے تمام اجزاء ترش ہیں)،ستبک (تلخ عرق والا)، کیچونا (بلغم دور کرنے والا)،اسمکدہ ورچھا(ریح بلغم صفرا کی تکلیف دور کرنے والا نیز اس کا دوسرا معنی چکنا اور صاف درخت ہے)،تنوجیر (باریک رگوں والا ہے اور دودھ میں اضافہ کرتا ہے)،تنکشات (کسیلا شیرہ والا)، کیرودیچک (جنوبی اور شمالی ہندوستان میں پیدا ہونے والا)، کنڈ ماڑی (بھاری جڑ والا چھدرامبرا (متعدد شاخوں والا)،کوشاملا (کھٹا پھول)، کھنس کنید (صحت بخش جڑ)، لا چھاورچھا (چمکنے والا پھول)، سر کٹک (آرام دہ)، جنتورچھا (جانوروں کی پرورش کرنے والا)، کہنکندہ (گہری جڑ والا)، کشورچھا (ڈاب گھاس کی طرح رنگین)، کشاملیک (مریض کے لیے صحت بخش)، ابھشا (پانی کو خراب کرتا ہے)، امرالک (جنتیوں کے لائق) اور پتنیکا (زرد پھول) ہے یہ ایک ہندوستانی درخت کا پھل ہے، جو آم کے مشابہ ہے۔اس درخت کا قد و قامت شکل پتا درخت اخروٹ کے مانند ہے، نیز اسی کی طرح اس کے پتے بھی جھڑتے ہیں۔البتہ آمڑہ کے پتے برگ اخروٹ سے زیادہ چھوٹے، یادہ نرم اور زیادہ باریک ہیں۔بعض کے مطابق آمڑہ کے تمام اجزاء آم کے درخت سے مشابہت رکھتے ہیں،مگر اس کے پتے چھوٹے، باریک،نرم، چیکنے اور خوشبودار ہیں۔اس پر موسم خزاں اور موسم بہار کا اثر آم کے درخت کی مانند ہوتا ہے۔امڑہ میں پہلے کلی اور پھل آتا ہے اس کے بعد پتے نکلتے ہیں۔اس کا کچا پھل سبز، نازک، غیر ریشہ دار، قدرے کسیلا اور ترش ہے۔اس سے لوگ اچار تیار کرتے ہیں اور قلیہ، دوپیازہ، قورما اور دال وغیرہ میں شامل کرتے

ہیں، جس سے یہ چیزیں ترش اورلذت دار ہو جاتی ہیں۔ پکانے کے بعد اس کا کسیلا پن بہت کم ہو جاتا ہے۔ اس کا پھل بڑا ہونے کے بعد ریشہ دار اور سخت ہو جاتا ہے اور پکنے کے بعد زرد اور قدرے چاشنی دار ہو جاتا ہے۔ یہ پھل چھلکا اتارنے کے بعد اخروٹ کے برابر بڑا اور لمبے آم کے مشابہ ہے کوئی پھل کندوری کے مشابہ ہوتا ہے۔ امڑہ کا پتا بھی قدرے ترش اور بہت کسیلا ہے۔ پھرل اس سے زیادہ ترش اور لطیف ہے۔ لوگ پھل کے مانند اس کے پھول اور نرم پتیوں کو پکا کر کھاتے ہیں۔ اس کو مچھلی کے ساتھ پکانے سے لذت میں بہت اضافہ ہو جاتا ہے۔ اس کے درخت بنگال میں کثرت سے موجود ہیں۔ زیادہ تر یہ پہاڑی، علاقوں میں پیدا ہوتا ہے۔ لوگ اس کی شاخ کو موسم برسات کے آغاز میں لگاتے ہیں، جو ایک سال میں جڑ پکڑ لیتا ہے اور پھل دینا شروع کر دیتا ہے۔

یہ دوسرے درجہ میں بارد اور اوّل درجہ میں خشک ہے، گرم مزاج افراد، صفراوی امراض اور صفراوی اسہال کے لیے مفید ہے۔ کھانسی میں نقصان دہ ہے۔ مصلح عناب اور انار شیریں، اس کو زیادہ کھانے سے بدن میں خراش پیدا ہو جاتی ہے۔ ہندوستانی اطباء کے نزدیک یہ گرم، منھ کے بدذائقہ کو دفع کرتا ہے، مزید شیر، مقوی معدہ، مشہی اور موَلد صفرا ہے۔ بنگال والے ساڑھے بائیس گرام سے ستائیس گرام تک درخت آمڑہ کی چھال کو دوسو پچیس گرام یا دوسوستر گرام بکری کے تازہ کچے دودھ میں پیسنے کے بعد صاف کر کے آہوہ (یہ ریاست بنگال کی مخصوص بیماری ہے، جو ناک میں پھنسی کی شکل میں رونما ہوتی ہے، نیز اس مرض میں تیز بخار اور درد ہوتا ہے) کے مریض کو پلاتے ہیں۔ صبح ناشتہ میں دو تین دن اس کو استعمال کرتے ہیں اور مریض کے سر، ہتھیلی اور تلوے پر اس کو ملتے ہیں۔ بعض لوگوں کا خیال ہے، اگر یکسالہ سیاہ بکری کا دودھ ہو تو زیادہ بہتر ہے۔ یہ مذکورہ دوا مذکورہ مرض کے نقصان کو دفع اور اس کی عوارض کی حدت میں سکون بخش ہے۔

امرولہ

یہ حماض ہے۔

امروسیا

امروسیا اور امیروسیا یونانی میں جگر اور عنقود (خوشۂ انگور) کا نام ہے، یہ ایک معجون کا بھی نام ہے، جو قرابادین میں مذکور ہے۔

امرہ

یہ مردہ ہے۔

ام سفری

یہ جام پھل ہے۔

امسوخ

الف مفتوح، میم ساکن، سین مضموم، واؤ اور خاء ساکن، یہ بربری زبان کا لفظ ہے۔ ایک قول میں یونانی لفظ ہے، جس کا معنی انابیب (ٹونٹیاں) ہے، کیونکہ یہ چھوٹے نرکل کی ٹونٹیوں کے مانند ہے۔ یہ اندلس اور مغرب میں شیالہ کے نام سے مشہور و معروف ہے۔ اس پودے کی دو قسمیں ہیں۔ ایک بڑی اور دوسری چھوٹی ہے۔ امسوخ کی بڑی قسم درخت اور گھاس کے مابین ہے۔ اس کا تنہ زیادہ موٹا ہے، اس کی شاخیں کثیر، جوف دار، گرہ دار، نرکل کے مانند ہیں۔ اکثر یہ پتھریلی زمین اور پانی کے کنارے پیدا ہوتا ہے۔

اسوخ کی چھوٹی قسم ایک بالشت یا اس سے بڑی ہوتی ہے۔اس کا تنہ پتلا، سخت لکڑی دار، انگلی برابر موٹا، بلکہ اس سے زیادہ باریک ہے، جس سے بہت باریک، سخت، گرہ دار شاخیں نکلتی ہیں، جو کھینچتے وقت اپنے مقام سے جدا ہو جاتی ہیں۔اس کا پتہ برگ زیتون کے مانند ہے۔ یہ پودا غیر غنچہ دار ہوتا ہے۔اس کا پھل سرخ اور چنے کے برابر ہوتا ہے، جو پکنے اور خشک ہونے کے بعد سیاہ ہو جاتا ہے۔اس کا مزہ زبان میں گرفتگی پیدا کرتا ہے اور قدرے تلخ ہوتا ہے۔اس کی جڑ سخت ہوتی ہے۔ یہ بھی پتھریلی زمین میں پیدا ہوتا ہے۔

اسوخ معتدل اور قدرے حرارت و برودت سے مرکب القوی ہے۔بعض کے مطابق اوّل درجہ میں بارد اور دوسرے درجہ میں یابس ہے۔اس کا خوردنی استعمال قابض، مسدد، باطنی اعضاء کا مقوی، مقوی آلات غذا، مقوی قلب، مانع نزلات، نافع امراض گردہ ومثانہ ہے۔اگر اس کا جوشاندہ انجیر کے ہمراہ نوش کیا جائے تو کھانسی، ربو اور تنگی تنفس میں مفید ہے۔اگر ساڑھے سترہ گرام اسوخ کو قابض شراب کے ہمراہ کھایا جائے تو اسہال میں مفید ہے۔اس کا جوشاندہ گردہ ومثانہ، فتق وقیلہ میں مفید ہے۔اسی طرح اس کا ضماد اس کی ضخامت کو گھٹا دیتا اور چھوٹا کر دیتا ہے۔

اسوخ کی بڑی قسم عضلات کے شدخ میں مفید ہے۔اگر اس کو پیس کر تازہ زخموں پر ذرور کیا جائے تو خون کو بند اور گوشت سے پر کرتا ہے۔اگر اس کی چھوٹی قسم کو خشک کر کے بتیس گرام کا جوشاندہ چار سو بیس گرام پانی میں تیار کیا جائے، جب پک کر نصف رہ جائے تو صاف کر کے نوش کیا جائے یہ اعضاء، جگر، قلب، معدہ اور احشا کی کمزوری میں مفید ہے اور متواتر استعمال سے ان کو قوی کرتا ہے۔اکثر مغرب کی عورتیں اس کے صاف جوشاندہ کو آب انگور کے ہمراہ ایک پیالہ روزانہ نوش کرتی ہیں۔لہٰذا ان کا بدن فربہ، رنگ میں نکھار، رحم کا تنقیہ اور ولادت میں آسانی ہوتی ہے۔انطاکی نے لکھا ہے کہ اس کو اندلس سے درآمد کیا جاتا ہے اور میرے خیال میں صرف اندلس ہی میں پیدا ہوتا ہے۔بعض کے مطابق یہ اذناب الخیل کی ایک قسم ہے۔ایک قول کے مطابق اسوخ آخر میں حا کے تلفظ کے ساتھ اذناب الخیل (لحیۃ التیس) کی ایک قسم ہے۔

ام الطعام

یہ گیہوں ہے، بعض کے نزدیک معدہ ہے۔

امعا

الف مفتوح، میم ساکن، عین مفتوح اور الف، یہ معا کی جمع ہے۔اس کا نام عربی میں مصارین، ترکی میں باقر ساق، فارسی میں رودہ اور ہندی میں آنت وانتڑی ہے۔ یہاں امعا سے مراد جانوروں کی آنت ہے، جو عصانی عضو ہے۔ جوان بکری کی آنت سب سے بہتر ہے۔بعض کے مطابق چربی دار چھوٹی آنت زیادہ اچھی ہے اور بڑی آنت ردی ہے۔ ہر قسم کی آنت دوسرے درجہ میں اور ایک قول میں تیسرے درجہ میں بارد اور یابس ہے۔ گوشت، سرکہ، زعفران اور گرم دواؤں کے ہمراہ آنتوں کو پکا کر خوردنی استعمال اس معدہ کے لیے مفید ہے، جس میں آبی ورقیق، صفراوی مادہ پیدا ہوتا ہے۔اس نسخہ میں مذکورہ ملحقہ اشیاء اس کی مصلح ہیں اور ان کو آنتوں میں بھر کر پکانا زیادہ بہتر ہے۔امعا قدرے مولد خون ہے، جس سے بدن میں تیزی سے فساد اور احتراق لاحق ہوتا ہے۔ یہ عسیر الہضم قلیل الغذا اور ردی ہے، نیز یہ دونوں پنڈلیوں میں دوالی کا مرض پیدا کرتا ہے، کیونکہ اس سے برودت مائل ردی خون پیدا ہوتا ہے۔اس کو شہد کے ہمراہ کھانا اولیٰ

ہے۔لوگ اس کو سکباج اور مصالحہ جات کے ساتھ پکاتے ہیں۔بعض کے مطابق مورث نفخ،مضعف دماغ،غذائیت کی کمی سے مہزل بدن،سدہ کی وجہ سے مؤلد سنگ،دیر ہضم،مؤلد خلط بارداور مؤلد قولنج ہے۔اس کا مصلح جوارش عود،جوارش کمونی،اور جوارش فلافلی ہے،جن کے استعمال کا طریقہ یہ ہے کہ اول آنتوں کا مطعوم کھا کر سو جائیں پھر،بیدار ہونے کے بعد مذکورہ مرکبات میں سے کسی ایک کو کھائیں۔

امعاء الارض

یہ خراطین(کینچوے)ہے۔

امعاسین

یہ آب غورہ(کچا انگور کا رس)ہے۔

امعد الیا

یہ بادام ہے۔

ام غوث

یہ ملخ(ٹڈی)ہے۔

ام غیلان

الف مضموم،میم مشدد مکسور،غین مکسور،یا ساکن،لام مفتوح،الف اور نون ساکن،اس کی تفصیل مغیلان کے ذیل میں آئے گی۔

ام الکلب

یہ موسم ربیع میں پیدا ہونے والا ایک پودا ہے،جو ایک ہاتھ لمبا بلند اور زردی مائل ہوتا ہے۔اس کے پتے برگ حنا سے ملتے جلتے ہیں،مگر یہ اس سے چوڑے،اس کے کنارے گول اور کھردرے ہیں۔ام الکلب کا پھول گل کبر کے مانند زرد ہے۔اس سے جلے گوشت کی بو آتی ہے۔یہ عموماً کھیتوں میں پیدا ہوتا ہے۔اس کا نام یتوعی ہے۔یہ مصر میں خصوصاً مراکع یونس میں پایا جاتا ہے۔اگر نو گرام تازہ ام الکلب کا عصارہ یا سات گرام خشک پتوں کا سفوف روغن زیتون کے ہمراہ کھلایا جائے تو سانپ،بچھو،پاگل کتے کی گزیدگی کے لیے مفید و مجرب ہے کیونکہ یہ قے کے ذریعہ زہر کو خارج کردیتا ہے اور درد میں فوراً آرام ملتا ہے،بلا روغن اس کا استعمال ممنوع ہے۔

ام الخرامه و ام الصبیان

یہ دونوں الو کے نام ہیں۔

امل

الف مفتوح،میم مضموم اور لام ساکن،یہ آملہ ہے اور امل کا معنی ترش ہے۔

املاول

یہ املی ہے۔

امل بید

الف،میم مفتوح،لام ساکن بامفتوح،یا اور دال ساکن،اس کا نام امل بیت اور امل بتیس بھی ہے۔اہل ہند اس کو سہر،بریاد،اتامل

اور املویتا کہتے ہیں، نیز اس کا نام الموتیم (جس میں میل نہ ہو اس میں بہتر ہے) اور رکتسرا (دستوں میں خون لاتا ہے) ہے۔ یہ نارنج کی طرح ایک ہندوستانی درخت کا پھل ہے، جو بڑے لیموں کی ایک قسم ہے، اس کا چھلکا باریک اور زرد ہے۔ امل بید کی دو قسمیں ہیں۔ ایک کا رس بہت تیز اور ترش ہوتا ہے۔ اگر اس میں سوئی اور کوڑی ڈال دی جائے تو ایک دو دن میں پگھل جاتی ہے۔ دوسرے کا رس کم ترش ہوتا ہے۔

امل بید کے پھل کا مزاج بارد و رطب اور ایک قول میں بارد و خشک ہے۔ یہ اکثر امراض قلب میں مفید، قاطع صفرا، مسکن حدت خنو، مہیج سوداء اور مولد بلغم ہے۔ اس کا مصلح پوست درخت بینگن یا پوست درخت آپٹا ہے۔ عموماً لوگ اس کو پرورده کر کے استعمال کرتے ہیں، جس کا طریقہ یہ ہے کہ نانخواہ، فلفل، دار فلفل، زنجبیل، ہلیلہ، نمکیات وغیرہ، ہاضم و محلل دواؤں کے سفوف کا آب لیمو یا آب ترنج میں خمیر تیار کرتے ہیں، جس کو خالی امل بید کے پھل یا لیمون یا کیتھ میں بھر لیتے ہیں، پھر اس کو خشک کر لیتے ہیں۔

اس کا مزاج اطباء نے گرم لکھا ہے۔ یہ لطیف، ہاضم، ملین، مشتہی، مقوی معدہ، دافع قولنج ریحی، دافع درد شکم، نافع بواسیر، قاطع بلغم اور محلل ریاح ہے۔ یہ بڑھی ہوئی تلی کو پگھلاتا ہے اور استسقاء میں مفید ہے۔ اس کا مصوغ مطیب دہن ہے، جو امل بید تیمبھور کے قلعہ مدن کے اطراف سے درآمد کیا جاتا ہے وہ اعلیٰ معیار کا ہے۔ اگر امل بید پرورده کو تیز سرکہ میں پڑا رہنے دیا جائے تو پکنے کے بعد بہت مفید اور لذیذ ہو جاتا ہے۔

املتاس

یہ خیار شنبر ہے، اس کا نام سنسکرت میں آرکودھ (اس کا رس آفتاب کے مانند ہے)، راج ورچھا (درختوں کا سردار)، سمباک (کالا پھل)، شاماکھ (سیاہ)، چترنگل (چاروں طرف چار جڑ رکھتا ہے)، آریوت (دافع صفرا اور بدن میں جاری ہونے والا)، وکڑ (کجی دار)، کرن مالک (کان کا ہار)، کوشوپھا (خزانہ کے مشابہ نیز اس کا معنی ہوا کو چلاتا ہے)، برکھا پھل (پھلدار)، ریوتکا (جڑ سے بیماریوں کو ختم کرنے کی وجہ سے اس کا معنی آسمان ہے)، ویادیکھات (امراض کو دفع کرنے والا اور ان کو جلدی جلدی توڑنے والا ہے) ہے۔
ہندوستانی اطباء کے مطابق اس کا پھل کالا، شیریں اور دراز ہے۔

یہ بہت گرم ہے، درد شکم، بلغم، پیٹ کی گرانی، سوزاک، پھوڑوں اور کھانے کے بعد قے کی وجہ سے لاحق شدہ درد کو دفع کرتا ہے۔ یہ تیزی سے مرض کی جانب دوڑتا اور سرایت کرتا ہے۔ جڑ سے امراض کا قلع قمع کرنے کی وجہ سے آسمان کے مانند ہے۔ یہ بچوں کے مزاج کو خوب راس آتا ہے۔ اس کی دھونی سے شیاطین بھاگ جاتے ہیں، نیز املتاس ہندوستانی اطباء کے نزدیک ثقیل، شیریں، بارد اور مخرج صفرا ہے۔ بخار امراض جگر، فساد خون، فساد صفرا، غثیان اور قولنج کو دفع کرتا ہے۔ بعض نے اس کا مصلح جنگلی بھنڈی قرار دیا ہے۔ گل املتاس بادی، قابض، تیز، دافع صفرا اور دافع بلغم ہے۔ مغز تخم املتاس زود ہضم، لطیف، دافع صفرا اور دافع ریاح ہے۔ بیخ املتاس کے سفوف کا ضماد پھوڑوں اور ورموں کو خوب تحلیل کرتا ہے اور یہ مجرب ہے۔ اس کے افعال و خواص یونانی اطباء کے حوالہ سے خیار شنبر کے ذیل میں آئیں گے۔

املج

یہ آملہ ہے۔

امل چانگیری

الف، میم مفتوح، لام ساکن، چا مفتوح، الف، نون مختفی، گاف مکسور، یا ساکن، را مکسور اور دوسری یا ساکن۔ یہ مکو کے برابر ایک ہندوستانی درخت کا ترش پھل ہے۔ یہ درخت ایک بالشت طویل اور اوپر سے اسی کے برابر عریض ہوتا ہے۔

امل چانگیری کا مزاج گرم ہے۔ یہ مشہی و ہاضم ہے۔ سنگرہنی، جذام، بواسیر کو دفع، اسہال کو بند، بلغم، ریاح اور صفرا کے فساد کو رفع کرتا ہے۔ بعض کے مطابق یہ دافع فساد خون، لیکن مولد صفرا ہے۔ اس کا نام اہل دکن کے نزدیک چونگر ہے، جس کا اعراب چا مضموم، واؤ و نون ساکن، گاف مفتوح اور را ساکن ہے۔ بعض کے مطابق اس پودے کی پتیاں برگ بنفشہ سے زیادہ چھوٹی ہیں۔ اس کی شاخیں باریک، پھول سفید، پھل فالسہ کے برابر گول اور زرد ہے۔ اس کا مزاج سرد اور خشک ہے، اس کے فوائد وہی ہیں جو تحریر ہو چکے۔

املچھدا

الف، میم، لام، حا مشدد، ہا خفی اور دال مفتوح، اطباء نے اس کا نام بھوج پتر لکھا ہے۔

امل کچائی

الف اور میم مفتوح، لام ساکن، کاف مضموم، چا مفتوح، الف اور یا۔ یہ کانٹے دار ہندوستانی جنگلی پودا ہے۔ اس کی پتیاں برگ تمر ہندی کے مشابہ مگر قدرے چھوٹی ہیں۔ یہ بارد اور رطب ہے۔ اڑتالیس گرام سے ساٹھ گرام تک برگ امل کچائی کے رس کا خوردنی استعمال تیز بخاروں اور اس مرض کے لیے فائدہ مند ہے جن مرض میں عروق کے اندر ہوا سرایت کر جاتی ہے، اس کی وجہ سے اعضاء میں حدّت والتہاب، شدید پیاس، اختلاط عقل، ہذیان، حرارت اور بخار لاحق ہوتا ہے۔ یہ مرض بنگال میں ہوتا ہے۔ اس مذکورہ مرض میں استعمال ہونے والے رس کو حاصل کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اوّل لوہے کے برتن کو آگ پر خوب گرم کیا جائے پھر مذکورہ رس کو صاف کر کے اس برتن میں ڈال دیا جائے اور اس میں ایک دو گرام نمک طبرزد کو خوب باریک پیس کر ملایا جائے اس کے بعد اس کو دوسرے برتن میں بھر کر نیم گرم پیا جائے۔ یہ معمول پانچ سے سات دن تک خالی پیٹ رکھا جائے۔ اس کے استعمال کے دوران دودھ کی اشیاء، ترشی اور نفاخ غذاؤں سے پرہیز ضروری ہے۔ بنگال کے باشندے مذکورہ امراض اور حاد بخاروں کے لیے امل کچائی کے خشک پتوں کو بھی پانی میں پکا کر پیتے ہیں اور اس کا بھپارہ لیتے ہیں۔

املکا

الف، میم، لام اور کاف مفتوح اور الف، یہ املی ہے۔ اس کا اطلاق بجلا ترش پر بھی ہوتا ہے۔

امل کند

الف، میم، لام اور کاف مفتوح، نون اور دال ساکن، یہ ایک جنگلی پودے کی جڑ ہے، جس کا پتا برگ پان کے مانند، پھول سفید، پھل مرچ کی طرح طویل، تخم لیمو کے تخم کے مانند، جڑ گول، قدرے دراز اور موٹی ہے۔ بیخ امل کند کا مزاج بارد و یابس اور مزہ ترش

ہے اور یہی اس کا جزء مستعمل ہے۔ یہ مسہل صفرا، نافع غثیان دائی اور مسکن غلیان خون ہے۔ اس کا تخم بچھو اور رتیلا کے زہر کا تریاق ہے۔

املول

یہ ایک چوپایہ ہے، جو بالو میں رہتا ہے اور قطا (لوایا سنگ خوار) کے مشابہ ہے۔

املی

الف مکسور، میم ساکن، لام مکسور اور یا ساکن، اس کا تلفظ باء کے اضافہ کے ساتھ امبلی اور میم کے عوض نون کے ساتھ انبلی بھی ہے۔ دکن کے ہندوؤں کی زبان میں اس کا نام چِنتا، سنسکرت میں چنچا و آملاول (ترش)، ورچھاملا (کھٹا درخت) شکلتیکا (سفیدی والا)، بھوپترا (بہت گھنی پتیاں)، املکا (ترش)، گہن چھائی (گھنی شاخوں کی وجہ سے بہت سایہ دار)، کشاملا (کسیلا اور ترش پھول والا)، سہسرو بریام (منی کے ہزار حصہ کے لیے نقصان دہ ہے) ہے۔ اس کے تخم کو عرف عام میں چیا اور چینچل اور دکن کے باشندے نرم پتیوں اور نئی کونپل کو چگر کہتے ہیں۔

حاصل کلام ہندوستان میں اس کا درخت مشہور اور کثرت سے موجود ہے۔ دکن کے باشندے اِسے کے خوب کھاتے ہیں۔ املی گرم علاقے اور خط استواء سے قریب باشندوں کے لیے بہت فائدہ ہے۔ اہل دکن کا مقولہ ہے کہ اگر ہمارے علاقے میں املی نہ ہوتی تو ہماری زندگی دشوار ہوتی۔ لوگ اس سے افشرہ، مربی، اچار، چٹنی، شربت، قلیہ وغیرہ تیار کرتے ہیں۔ یہ معجون اور جوارش کے نسخوں میں بھی مستعمل ہے۔ لوگ اس کی پتی اور چھال کو صفرا کے علاج میں استعمال کرتے ہیں۔ بعض کے مطابق اس کا سایہ نقصان دہ ہے۔ کثیر امراض پیدا کرتا ہے۔ املی کا پھول کھٹا، کسیلا، میٹھا، لطیف اور مزہ دار ہے۔ اس کو پکا کر خوردنی استعمال دافع بلغم، مشہی اور مؤلد ریاح ہے اور مؤلد صفرا خام گرم ہے۔ بعض اطباء نے لکھا ہے کہ املی ترش، ثقیل، دافع ریاح خصوصاً مزید صفرا اور مؤلد خون ہے۔ مصلح زنجبیل، شہد اور شکر، پکی املی ملین اور مشہی طعام ہے۔ معدہ کی گرانی دفع کرتی ہے۔ یہ خشک، لطیف اور مقوی قلب ہے۔ سفر کی تکان اور دوران سر کو دفع پیاس اور غثیان میں راحت بخش ہے۔ املی حرارت کی تسکین اور صفرا کی تیزی کو ختم کرنے کے لیے مجرب ہے۔

املی کے افشرہ کے تمام خواص طبیعت کو مرغوب ہونے کی وجہ سے زیادہ قوی اور گرم ہوا کی سمیت کو رفع کرتے ہیں۔ املی اور خصوصاً سرخ املی کا مربی بہت لذیذ اور مذکورہ امراض وحالات کے لیے مفید ہے۔ گرمی کے موسم میں گرمی سے لاحق شدہ دواء کے لیے نمک کے ہمراہ املی کا افشرہ کھانے کے دوران پینا مجرب ہے اور معدہ کے بخارات کی تسکین کے لیے بھی فائدہ مند ہے۔ نو گرام سے ۱۲ گرام تک برگ املی اور ایک گرام نمک کو پانی میں ملا کر شیرہ نکال کر پینا بخار، نئے پرانے لرزہ کے لیے مفید اور مجرب ہے۔ بعض کے مطابق درخت املی کی چھال کی خاکستر، بھنا ہوا چنا، زیرہ سفید اور شکر کو مساوی مقدار میں سفوف تیار کر کے ناشتہ کے وقت بارہ گرام خوردنی استعمال ہاتھ پیر کی سیاہی اور شقاق کے لیے مجرب ہے۔ سوا دو گرام تخم املی غیر مقشر کا سفوف تنہا یا اسپغول کے ہمراہ خوردنی استعمال مزمن اسہال اور بواسیر کے لیے مجرب ہے، لوگ گل املی کو گوشت کے ہمراہ پکا کر کھاتے ہیں، جو بہت لذیذ، مسکن صفرا، ملین طبیعت، مشہی طعام اور محرک نزلہ ہے۔ املی کی جڑ کا کھار (نمک) مشہی اور ہاضم ہے، اس کو ہندی سفوف کے نسخوں میں شامل کیا جاتا

ہے۔کھار حاصل کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ املی کی جڑ کو ٹکڑا ٹکڑا کر کے جلانے کے بعد پانی میں حل کیا جائے اس کے صاف پانی کو پتیلہ میں جلایا جائے ، پانی جلنے کے بعد اس کا نمک باقی رہ جاتا ہے، جس کو محفوظ کر لیا جائے ، املی کے افعال و خواص یونانی اطباء کے مطابق تمر ہندی کے ذیل میں آئیں گے۔

املسی

یہ انار کی ایک قسم ہے، جس کا نام شیرازی زبان میں انار سیستانی ہے، اس میں دانے نہیں ہوتے۔

املیلس

یہ آملیلس ہے، جس کا بیان تحریر ہو چکا۔

ام نافع

یہ مرغی ہے۔

امنتا

الف مضموم، میم مشدد مکسور، نون ساکن، تا مفتوح اور الف ، یہ دھتورہ ہے۔

ام وجع الکبد

یہ ایک مٹیالی پتے دار عربی سبزی ہے، جس کا پھول مٹیالا اور گول گھونگر میں رہتا ہے۔ یہ پودا موسم ربیع میں پیدا ہوتا ہے اور شروع سردی تک باقی رہتا ہے۔ جب بھیڑ کے جگر میں درد لاحق ہوتا ہے تو اس وقت وہ اس کو چرنے کا ارادہ کرتی ہے۔بعض کے مطابق یہ جڑی بوٹی، درد جگر حار کے لیے مفید اور مجرب ہے۔

امورعی

یہ رومی زبان میں عکر زیت (تیل یا روغن زیتون کی تلچھٹ) ہے۔

اموکھا

الف مفتوح، میم مضموم، واؤ مجہول ساکن، کاف اور ہا مختفی مفتوح اور الف ، یہ لفظ پائیلی اور ہلیلہ کے درمیان مشترک ہے۔

امولونس

یہ نشاستہ ہے۔

امولیقون

یہ آبار (سوختہ سیسہ) ہے۔

امونیاقن

یہ اشق ہے۔

امیر زنبوران

یہ یعسوب (کھلے بازو والا ایک پرندہ یا شہد کی مکھیوں کا سردار) ہے۔

امیرا

یہ آم ہے۔

امیرہ

یہ لسان الکلب ہے۔

امیروشیا

یہ شواصر (برنجاسف یا قیصوم) ہے۔

انبوس

یہ نانخواہ ہے۔

امیلو فراس

یہ فرنجمشک ہے۔

فصل ۲۱: یہ الف غیر ممدودہ اور نون پر مشتمل ہے

انار

الف، نون مفتوح، الف اور را ساکن، یہ فارسی لفظ ہے۔ اس کا نام عربی میں رمّان، سریانی میں رمانا، یونانی میں قوطینوس، انگریزی میں پومی گرینیٹ اور ہندی میں ڈارم ہے۔ یہ عمدہ اور جلیل القدر پھل ہے۔ یہ معروف الماہیت ہے۔ اس کا چھلکا پانچ کونہ دار ہے۔ انار کی برّی، بستانی، شیریں، چاشنی دار اور ترش متعدد اقسام ہیں۔ شیریں غیر دانہ دار بستانی انار سب سے بہتر ہے، جس کا نام املسی ہے۔ یہ تمام اقسام سے زیادہ لطیف ہے اور اس میں بھی اعلیٰ معیار کا انار خوب پکا ہوا فربہ اور تروتازہ ہے۔

گیلانی نے لکھا ہے کہ انار آبی رطوبت دار پھل ہے، اس لیے انار یقیناً سرد ہے۔ ترش انار میں ترشی رطوبت میں غلیان کی وجہ سے پیدا ہوتی ہے اور غلیان میں خشکی یقینی اور لازمی ہے۔ اس لیے ترش انار بارد، یابس اور قابض ہے۔ شیریں انار اپنی رطوبت پر باقی رہتا ہے۔

بعض کے مطابق مطلق انار کا مزاج بارد اور رطب ہے۔ انار میں برودت دوسرے درجہ اور رطوبت اوّل درجہ سے زیادہ نہیں ہے اور اس کی قوت قابضہ تمام اجزاء میں موجود رہتی ہے، باقاعدہ اس کا عصارہ بھی اسی فعل کا حامل ہے۔ اگر چہ اس کا فعل قبض محسوس نہیں ہوتا۔ شیخ کے مطابق انار کے رس کے علاوہ اس کے تمام اجزاء قابض ہیں۔

پوست انار بارد، یابس، شدید قابض اور دابغ ہے۔ گل انار بارد، قابض اور مجفف ہے، انار کی طرح تمام چیزوں کے لیے مفید اور مؤثر ہے۔ اسی طرح انار دانہ تمام اجزاء سے بہتر ہے، جو اوّل درجہ میں سرد اور دوسرے درجہ میں خشک ہے اور یہ قابض ہے۔ انار کا عصارہ بہت شدید مجفف ہے۔ شیخ فرماتے ہیں کہ انار کی تمام اقسام، باقاعدہ ترش انار بھی جالی اور قابض ہے۔ گیلانی فرماتے ہیں کہ ترش انار اپنی

خشکی کی وجہ سے قابض ہے اور ہر قابض یابس اور حابس شکم ہے اس لیے ترش انار شدید قابض اور قدرے محلل ہے۔ شیریں انار اپنی لطیف حرارت دار رطوبت کی وجہ سے ملین اور مطلق شکم ہے۔ انار کی تمام اقسام جالی ہیں کیونکہ ترش انار اپنی رطوبت کی غلیان اور عفوصت کی وجہ سے جالی ہے اور شیریں انار اپنی لطیف حرارت کی وجہ سے جالی ہے۔ انار کی ترش اور شیریں دونوں اقسام لطیف ہیں کیونکہ ان دونوں میں ارضی مادہ کم ہے۔ اس لیے دونوں میں غلیان کم ہے۔ انار کی تمام اقسام جید الکیموس ہیں۔ شیخ کے مطابق یہ قلیل الغذا، لیکن جید الغذا ہے۔ اگر شیریں انار کو ترش انار میں ملا کر تناول کیا جائے تو صفراوی مزاج افراد کے لیے خصوصاً جید الغذا ہے۔ بعض کے مطابق درخت انار کے تمام اجزاء شدید قابض اور پوست درخت انار سب سے زیادہ قابض ہے۔ بعض کے مطابق وہ انار کی کلی پوست درخت انار سے زیادہ قابض ہے جو پھول بننے سے پہلے پیڑ سے گر جاتی ہے۔ درخت انار کے تمام اجزاء جالی ہیں۔

انار میں شراب کے ذائقہ کی طرح جو شیرینی موجود ہوتی ہے وہ اوسط درجہ کی قوی ہے۔ ہر قسم کا پوست انار گلنار کے مساوی قابض ہے۔ لوگ انار کی تمام اقسام سے شربت تیار کرتے ہیں، جس کے فوائد بہت اچھے ہیں۔ شربت انار اور رب انار خصوصاً ترش انار سے تیار کردہ خمار کے لیے فائدہ مند ہے۔ انار کا گودہ مسہل بالعصر ہے۔ شیخ کے مطابق انار کی جملہ اقسام خفقان میں مفید اور فواد حار میں جلا کا کام کرتی ہیں، کازرونی فرماتے ہیں کہ شیخ کے قول میں فواد سے فم معدہ مراد ہے۔ چنانچہ انار کے استعمال سے خفقان پیدا کرنے والے فاسد ابخرات زائل ہو جاتے ہیں۔ گرم جگر والوں کے لیے اور خصوصاً شراب پینے سے بخار لاحق ہونے والے شخص کے لیے انار سے زیادہ مفید کوئی چیز نہیں ہے۔ شیخ کے مطابق اگر بخار کا مریض غذا لینے کے بعد شیریں یا ترش انار کو چوسے تو بخار نہیں چڑھتا، بخار چڑھنے سے پہلے چوسنا زیادہ بہتر ہے۔ کیونکہ یہ مواد کو نیچے کی طرف پھیر دیتا ہے۔ اگر غذا سے پہلے اس کو چوسا جائے تو زیادہ بہتر ہے، مگر ایسی حالت میں یہ ملین شکم ہے یا ابکائی اور قے محسوس ہوتی ہے۔ ایک خیال یہ ہے کہ اگر گرم مزاج شخص غذا کے بعد انار کھائے تو غذا فم معدہ سے جلدی اتر جاتی ہے۔ گیلانی کے مطابق انار شیریں اور انار ترش دونوں معدہ کے لیے نقصان دہ ہیں، کیونکہ انار شیریں میں غلیان ہے اور صفرا کی طرف تیزی سے مستحیل ہوتا ہے اور انار ترش معدہ میں خراش پیدا کرتا ہے۔ نیز یہ دونوں اعصاب کے لیے نقصان دہ ہیں۔ ترش انار خصوصاً اعصاب کے لیے نقصان دہ ہے، کیونکہ یہ اپنی برودت کے باوجود حاد اور لاذع ہے۔ ابن سرابیون نے لکھا ہے کہ اگر انار شیریں اور انار ترش کو گودہ کے ہمراہ نچوڑا جائے اور دو سو دس گرام عصارہ کو پینتیس گرام شکر کے ہمراہ پیا جائے تو جلے ہوئے صفرا کو دستوں میں خارج کرتا ہے اور معدہ کو قوی کرتا ہے۔ اس کے عصارہ کی زیادہ سے زیادہ خوردنی مقدار تین سو بیس گرام اور ستر گرام شکر ہے۔ لہٰذا یہ ہلیلہ زرد سے قریب ہے۔

صاحب منہاج نے لکھا ہے کہ تخم انار ردی اور حلق و سینہ میں خشونت پیدا کرتا ہے۔ اس کا مصلح حلوہ عسلی اور حلوہ قندی ہے۔ اس کے عصارہ کا آنکھوں میں استعمال بینائی کو تیز کرتا ہے۔ اس سلسلے میں وہ پرانا عصارہ زیادہ نفع بخش ہے جو شیشہ کے برتن میں بھر کر دھوپ میں گاڑھا کر لیا جائے۔ ایک قول کے مطابق جس شخص کی آنکھ صحیح ہو وہ تین عدد غیر کھلی انار کلی کو نگل لے یا تین کلی کو ایک ہفتہ تک کھالے تو ایسا شخص پورے سال آشوب چشم میں مبتلا نہیں ہوتا۔ اگر انار کی غیر کھلی ہوئی کلی کو نچوڑ لیا جائے یا گل انار کو پانی میں پکا کر دھوپ میں منجمد کر لیا جائے پھر اس کا آنکھوں پر طلا کیا جائے تو آنکھ کے اعصاب کو قوی کرتا ہے اور مواد کے انجذاب کو روکتا ہے اور مواد کے انصباب کو

لوٹاتا ہے۔ اگر آشوب چشم کے دوران اور اس کے بعد آنکھ کو عرق گلاب سے دھویا جائے تو مذکورہ بالا نسخہ کی اثر پذیری میں خاصا اضافہ ہوجاتا ہے۔

اگر شراب کی تلچھٹ یا سرکہ کو عصارہ میں ملا کر صلابت چشم پر طلا کیا جائے، خواہ بلغمی یا ریحی اور یا لحمی ہو تو اس کو کم کرتا ہے۔ گیلانی کے مطابق اگر آب انار شیریں اور آب انار ترش کو تانبہ کے برتن میں پکا کر گاڑھا کرلیا جائے اور ٹھنڈا ہونے کے بعد آنکھ میں لگایا جائے تو جرب وحکہ اور سلاق میں فائدہ مند اور بینائی کو تیز کرتا ہے۔ شہد کے ہمراہ تخم انار کا قطور کان درد میں مفید ہے۔ اگر انار کا آدھا حصہ گودہ سے خالی کرلیا جائے پھر اس میں روغن گلاب بھر کر اس کے نیچے گل حکمت کیا جائے اور اس کو آگ پر رکھ کر پکایا جائے تو اس کی معمولی مقدار کے قطور سے کان درد میں آرام ملتا ہے اور اس کا طلاء ناک کے اندرونی قروح میں مفید ہے۔ اگر گل انار یا پوست انار کے جوشاندہ سے مضمضہ کیا جائے تو ڈھیلے اور متورم مسوڑے اور متحرک دانتوں کو مضبوط کرتا ہے۔ تخم انار کے سفوف اور شہد کا طلاء قلاع دہن میں مفید ہے۔ اگر تخم انار کے جوشاندہ سے مضمضہ کیا جائے یا تخم انار کا باریک سفوف چھڑکا جائے تو منھ کے زخم میں فائدہ مند، رطوبت کو جذب اور ان کو بھرتا ہے۔ تخم انار کا غرغرہ حلق کے ورم حار کو تحلیل کرتا ہے۔ اگر تخم انار کو بارش کے پانی کے ہمراہ کھایا جائے تو نفث الدم میں مفید ہے۔ اسی طرح سینہ کے نچلے حصہ پر شہد کے ہمراہ جلے ہوئے۔ پوست انار کا ضماد نفث الدم میں مفید ہے۔ نیم کوب کردہ تخم انار کا خوردنی استعمال معدہ وجگر کی کمزوری میں مفید ہے۔ اسی طرح تخم انار کا جوشاندہ اور تیل سے بھرا ہوا انار کا خالی پیٹ خوردنی استعمال معدہ کے سوء مزاج اور جلن کے لیے فائدہ مند ہے۔ تخم انار کو خوب چبانے کے بعد چوسنے سے فم معدہ کو تقویت ملتی ہے۔ شہد کے ہمراہ حب انار قروح مقعد کے لیے مفید ہے۔ شیخ کے مطابق تخم انار شیریں یا تخم انار ترش معدہ کے لیے ردی بلکہ محرق معدہ ہے، کیونکہ ان میں خشونت ہوتی ہے۔ خصوصاً سفوف انار دانہ مصلح کے بغیر معدہ کے لیے نقصان دہ ہے۔ انار دانہ کا ستو صفراوی اسہال میں مفید ہے۔ گل انار اور نرم برگ انگور کو کوٹ پیس کر معدہ پر طلا کرنا قے مفرط میں مفید ہے۔

پوست بیخ انار کا مزاج سرد وخشک ہے۔ اگر روزانہ چونسٹھ گرام پوست بیخ انار کا جوشاندہ خالی پیٹ ایک ہفتہ تک متواتر پیا جائے تو یہ مسہل ہے اور پیٹ مختلف قسم کے کیڑوں کو خارج کرتا ہے۔ نبیذ کے ہمراہ پوست بیخ انار کا خوردنی استعمال مخرج دیدان اور حب القرع ہے۔ پینتیس گرام پوست بیخ انار کا گرم پانی کے ہمراہ خوردنی استعمال مذکورہ کیڑوں کو پوری طاقت کے ساتھ خارج کرتا ہے۔ اگر سات گرام پوست بیخ انار کو پانی میں پکا کر خوب گلالیا جائے اور اس میں چونسٹھ گرام گیہوں کا میدہ یا باجرا کا آٹا ملا خوب پکانے کے بعد حلوہ تیار کیا جائے اس میں کچا روغن زیتون یا روغن گل کا اضافہ کر کے مایوس العلاج اسہال کے مریض کو کھلایا جائے تو فائدہ مند ہے۔ پوست بیخ انار کا آبزن بچوں کے خروج مقعد میں مفید ہے۔ پوست بیخ انار کے جوشاندہ سے استنجا مقعد کو قوی اور بواسیر کے خون کو بند کرتا ہے۔ پیٹ کے نچلے حصہ پر جلے ہوئے پوست بیخ انار کو شہد میں طلا کر ضماد کرنا نزف الدم میں مفید ہے۔ اس کا طلاء فتق یعنی خصیہ کی تھیلی میں آنتوں کے اترنے میں فائدہ مند ہے۔ پوست بیخ انار کا جوشاندہ سلس البول میں مفید ہے۔ آب مکو یا آب بارتنگ میں پوست بیخ انار کے سفوف کا طلاء احلیل کے قروح میں نافع ہے۔ اگر کچے مسلم انار کا عصارہ آب مکو یا آب بارتنگ میں ملا کر مذکورہ مرض میں طلا کیا جائے تو طلاء کے اثر میں اضافہ ہوجاتا ہے۔ اگر عورت پوست انار کے جوشاندہ کا آبزن لے تو رحم کا نزف الدم بند ہوجاتا ہے۔ اگر بیخ انار اور سویا کی لکڑی کے

جوشاندہ سے زنانہ شرمگاہ میں حقنہ کیا جائے تو رحم کے سیلان رطوبت کو خشک کرتا ہے۔اگر پوست انار کا سفوف اور شہد کا طلا کیا جائے تو جدری وغیرہ کی پھنسیوں میں فائدہ مند ہے۔ یہ عمل مکرر کرنے سے خوب فائدہ ہوتا ہے۔ پوست انار کا سفوف اور سرکہ کا طلاء جمرہ کے لیے مفید ہے۔تخم انار اور شہد کا طلا قروح خبیثہ میں فائدہ کرتا ہے۔انار کی کلی کا طلاء تازہ زخموں کے لیے خوب فائدہ مند ہے اور سوختہ کلی کا طلا مذکورہ مرض میں اس سے زیادہ مفید و مؤثر ہے۔تخم انار اور شہد کا طلاء داخس کی بہترین دوا ہے اور داخس کی ابتداء میں تخم انار کو محض پانی میں پیس کر طلا کے طور پر استعمال کرنا فائدہ مند ہے۔ پوست انار کو پانی میں پیس کر طلا کرنا معدہ کی خراش میں مفید ہے۔اطباء لکھتے ہیں کہ گل انار اور گلنار فارسی کے افعال وخواص یکساں ہیں، جس کی وضاحت کاف اور لام کے فصل کے ذیل میں آئے گی۔گل انار کا ذرور دانتوں کی جڑ کے خون کو بند اور تازہ زخموں کو پر کرتا ہے۔قلاع دہن اور فتق میں مفید ہے۔گل انار کے جوشاندہ کا مضمضہ متحرک دانتوں کو مستحکم، مسوڑوں کے خون کو بند اور قلاع دہن کو رفع کرتا ہے۔گل انار کے عصارہ کا قطور آنکھ میں مواد کے انصباب کو روکتا ہے اور ورم کو تحلیل کرتا ہے۔عصارۂ گل انار کو آب مکو یا آب بارتنگ کے ہمراہ قطور کے طور پر استعمال کرنا احلیل کے قرحہ میں مفید ہے، جو اس کی رطوبت کو جذب، زخم کو مندمل اور انصباب مواد کو بند کرتا ہے۔گل انار کا عصارہ خالص پانی کے ہمراہ معدہ اور جوتا کی خراش اور ابتداء داخس کے لیے مفید ہے۔گل انار کا عصارہ سرکہ کے ہمراہ جمرہ کے لیے فائدہ مند ہے۔عصارہ گل انار شراب کی تلچھٹ کے ہمراہ متواتر استعمال کرنے سے آنکھ میں لاحق شدہ صلابت کے لیے مفید ہے۔ پوست انار کا عصارہ اور انار کا گودا عصارۂ گل انار کا قائم مقام اور بدل ہے۔بعض کے مطابق اگر سات عدد غیر کھلی ہوئی کلیوں کو اس طرح نگلا جائے کہ ان کو ہاتھ سے نہ چھوا ہو تو اس عمل سے انسان ایک سال تک پھوڑے اور آشوب چشم سے محفوظ رہتا ہے۔ یہ مجرب ہے، زرورد کے مشابہ انار کی اقماع میں موجود زرد دانوں کے افعال وخواص گل انار کے مانند ہیں۔گل انار کے بعض افعال و خواص اقماع الرمان کے ذیل میں تحریر ہو چکے ہیں۔ ہندوستانی اطباء کے مطابق اس کے افعال وخواص دارم کے ذیل میں آئیں گے اور پوست بیخ انار کے افعال وخواص انگریز اطباء کے مطابق پومی گرینیٹ روٹ کے ذیل میں آئیں گے۔

انار شیریں

یہ عربی میں رمان حلو ہے۔اس کا نام یونانی میں راتا اور ہندی میں میٹھا انار ہے۔انار شیریں معتدل بارد اور اوّل درجہ میں رطب ہے۔شیخ کے مطابق اوّل درجہ تک بارد ہے۔شارح کازرونی کے مطابق برودت کی طرف مائل معتدل اور اوّل درجہ میں رطب ہے۔ گیلانی فرماتے ہیں کہ انار شیریں کم قلیل البرودت اور رطب ہے۔بعض کے مطابق معتدل حار ہے۔اس میں قوت قابضہ ہے، یہ قلیل الغذا، جید الکیموس، مقوی معدہ، مقوی جگر، مقوی صدر، ملین سینہ، ملین حلق اور نفاخ ہے۔اس لیے گرم مزاج لوگوں میں مردانہ عضو تناسل میں ایستادگی پیدا کرتا ہے۔انار شیریں جالی، مفتح، ملین شکم، مدر بول اور مورث عطش ہے۔ یہ روح جگر کو صاف کرتا ہے۔استسقاء زقی، سوء القنیہ، یرقان، امراض طحال، خفقان، درد سینہ، گرم کھانسی کے لیے فائدہ مند ہے۔

انار شیریں آواز کو صاف، بدن کو فربہ، غذا کو بدن میں خوب سرایت، جرب وحکہ کو دفع اور رخسار کے رنگ کو صاف کرتا ہے۔ شیخ کے مطابق آب انار شیریں ملین ہے۔گیلانی فرماتے ہیں کہ انار شیریں، سیب اور بہی سے زیادہ ملین ہے۔املسی امراض صدر اور گرم کھانسی کے لیے مفید و مجرب ہے۔ نیز یہ مرخی، محلل اور مصفی آواز اور سب سے زیادہ لذیذ ہے۔انار شیریں اپنے لطیف قبض کی وجہ سے

معدہ کوخوب راس آتا ہے۔انار شیریں کا ذائقہ سب سے بہتر ہے۔البتہ یہ حرارت اور نفخ پیدا کرتا ہے۔اس کا متواتر خوردنی استعمال بدن کی زردی وسفیدی اور ہونٹوں کی سفیدی کو زائل کرتا ہے، جو معدہ کی کمزوری اور برودت سے لاحق ہوتی ہے۔ یہ جگر کی ریاح کو تحلیل کرتا ہے۔

شیخ کے مطابق اکثر انار شیریں تیز بخار مریضوں کے لیے نقصان دہ ہے، کیونکہ یہ صفرا میں مستحیل ہوجاتا ہے اس لیے انار ترش اس کے ساتھ مخلوط کیا جاتا ہے تاکہ نقصان نہ ہو بلکہ فائدہ ہو۔اگرانار کے پھل میں سوراخ کر کے قدرے خالی کرلیا جائے اس میں روغن بادام شیریں یا روغن بنفشہ بھر کر آگ پر رکھا جائے روغن جذب ہونے کے بعد دوسرا روغن بھرا جائے یہاں تک کہ جب روغن جذب نہ کرے تو اس کو چوسنا درد سینہ اور مزمن خشک کھانسی کے لیے مفید اور مجرب ہے۔اسی طرح انار کے رس میں شکر، نشاستہ، صمغ عربی اور روغن بادام ملا کر ہلکا گرم پینے سے مذکورہ امراض میں فائدہ ہوتا ہے۔اگر آب انار کو شیشہ کے برتن میں رکھ کر گاڑھا کرلیا جائے پھر آنکھ میں سلائی سے لگایا جائے تو بینائی میں اضافہ کرتا ہے۔ یہ جتنا پرانا ہوا تنا ہی بہتر ہے۔تخم انار شیریں شہد کے ہمراہ کان درد اور مقعد کے قروح میں مفید ہے۔شیخ کے مطابق اگر انار شیریں کو شراب میں پکالیا جائے، پھر پورے کو پیس کر کان پر ضماد کیا جائے تو اس کے ورم میں خوب فائدہ کرتا ہے۔بعض متاخرین اطباء کی یہ ترکیب ہے کہ بارہ سو گرام آب انار شیریں کو تلچھٹ تہ نشیں ہونے کے بعد جرِعلقی سے مقطر کرتے ہیں، پھر اس میں پانچواں حصہ شکر اور دو گرام سفوف زنجبیل شامل کر کے شیشہ کے برتن میں اتنا بھرتے ہیں کہ اس کا ایک تہائی حصہ خالی رہتا ہے۔ اس کے بعد دھوپ میں رکھتے ہیں اور ایک ہفتہ تک روزانہ حرکت دیتے ہیں۔

حسب ضرورت کھانا کھانے کے بعد صبح یا دوپہر کے وقت چھتیس گرام سے ایک سو آٹھ گرام تک اس کا خوردنی استعمال مشہی طعام، مقوی قلب، مقوی باہ اور مزید منی ہے اور ان عوارض میں مکمل فائدہ ہوتا ہے۔انار شیریں کا کثرت سے خوردنی استعمال مفسد غذا، مرخی معدہ، نفاخ اور معدہ میں مؤلد ریاح ہے۔ یہ نفخ اور مسامات کو کثیف کرنے کی وجہ سے بخار کے مریضوں کے لیے نقصان دہ ہے۔اس کا مصلح انار ترش اور بارد مزاج لوگوں کے لیے مربی زنجبیل ہے۔رب انار شیریں کے افعال آب انار شیریں سے زیادہ قوی ہیں، نیز یہ درد سینہ و کھانسی میں مفید، ملین مواد، جالی اور ملطف ہے،مگر یہ معدہ میں استرخاء پیدا کرتا ہے۔رب انار شیریں کا مصلح مصطگی ہے۔شربت انار شیریں خصوصاً پودینہ آمیز شربت انار شیریں کثیر فوائد کا حامل ہے۔بعض کے مطابق پوست انار شیریں بارد اور رطب ہے۔ پوست انار شیریں کا ضماد خراش کے ورم، اسہال اور خون بواسیر کے لیے مفید ہے۔سوختہ گل انار شیریں تازہ زخموں کو پر اور خشک کرتا ہے۔تین سے سات انار شیریں کی بن کھلی کلیوں، برگ ببول کی نئی کونپلوں اور زیرہ سفید کو پیس کر سنگ تاب کرلیا جائے پھر شیر خوار یا بڑے بچوں کو ان کی عمر اور مزاج کے مطابق تین یا سات دن تک متواتر پلایا جائے تو ان کے دانت وغیرہ نکلنے کی وجہ سے لاحق شدہ دستوں کے لیے فائدہ مند ہے۔

انار میخوش

اس کا نام انار ترش شیریں اور انار چاشنی دار بھی ہے۔عربی میں اس کا نام رمان مزاور ہندی میں کھٹ میٹھا انار ہے۔ یہ مائل باعتدال بارد و رطب ہے۔اس کے تمام افعال وخواص انار شیریں سے ملتے جلتے ہیں۔ یہ انار شیریں اور انار ترش سے زیادہ صفراوی مزاج

لوگوں کو پسند آتا ہے اور انار شیریں سے زیادہ صفرا کی حدت اور خون کے غلیان میں سکون بخش ہے۔ معدہ و جگر کے التہاب میں مفید نیز معدہ اور بخاروں کے لیے زیادہ فائدہ مند ہے۔ شیخ کے مطابق انار میخوش کبھی سیب اور سفرجل سے زیادہ معدہ کے لیے مفید ثابت ہوتا ہے، لیکن اس کا تخم ردی اور خراب ہے، کیونکہ یہ شدید خشک اور مخشن ہے۔ رب انار میخوش دوسرے درجہ میں بارد اور اول درجہ میں خشک ہے۔ جس کے تیار کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ رس کو پکا کر اتنا غلیظ کر لیا جاتا ہے کہ ایک چوتھائی حصہ باقی رہ جاتا ہے۔ یہ رب قابض ہے، نیز التہاب کو رفع، شدید پیاس اور تیز بخاروں میں راحت، قے، خمار، حاملہ خواتین کی خراب خواہش کو رفع کرنے، چہرے کے رنگ کے فساد اور جلے ہوئے اخلاط سے پیدا شدہ غم کو دفع کرنے کے لیے مفید ہے۔ اگر اس کا رب تیار کرتے وقت نصف حصہ آب پودینہ کا اضافہ کیا جائے تو یہ قاطع قے مقوی معدہ اور مقوی اشتہا ہے۔ اگر پوست انار میخوش چاول اور جو مقشر بریاں کو پانی میں پکا لیا جائے، پھر اس پانی کا حقنہ کیا جائے تو زیادہ دست اور آنتوں کی خراش میں فائدہ مند ہے۔

انار ترش

اس کا نام عربی میں رمان حامض اور ہندی میں کھٹا انار اور کوہی ترش انار کا نام داری ہے۔ شیخ کے مطابق انار ترش دوسرے درجہ میں سرد و خشک ہے۔ یہ قابض، مسکن التہاب، مسکن حرارت معدہ، مسکن جگر حار، مسکن غلیان خون، مسکن حدّت صفرا، معدہ کی جانب انصباب کا مانع اور مدر بول ہے، اس کے یہ افعال شیریں انار سے زیادہ قوی ہیں۔ نیز یہ دماغ کی طرف بخار کو چڑھنے سے باز، اس کے ابخرات کو رفع، خمار، قے اور گرم خفقان کو دفع کرتا ہے۔

شیخ کے مطابق انار ترش قاطع صفرا اور احشا کی طرف فضلات کے انصباب کا مانع ہے۔ شربت انار ترش یا رب انار ترش مذکورہ افعال میں زیادہ قوی ہیں، کیونکہ یہ چیزیں زیادہ ترش ہیں۔ شاح کازرونی فرماتے ہیں کہ شربت انار ترش اور رب انار ترش قطع صفرا اور سیلان رطوبت کو باز رکھنے میں کس طرح زیادہ قوی اور مؤثر ہو سکتے ہیں، کیونکہ ان دونوں میں شکر کی آمیزش ہے اور شکر قاطع اور رادع مواد نہیں ہے، بلکہ ان دونوں افعال کی ضد ہے۔ اس اشکال کا حل فاضل الاطباء جالینوس کے کلام میں اکثر مقامات پر موجود ہے۔ وہ یہ کہ جب بارد یابس جوہر کے ساتھ حار جوہر کی آمیزش کی جاتی ہے تو بارد یابس ارضی جوہر کے فعل کا ظہور بہت تیزی سے ہوتا ہے اور ناری حار جوہر اس کو بدن کی جانب جلدی سے پہنچاتا ہے اور اس کا فعل تیز ہو جاتا ہے۔ انار ترش مسکن عطش اور مانع غثیان، قوی مبرد جگر، مبرد بدن اور بطئ الانحدار ہے۔

شیخ کے مطابق انار ترش اثر بالخاصیت واثر بالکیفیت سے انار شیریں سے زیادہ مدر بول ہے اور دونوں ایک دوسرے کے بدل ہیں اس کا کثرت سے استعمال آنتوں میں قرحہ اور خراش پیدا کرتا ہے۔ کھانے کے بعد اس کا خوردنی استعمال دماغ کی طرف ابخرات کو چڑھنے سے باز رکھتا ہے۔ بارد مزاج لوگوں کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس کی کثرت استعمال سے جگر کی قوت جاذبہ کمزور ہو جاتی ہے، جس کی وجہ سے نفخ اور ریاح لاحق ہوتی ہے۔ نیز یہ قوت باہ کو کمزور کرتا ہے، اس کا مصلح انار شیریں زنجبیل کا مربی، مصالحہ جات ولہسن سے تیار کردہ اسفید باج ہے۔

شیخ کے مطابق انار ترش سینہ و حلق میں خشونت پیدا کرتا ہے۔ معدہ اور غیر صفراوی کمزور آنتوں کے لیے نقصان دہ ہے اور کثرت

سے اس کا استعمال شہوت میں نقصان کرتا ہے۔غذا کے بعد اس کو قدرے چوسنے سے بخار کے مریض کو فائدہ ہوتا ہے۔سینہ اور آواز کے لیے نقصان دہ ہے۔

گیلانی کہتے ہیں کہ کبھی انار ترش کی کثرت سے غشی لاحق ہو جاتی ہے، کیونکہ یہ زیادہ لطیف ہے۔معدہ اس کو خوب قبول کرتا ہے، جس سے ابخرات بنتے ہیں۔عصارۂ انار ترش کا آنکھوں میں سلائی سے لگانا ناخنہ اور سبل کے لیے فائدہ مند ہے۔پوست انار کا ضماد ورم حار اور وردینج میں مفید ہے۔آب انار ترش کو منھ میں تھوڑی دیر رو کے رکھنے کے بعد مضمضہ کرنا منھ کے قروح خبیثہ کے لیے مفید ہے۔اسی طرح اگر آب انار ترش اور شہد کو تانبا کے برتن میں خوب پکا کر منھ میں روکا جائے پھر مضمضہ کیا جائے تو یہ قلاع دہن کے لیے مفید و مجرب ہے۔اگر اس کو پکا کر گاڑھا کر لیا جائے اور شہد میں مخلوط کر لیا جائے تو اس کا قطور ناک کے قروح اور کان درد میں مفید ہے۔نیز اس کا ضماد قروح خبیثہ اور زائد گوشت کو ختم کر دیتا ہے۔اگر مسلم انار ترش کو گلا کر پکا لیا جائے اور اس کو بدن پر ملا جائے تو صفراوی جرب وحکہ میں مفید و مجرب ہے۔شراب میں مسلم انار کو پکا کر طلا کرنا بے مثال محلل ورم ہے۔انار ترش کا ستو قابض ہے، جس کا خوردنی استعمال حاملہ خواتین وغیرہ کی مٹی کھانے کی بری خواہش کو رفع کرتا ہے۔نیز یہ صفراوی اسہال میں مفید اور مقوی معدہ ہے۔رب انار ترش کے افعال انار ترش کے ستو کے پانی سے زیادہ قوی ہیں۔اسی طرح شربت انار ترش بھی ستو کے پانی سے زیادہ قوی ہے۔رب انار ترش شربت انار ترش خمار کے لیے نہایت مفید، بارد، یابس، مسکن غثیان، مانع قے، حارقم معدہ کے مقوی، معدہ کی طرف مواد کی ریزش کے مانع اور حابس اسہال صفراوی ہیں۔اگر پوست انار ترش کو پکا کر مازو سبز کے ساتھ ملا لیا جائے، پھر دونوں کو پیس کر سرکہ میں پکا کر گاڑھا کر لیا جائے اور اس کی فلفل کے برابر گولیاں بنائی جائیں تو پندرہ یا اس سے زیادہ کھانے سے مزمن اسہال، خطرناک آنتوں کی خراش اور آنت ومقعد کے قروح میں فائدہ ہوتا ہے۔پوست انار ترش کے جوشاندہ کا مضمضہ مقوی لثہ ہے اور اس کو پینے سے سلس البول میں فائدہ ہوتا ہے۔ساڑھے تین گرام پوست انار کا سفوف گرم پانی کے ہمراہ کھانا معدہ سے کیڑے اور حب القرع کو خارج کرتا ہے۔بیخ انار ترش کا جوشاندہ مذکورہ مرض میں مفید و مجرب ہے۔نیز اس کا مضمضہ گرم مسوڑوں اور دانت درد کے لیے بے مثال دوا ہے۔انار دانہ ورب انار شیریں، رب انار میخوش اور رب انار ترش سے زیادہ قابض ہے اور اس کے افعال زیادہ قوی ہیں۔اگر انار دانہ ترش کو دھوپ میں خشک کر کے پیس لیا جائے اور غذاؤں کے ہمراہ پکایا جائے یا پکی ہوئی غذا پر چھڑکا جائے تو اس کے کھانے سے معدہ اور آنتوں کی جانب فضلات کے سیلان کو روکتا ہے۔انار دانہ ترش ایک حصہ، مویز ایک حصہ اور زیرہ سیاہ پانچواں کا سفوف قے اور معدہ کی تقویت کے لیے مجرب ہے۔انار دانہ ترش، آنتوں کی خراش اور کھانسی میں نقصان دہ ہے۔اس کا مصلح بھی انار ترش ہے۔اعصاب اور سینہ میں نقصان کرتا ہے، جس کا مصلح خمیرہ بنفشہ ہے۔انار دانہ ترش کا بدل غورہ (کچا انگور) ہے۔

انار کوھی

اکثر یہ شدید ترش ہوتا ہے۔ہندی میں اس کا نام دارمی ہے۔یہ قابض، ہاضم، مشہی، مقوی قلب، مقوی معدہ اور دافع صفرا ہے۔انار کوہی شیریں، اخلاط ثلاثہ کے فساد کو دفع کرتا ہے۔انار دانہ کوہی صفرا کے فساد کو دفع، مقوی معدہ، کاسر حدت صفرا اور قابض ہے۔

انار دشتی

اس کا عربی میں رُمّان برّی اور رمان مض ضاد کے تلفظ کے ساتھ ہے۔ صاحب تحفہ نے لکھا ہے کہ اس کا پھل حب قلقل ہے۔ تحفہ کے حاشیہ نگار نے لکھا ہے کہ یہ اودھ کے علاقہ گورکھپور کے اطراف میں کثرت سے موجود ہے۔ زمین سے تین چار پتے نکلتے ہیں، جن میں پھول آتا ہے، جو گل انار کے مشابہ ہے۔ اس کے پتے برگ کاسنی کے مانند ہیں۔ اس میں لکڑی بالکل نہیں ہوتی۔ اس کا پھل انار کے مشابہ اور اوسط درجہ انار کے برابر ہے، جو زمین سے چھوتا رہتا ہے اور اس کا ذائقہ شیریں ہے، کچا انار دشتی کا پھل بڑا ہے۔ بیخ انار دشتی صبر سقوطری اور گل ارمنی تینوں ہم وزن کا ضماد جرب وسقطہ کے درد کے لیے مجرب ہے، جو دو تین مرتبہ استعمال کرنے سے اس کے درد کو زائل کر دیتا ہے۔

انار دانہ

یہ عربی میں حب الرمان ہے۔ یہ انار کے ذیل میں تحریر ہو چکا۔ ہندوستانی اطباء کے حوالہ سے دارمی سار کے ذیل میں آئے گا۔

انار دانہ دشتی

اس کا نام فارسی میں حب قلقل ہے۔

انار گلی

یہ گلنار ہے۔

انار ھندی

یہ بیل ہے۔

انار مشک

یہ نار مشک ہے۔

انار کیوا

یہ فارسی میں خشخاش ہے۔

انارو طرطیس

یہ فاشرستین ہے۔

اناریچہ

یہ مازندرانی زبان میں زوفرا کی ایک قسم ہے۔

اناطیطس

یہ اکتمکت کا نام ہے۔

انا غالس

الف مفتوح، نون مفتوح، الف، غین مفتوح، الف، لام مضموم اور سین ساکن، یہ یونانی لفظ ہے۔اس کا تلفظ دوسرا الف حذف کرکے اناغلس بھی ہے۔اس کا نام نبطی زبان میں اناکیر اور انگریزی میں انکالن ہے۔بعض کے مطابق یہ یونانی میں فجوریون اور عربی میں حشیشۃ العلق اور آذان الفار ہے۔ایک قول کے مطابق یہ کوئی دوسری جڑی بوٹی ہے، جو بصرہ کے اطراف میں پیدا ہوتی ہے۔یہ زمین سے نصف بالشت بلند ہے۔اس کا پھول لاجوردی ہے جو شاخوں سے نکلتا ہے۔اس کی پتیاں برگ حماض بلقی کے مانند ہیں۔بلقی ایک مقام کا نام ہے۔اناغالس بغداد اور دمشق میں بھی پیدا ہوتا ہے، جو حشیشۃ الزجاج کے مانند ہے۔یہ اناغلس کی مادہ قسم ہے۔اس کی ایک قسم کا پھول سرخ قانی ہے، جو اس کی نر قسم ہے۔اس کی پتیاں حشیشۃ الزجاج کے مانند چھوٹی اور گولائی مائل ہیں۔یہ قسم فلسطین، مقدس اور حیطان کے علاقہ میں پیدا ہوتی ہے۔لوگ اس سے شیشہ کو پگھلاتے ہیں۔بعض وقت یہ قسم سجیہ کے مواضعات میں پیدا ہوتی ہے۔اس کی پتیاں مسور کی پتیوں کے مانند اور نرم ہیں۔اس کی شاخیں ایک بالش کے برابر اور جڑ باریک و چھوٹی ہے۔شیخ الرئیس کے مطابق اناغلس کی دو قسمیں ہیں۔ایک قسم کا پھول زرد اور دوسری قسم کا پھول آسمانی ہے۔ایک قول میں اس کی پتیاں و شاخیں بڑی اور کماقیطوس کے مشابہ ہیں۔البتہ اس کے روئیں زیادہ بڑے اور پھول بہت چھوٹے ہیں۔دونوں قسموں کا پھول نیلا اور بہت ثقیل ہے۔بعض نے لکھا ہے کہ اناغلس ایک گھاس ہے، جس کی قلمکاری کی جاتی ہے۔اس کی پتیاں برگ مرزنجوش کے مشابہ اور گولائی مائل ہیں۔اس کی شاخیں زمین پر پھیلی ہوئی اور چوکور ہیں۔اناغلس کا پھل پھلی کے مانند ہے، جس کے دانے دانۂ خشخاش کے برابر، بہت تیز و تلخ ہیں۔مادہ اناغلس کا پھول لاجوردی رنگ اور نر اناغلس کا پھول سرخ ہے، جیسا کہ تحریر ہو چکا ہے۔گیلانی فرماتے ہیں کہ اناغلس کی پتیاں چھوٹی اور آذان الفار بستانی کی چھوٹی قسم کی پتیوں کے مانند گولائی مائل ہیں۔البتہ جس نے اس کو آذان الفار یا آذان الفار کی ایک قسم قرار دیا ہے وہ غلط ہے۔

اناغلس کے تمام اجزاء دوسرے درجہ کے آخر یا تیسرے درجہ میں گرم و خشک ہیں۔بعض کے مطابق نر اناغلس گرم اور مادہ اناغلس سرد ہے اور جالینوس نے اس کو بارد رطب سمجھا ہے۔اناغلس حاد، تیز جالی، بہت محلل اور قابض ہے۔اپنی حرارت کی وجہ سے تیسرے درجہ کے آخر تک گرم ہے۔یہ مجفف، غیر لاذع، جاذب اور مفتح سدّہ ہے۔نر و مادہ اناغلس کے پتوں کا ضماد اور ذرور تازہ زخموں کے لیے بہترین دوا ہے، جو تازہ زخموں کے ورم، سادہ ورم اور جمرہ کو ختم کرتا ہے۔گوشت سے تیر اور برچھی کے پھل کو جذب کر لیتا ہے۔قروح خبیثہ کو پھیلنے سے باز اور ان کو مندمل کرتا ہے۔نیز شکستہ اعضاء کے لیے بہترین دوا ہے۔اگر برگ اناغلس کے جوشاندہ یا عصارہ سے غرغرہ اور یا سعوط کیا جائے تو سر سے بلغم کا تنقیہ کرتا ہے اور دانت درد میں مفید ہے۔سکنجبین کے ہمراہ دوسری قسم کے ۹ گرام برگ اناغلس کا خوردنی استعمال مرگی کو جڑ سے ختم کر دیتا ہے۔برگ اناغلس شہد کے ہمراہ آنکھ میں سرمہ کے طور پر استعمال کرنے سے میل کو صاف اور بینائی کو تیز کرتا ہے۔جرب، سبل اور کمنہ میں مفید ہے۔اگر برگ اناغلس کا رس نتھنے میں ٹپکایا جائے تو داڑھ درد میں راحت بخش ہے۔اگر برگ اناغلس کا عصارہ، سفوف جاؤشیر اور رائی کے ہمراہ نوش کیا جائے تو حلق میں چپکی ہوئی جونک کو خارج کرتا اور مار دیتا ہے۔اسی طرح اگر عصارہ کو سفوف قثاء الحمار کے ہمراہ بیرون حلق پر رکھا جائے اور اس مقام پر اس کو چپکا دیا جائے تو جونک نکل آتی ہے۔برگ اناغلس کی راکھ سرکہ میں ملا کر ہلکا گرم ناک میں ٹپکایا جائے تو جونک کو ساقط کرتا ہے۔حلق کی جونک خارج کرنے کے لیے اناغلس کے جوشاندہ یا عصارہ کا

غرغرہ اور اناغلس کے دھوان کو کھینچنا مفید ہے۔ نیز حلق سے چپکی ہوئی جونک تک سرخ اناغلس کے عصارہ اور اس کے جوشاندہ کو پہنچانا مفید ہے۔ اسی طرح خشک سرخ اناغلس کے سفوف کا نفوخ حلق میں فائدہ مند ہے۔ اگر جونک معدہ میں چلی جائے تو سرخ انار غلس کا عصارہ پینے سے مرجاتی ہے یا خارج ہوجاتی ہے۔ شراب کے ہمراہ اناغلس کا خوردنی استعمال درد پہلو، درجگر، درد گردہ، عسر البول اور افعی کی گزیدگی میں مفید ہے۔ اناغلس کا لاجوری یا مٹیالا مائل نیلا پھول کا ضماد خروج مقعد میں مفید ہے۔ نیز جوشاندہ اناغلس کا استنجاء اور آبزن خروج مقعد میں مفید ہے۔ روغن گل اور بکری کے دودھ کے ہمراہ اناغلس کے باریک سفوف کا حمول صلابت رحم اور ورم رحم کو نرم کرتا ہے۔ اناغلس کا خوردنی استعمال آنتوں میں خراش پیدا کرتا ہے۔ اس کا مصلح صمغ عربی ہے۔ اس کی مقدار خوراک سوا دو گرام سے ساڑھے چار گرام تک ہے، اور اس کا بدل ارطنیثا ہے۔

اناغورس

الف و نون مفتوح، الف، غین مضموم، واؤ ساکن، رامکسور اور سین ساکن، یہ رومی لفظ ہے۔ اس کا نام یونانی میں صلوان ہے۔ یہ مصر میں خرنوب الخنزیر کے نام سے مشہور ہے۔ اس کے پھل کو حب الکلی کہتے ہیں، کیونکہ یہ گردہ کے مشابہ ہے۔ یہ عموماً شام اور انطاکیہ کے علاقے میں اگتا ہے۔ یہ ایک پودا ہے، جس کا پھول گل کرنب کی طرح ہے، مگر رنگ برنگ اور ثقیل بودار ہے۔ اناغورس کا پھل انگور پکنے کے زمانے میں پکتا ہے۔ بعض کے مطابق یہ ایک گھاس ہے، جس کی پتی اور شاخ پنجنکشت کے مشابہ اور بڑی ہے۔ اس کا کوئی پودا پیڑ کے قد تک بڑا ہوتا ہے، اس کا پھل رنگ برنگ ہے۔

یہ دوسرے درجہ کے اول میں گرم اور دوسرے درجہ کے آخر میں خشک ہے۔ اناغورس کے تمام اجزاء تیز محلل ہیں۔ تازہ برگ اناغورس کم حدت دار اور محلل ہے۔ خشک برگ اناغورس زیادہ قوی، مقطع اور مجفف ہے، نیز اس کی حدت میں اضافہ ہوجاتا ہے، یہی اس کی جڑ اور تخم کا فعل ہے۔ اناغورس کا ضماد ورم رخو کو دفع کرتا ہے۔ اگر ساڑھے تین گرام سے ساڑھے چار گرام تک پتوں کا رس شراب کے ہمراہ پیا جائے تو صداع میں فائدہ مند ہے۔ اس کا پتا مدر حیض اور مخرج جنین ہے۔ ولادت کے وقت اس کی تعلیق وضع حمل کو آسان بناتی ہے۔ مگر ولادت کے بعد اس کو فوراً کھول دینا چاہیے۔ تخم اناغورس کا خوردنی استعمال ملین اور شدید قے آور ہے۔ بیخ اناغورس کے عصارہ کا طلاء محلل اور منضج ورم ہے۔

اناغیلس

الف مفتوح، نون مفتوح، غین مکسور، یا ساکن، لام مضموم، اور سین ساکن، یہ مرزنجوش ہے۔

اناکر

بعض کے مطابق یہ قسطنطنیہ کی زبان میں اناغالس ہے۔

انالی

الف مضموم، نون مفتوح، الف، لام مکسور، یا ساکن، اس کا تلفظ ہمزہ کے عوض ہا کے ساتھ ہنالی بھی ہے۔ اس کا نام سنسکرت میں وسپلی (صحت کا پھل)، سرپھنکی اور بان پھنکی (پر دار تیر)، ہنگلہ (ٹیڑھا پتا) اور چنچلا (مفرح قلب) ہے۔ یہ ایک پودا ہے، جو کنوؤں اور

پانی کے مقامات کے کنارے پیدا ہوتا ہے۔ انالی کی دو قسمیں ہیں، پہلی قسم کی پتیاں برگ تمر ہندی کے مانند مفروش اور قدرے قائم اور املی سے بڑی ہیں اور دوسری قسم کی پتیاں برگ حلبہ کے مانند، قدرے سخت اور نمایاں رگوں والی ہیں۔ یہ کھینچنے سے بیچ سے ٹوٹتی نہیں ہیں۔ دونوں قسموں کا پھول سفید اور سیاہی مائل سرخ ہے، جو پھول اودا رنگ ہے وہ سرپھوکہ سے مشہور ہے۔ انالی کا پھل ایک پھلی میں بند ہے، جو انگلی کے پوروؤں کے برابر طویل، باریک اور خوشہ دار ہے، جس قسم کا پھول سفید ہے، اس کی پھلی کجی دار، اون کے مانند نرم اور روئیں دار ہے۔ دوسری قسم کے پھل کی پھلی روئیں کے بغیر قدرے سیدھی ہوتی ہے۔ قسم اول کا تخم ہر حال میں دانۂ نیل کے مشابہ، بے ذائقہ اور معمولی لیس دار ہے۔ دوسری قسم کا تخم جنگلی مونگ کے مشابہ، سرخ، قدرے تلخ اور غیر لیس دار ہے۔ انالی اکثر برسات کے موسم میں خوب پیدا ہوتی ہے۔ اس کو اونٹ چرتے ہیں۔ انالی گرمی مائل معتدل ہے۔ اس کا جوشاندہ بہت گرم ہے، جو بخار، بدہضمی، مزاج کی برودت اور مختلف قسم کے زہر کو دور کرتی ہے۔ انالی کی جڑ اتوار کے دن نکال کر بخار کے مریض کے بازو پر باندھنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اطباء اس کے تمام اجزاء اور تمام اقسام کو قرع انبیق کے ذریعہ مقطر کر کے استعمال کرتے ہیں۔ یہ فاسد خون کا مصلح ہے، جو پھوڑا، ورم، پھنسی، گرو کچلی، پتی، جذام اور دیگر جلدی امراض کو دفع کرتا ہے۔ اگر انالی، چرائتہ، پوست درخت پانگرہ (پارجات)، پوست نیم، گل نیم، برگ نیم، شاہترہ اور گاؤزبان کو یکجا کر کے عرق کشید کیا جائے اور اس کے تلچھٹ کو جلا کر نمک حاصل کیا جائے جس کو اس کے عرق میں ملا لیا جائے تو روزانہ چوبیس سے اڑتالیس گرام متواتر خوردنی استعمال تمام مذکورہ بالا امراض میں مفید اور قوی مؤثر ہے۔

انالیس

یہ نبطی انالس ہے۔

انالیقی

یہ رومی زبان میں ابخرہ ہے۔

انب

الف ونون مفتوح کے ساتھ، بینگن ہے۔

انباریقن

یہ خنثی ہے۔

انباڑہ

الف مفتوح، نون ساکن، با مفتوح، الف، ڑا مفتوح اور ہا ساکن ہے۔ اس کا اعراب ہا کی جگہ الف کے ساتھ انباڑا اور ہا کی جگہ یا اور ماقبل را مکسور کے ساتھ انباری بھی ہے۔ یہ ہندی میں ایک سبزی کا نام ہے، جس کو ہندوستانی عوام پکا کر کھاتے ہیں، مالوہ اور دکن کے لوگ اس سے اکثر سبزی بناتے ہیں، پلنگ زبان میں اس کا نام پنڈی کوڑہ، پیٹی کوڑہ، کوکوکوڑہ اور کونک کوڑہ ہے۔ یہ سنسکرت میں کرنی کارا (اس کا پتا ہاتھی کے کان کے مانند)، کچھودھارہ (پانی ٹپکانے والا)، کوکھ (بہت آرام دینے والا، نیز اس کا معنی آسودگی سے حاصل ہونا ہے)، کنک پشپ (پیلا پھول) جنتو ورچھ (کیڑے دار درخت)، کنکرات (فوراً آرام دینے والا)، کشالمیکا (خوشبودار اور کھٹے پھول

والا درخت)، کشاورچھا (خوشبودار، کھٹا اور کسیلا درخت)، مدھودرمہان (مٹھائی کا دشمن)، جل بھدار (طاقت میں اضافہ کرنے والا یا معدہ میں پانی بند کرنے والا)، مدھودریا (شہد کی تاثیر والا) ہے۔

یہ پودا کثرت سے دستیاب ہے، جو نصف گز سے دوگنا قد آدم تک بلند ہے۔اس کی بستانی اور جنگلی دو قسمیں ہیں۔ بستانی کی بھی دو قسمیں ہیں، جس کی ایک نوع کے پتے برگ ریحان کے مانند یا کان کے ہم شکل اور کنگورہ دار ہیں،اس میں رگیں ہوتی ہیں۔ بستانی کی دوسری قسم کے پتے تین شگاف دار ہیں، جو مرغی کے پیر کے مشابہ ہیں۔اس کی شاخ سرخ ہے، پھول زرد ہے، جو سرخی مائل صرف طلائی زرد رنگ یا صرف سرخ، یا بڑی ترھی کی صورت میں سیاہ وسفید بھی نظر آتا ہے۔

ہر ایک کی شاخوں کا رنگ پھول کے رنگ کے موافق ہے۔

سرخ قسم کے پھول کا ذائقہ ترش ہے۔ بعد میں یہی پھول بلا زاویہ تکونے بیجوں سے پر ہو جاتا ہے۔ جب یہ پودا پک جاتا ہے تو لوگ اس کی چھال سے رسی تیار کرتے ہیں۔

جنگلی قسم کا نام اروی پٹی کوڑہ ہے، جو بستانی قسم سے زیادہ بدبودار ہے۔اس کی سبزی، خصوصاً تکونے پتے والے انباڑہ کی سبزی لذیذ ہے،اس کی شاخ اور پھول سرخ ہیں۔

انباڑہ کا مزاج سرد خشک ہے۔جنگلی انباڑہ میں غذائیت کم اور ریشے زیادہ ہیں۔صفرا میں مفید ہے،لوگ تازہ انباڑہ کو گوشت، مصالحہ جات، تیل، پیاز، مرچ مسلم وغیرہ کے ہمراہ پکاتے ہیں اور روٹی یا خشکہ کے ہمراہ تناول کرتے ہیں، یہ بہت لذیذ ہوتا ہے۔ جوار کی روٹی کے ہمراہ کھانے سے زیادہ لذیذ ہے۔بعض وقت گوشت کے بغیر روغن کنجد یا سرسوں کے تیل میں پکایا جاتا ہے۔ یہ اچار کے درجہ میں ہے، جو طویل مدت تک باقی رہتا ہے۔ یہ گوشت کو گلاتا ہے۔البتہ یہ ردی الکیموس ،مولد سوداء اور کچے اخلاط پیدا کرتا ہے۔ جوڑوں کے درد میں نقصان دہ ہے۔

ہندوستانی اطباء لکھتے ہیں کہ کچا انباڑہ گرم، ثقیل، مشہی ، کاسر ریاح اور ملین شکم ہے، پختہ انباڑہ، مٹھاس پیدا کرتا ہے، منی میں اضافہ کرتا ہے۔ریاح اور صفرا کی تولید کرتا ہے۔ دھنمنتر کے مطابق یہ چرپرا اور کسیلا ہے۔اس کا مزہ تلخ اور ترش ہے۔میل، سوزش، امراض چشم اور بادخونی میں مفید ہے۔ یہ صفرا، خفقان قلب اور لیس دار بلغم پیدا کرتا ہے۔بعض کے مطابق یہ امراض چشم میں نقصان دہ ہے۔البتہ پیٹ کی صلابت کو دور کرتا ہے۔اگر اجوائن، تازہ دھنیا، مونگ، ہلدی، چنا، نمک اور مرچ ملا کر روغن کنجد سے بریاں کرلیں تو بہت اچھا ہے،اس کے ضرر کی اصلاح ہوجاتی ہے۔اس کے پھل کا مصلح سونٹھ ہے،بعض نے اس کو سن کی قسم قرار دیا ہے، جو کچی حالت میں گرم، ثقیل، مشہی ، کاسر ریاح اور مسہل ہے۔ یہ پکنے کے بعد شیریں مزہ ہو جاتا ہے۔ نیز یہ سرد و مزید منی ہے۔بلغم، ریاح اور صفرا کے غلبہ کو دفع کرتا ہے۔

یونانی اطباء کے نزدیک یہ عراب اور قطف بحری کی ایک قسم ہے۔

انباسیس

الف مفتوح، نون ساکن، با مفتوح، الف، سین مکسور، یا ساکن اور دوسرا سین ساکن ۔ یہ یونانی لفظ ہے۔اس پودے کے افعال جونک وغیرہ خارک کرنے میں اناغلس کے قریب ہیں۔اس کا اثر بالخاصہ یہ ہے اگر اس کو باہر سے باندھا جائے تو جونک کو خارج کردیتا ہے۔

انبالس

الف مفتوح،نون ساکن، با مفتوح اورالف یہ انگور کا درخت ہے۔

انبالس اغریا

یہ یونانی لفظ ہے۔یہ جنگلی شلجم یابرّی کرم (انگور کا پیڑ) ہے۔

انبالس لوقا

یہ فاشرا ہے۔

انبالس مالیا

یہ فاشرشتین ہے۔

انپا

الف مفتوح،نون ساکن، پا مفتوح اورالف، یہ بلر (باقلا) ہے۔

انبج

الف مفتوح،نون ساکن، با مفتوح اورجیم ساکن، یہ انبہ کا معرب ہے،جس کا ذکرعنقریب آئے گا۔شہد کے ہمراہ زنجبیل، آملہ وغیرہ کے پروردہ پرانبج کا اطلاق ہوتا ہے،جس کی جمع انبجات ہے۔

انبجات

انبجات شکر کے شیرہ یادوشاب یا شہد میں تیار کردہ مربی آم، مربی زنجبیل، مربی آملہ، مربی ہلیلہ وغیرہ مربی جات کا نام ہے۔

انبر باریس

یہ زرشک ہے۔

انبر باریسہ

یہ زرشکیہ ہے۔

انبرھا

الف مفتوح،نون ساکن، با مفتوح، را مضموم، ہا مفتوح اورالف، یہ ماسر دنتی ہے۔

انبکول

الف مفتوح،نون مختفی، یا مکسور، کاف مضموم، واؤ مجہول اورلام ساکن، اس کا تلفظ یا محذوف کے ساتھ انکول بھی ہے۔انبکول کا نام ڈال اور ہا مفتوح کے ساتھ انبکوڈہ بھی ہے۔دکن میں اوڑگو، سنسکرت میں، انکولا (سانپ کو دفع کرنے والا، ڈسنے والا جانوروں کے زہروں کو دفع کرنے والا اور دیو کے مانند طاقت دار)، تکوجا (آواز کو قوی کرنے والا)، تر دیہ کھک (حواس خمسہ)، کری کولا (جب یہ پیٹ میں پہنچتا ہے تو قے اور غثیان لاتا ہے)، دیز کھا کولک (طویل درخت)، پیٹ سارا، (پیلا پانی)، گندہ پتر (بودار پتا)، نکا جس

(کھانسی کو ختم کرتا ہے)، کیبوک (سفید درخت والا اور اس کے پتے ایک طرف سے سفید) اور تامرا پھل (لال پھل) ہے۔ یہ ایک ہندوستانی درخت ہے، جس کے پتے برگ شفتالو کے مانند ہیں اور ان پتوں پر بگ پان کی رگوں کے مانند باریک رگیں ہیں۔ پتے کا اوپری حصّہ سیاہی مائل سبز اور نچلا حصہ سفیدی مائل ہے۔ اس درخت میں موسم گرما کے آغاز میں پھول کھلتے ہیں، جو پیلے ہوتے ہیں، اس کے بعد اس میں پھل آتا ہے، جو مجموعی طور پر بکائن کے پھل کے مشابہ اور خوشہ دار ہے۔ کچا پھل سبز اور پکنے کے بعد سرخی مائل ہو جاتا ہے۔ اس کا مزہ شیریں، ترش اور تلخ ہے۔ پھل کا تخم، تخم نیم کے مانند اور نوکدار ہے، انکول کے ہر اجزاء سے مچھلی کے مانند ناگوار بو آتی ہے۔

بعض کے مطابق انکول کا پھل شیریں ہے اور اس کے تخم کا مغز بہت چرپرا ہے۔ پھل کے گودا کا مزہ عفوصت مائل تلخ ہے۔ یہ زیادہ گرم، ثقیل اور ملین ہے۔ بلغم و ریاح کے فساد، اعضاء کی سوجن اور درد شکم کو دفع کرتا ہے۔ یہ قاتل دیدان ہے۔ یہ زہر اور کچے مواد کے فساد اور قولنج کو دفع کرتا ہے۔ بعض کے مطابق اس کے پھل کا ضماد استسقاء، ورم اور زہریلے جانوروں کے زہر کو دفع کرتا ہے۔ ایک تجربہ کار شخص سے منقول ہے کہ ایک گرام سے تین چار گرام تک درخت انکول کی چھال کو گائے کے دودھ میں بھگویا جائے اور اس کا شیرہ حاصل کر کے استعمال کیا جائے تو بلا کسی مضرت کے دست آور ہے۔ ام الصبیان اور مرگی میں تیزی سے فائدہ مند ہے۔ اس کے استعمال کے بعد غذا میں کلتھی کا پکا ہوا پانی یا چاول کے ساتھ کم تیل اور کم نمک دار کلہ کا شوربا دینا چاہیے۔ اگر روزانہ ایک تولہ تازہ انکول کا عصارہ تین دن متواتر پلایا جائے اور فوراً پلانے کے بعد بلا نمک پکا ہوا چاول یا بلا نمک روٹی و چاول کھلایا جائے اگر پہلے دن قے ہو جائے تو دوبارہ یہی غذا اور دوا دی جائے۔ اس سے مرض آتشک میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر تنہ کی چھال اور مغز تخم دونوں ہم وزن کو کوٹ چھان کر گولیاں تیار کی جائیں ایک گرام یا دو گرام کی مقدار میں کھلایا جائے تو آسانی سے دست آتے ہیں۔ معدہ کی صلابت، سوجن، بدن کے نچلے حصہ کے درد، وجع المفاصل اور استسقاء میں صاحب تذکرۃ الہند کا مجرب ہے۔ ایک گرام بیخ انکول کی چھال اور فلفل ہم وزن کا سفوف صبح کے وقت کھانے سے بواسیر میں فائدہ ہوتا ہے۔ اسی طرح جڑ کی چھال کی دھونی بواسیر میں مفید ہے۔

انکول کا پھل شیریں، بارد، ثقیل اور ملین ہے۔ ریاح، صفرا، خون کے فساد، اعضاء کی سوزش، بڑھاپے کی دق اور سرعت انزال میں مفید ہے۔ یہ مقلل منی، مقوی قلب اور مزید بلغم ہے۔ اس کا مصلح پوست ہلیلہ اور گلو ہے۔ بعض کے مطابق انکول کا پھل تیسرے درجہ میں گرم و خشک ہے۔ اس کا مزہ تیز و تلخ ہے۔ یہ قے آور، نشہ آور اور دست آور ہے۔ کھانسی، فالج، سیلان منی، سیلان مذی، سیلان ودی اور پیشاب کی سوزش میں مفید ہے۔ حکیم نور الدین محمد کا تجربہ ہے کہ وبائی ہوا کے زمانہ میں لوگوں کے گلے اور بغل کے نیچے ایک پھنسی نکلتی ہے، جو مہلک ہے اگر اس مرض کی شروعات میں ایک پھل کو نرم کر کے ناشتہ کے وقت کھایا جائے اور ایک پھل کو پانی میں پیس کر پھنسی پر طلا کیا جائے تو بحکم خداوندی فائدہ ہوتا ہے اور مسکن درد ہے۔ حکیم موصوف کا دوسرا تجربہ ہے کہ تین سو پندرہ گرام تخم اندرائن سرخ (جس کا نام انکول بھی ہے) کو تازہ آملہ کے پانی میں سات مرتبہ بھگو کر خشک کر لیا جائے اور بھاری تیل نکالنے کے چرخہ سے اس کا روغن کشید کیا جائے، پھر سات دن تک متواتر اس تیل کو ناک میں سعوط کیا جائے تو سفید بال سیاہ ہو جاتے ہیں اور آدمی جوان معلوم ہوتا ہے۔ مگر حکیم موصوف نے اس کے فوائد میں مبالغہ کیا ہے جو عقل سے بعید ہے اس لیے اس وادی سے اشہب قلم کی لگام پھیر لی گئی اور اس سلسلے میں زیادہ

معدہ کو خوب راس آتا ہے۔انار شیریں کا ذائقہ سب سے بہتر ہے۔البتہ یہ حرارت اور نفخ پیدا کرتا ہے۔اس کا متواتر خوردنی استعمال بدن کی زردی وسفیدی اور ہونٹوں کی سفیدی کو زائل کرتا ہے، جو معدہ کی کمزوری اور برودت سے لاحق ہوتی ہے۔ یہ جگر کی ریاح کو تحلیل کرتا ہے۔

شیخ کے مطابق اکثر انار شیریں تیز بخار مریضوں کے لیے نقصان دہ ہے، کیونکہ یہ صفرا میں مستحیل ہو جاتا ہے اس لیے انار ترش اس کے ساتھ مخلوط کیا جاتا ہے تا کہ نقصان نہ ہو بلکہ فائدہ ہو۔اگر انار کے پھل میں سوراخ کر کے قدرے خالی کر لیا جائے اس میں روغن بادام شیریں یا روغن بنفشہ بھر کر آگ پر رکھا جائے روغن جذب ہونے کے بعد دوسرا روغن بھرا جائے یہاں تک کہ جب روغن جذب نہ کرے تو اس کو چوسنا درد سینہ اور مزمن خشک کھانسی کے لیے مفید اور مجرب ہے۔اسی طرح انار کے رس میں شکر، نشاستہ، صمغ عربی اور روغن بادام ملا کر ہلکا گرم پینے سے مذکورہ امراض میں فائدہ ہوتا ہے۔اگر آب انار کو شیشہ کے برتن میں رکھ کر گاڑھا کر لیا جائے پھر آنکھ میں سلائی سے لگایا جائے تو بینائی میں اضافہ کرتا ہے۔ یہ جتنا پرانا ہوا تنا ہی بہتر ہے۔تخم انار شیریں شہد کے ہمراہ کان درد اور مقعد کے قروح میں مفید ہے۔شیخ کے مطابق اگر انار شیریں کو شراب میں پکا لیا جائے، پھر پورے کو پیس کر کان پر ضماد کیا جائے تو اس کے ورم میں خوب فائدہ کرتا ہے۔بعض متاخرین اطباء کی یہ ترکیب ہے کہ بارہ سو گرام آب انار شیریں کو تلچھٹ تہ نشیں ہونے کے بعد جرِ علقی سے مقطر کرتے ہیں، پھر اس میں پانچواں حصہ شکر اور دو گرام سفوف زنجبیل شامل کر کے شیشہ کے برتن میں اتنا بھرتے ہیں کہ اس کا ایک تہائی حصہ خالی رہتا ہے۔ اس کے بعد دھوپ میں رکھتے ہیں اور ایک ہفتہ تک روزانہ حرکت دیتے ہیں۔

حسب ضرورت کھانا کھانے کے بعد صبح یا دو پہر کے وقت چھتیس گرام سے ایک سو آٹھ گرام تک اس کا خوردنی استعمال مشہی طعام، مقوی قلب، مقوی باہ اور مزید منی ہے اور ان عوارض میں مکمل فائدہ ہوتا ہے۔انار شیریں کا کثرت سے خوردنی استعمال مفسد غذا، مرخی معدہ، نفاخ اور معدہ میں مولد ریاح ہے۔ یہ نفخ اور مسامات کو کثیف کرنے کی وجہ سے بخار کے مریضوں کے لیے نقصان دہ ہے۔اس کا مصلح انار ترش اور بارد مزاج لوگوں کے لیے مربی زنجبیل ہے۔رب انار شیریں کے افعال آب انار شیریں سے زیادہ قوی ہیں، نیز یہ درد سینہ و کھانسی میں مفید، ملین مواد، جالی اور ملطف ہے، مگر یہ معدہ میں استرخاء پیدا کرتا ہے۔رب انار شیریں کا مصلح مصطگی ہے۔شربت انار شیریں خصوصاً پودینہ آمیز شربت انار شیریں کثیر فوائد کا حامل ہے۔بعض کے مطابق پوست انار شیریں بارد اور رطب ہے۔پوست انار شیریں کا ضماد خراش کے ورم، اسہال اور خون بواسیر کے لیے مفید ہے۔سوختہ گل انار شیریں تازہ زخموں کو پر اور خشک کرتا ہے۔تین سے سات انار شیریں کی بن کھلی کلیوں، برگ ببول کی نئی کونپلوں اور زیرہ سفید کو پیس کر سنگ تاب کر لیا جائے پھر شیر خوار یا بڑے بچوں کو ان کی عمر اور مزاج کے مطابق تین یا سات دن تک متواتر پلایا جائے تو ان کے دانت وغیرہ نکلنے کی وجہ سے لاحق شدہ دستوں کے لیے فائدہ مند ہے۔

انار میخوش

اس کا نام انار ترش شیریں اور انار چاشنی دار بھی ہے۔عربی میں اس کا نام رمان مزاور ہندی میں کھٹ میٹھا انار ہے۔ یہ مائل باعتدال بارد و رطب ہے۔اس کے تمام افعال و خواص انار شیریں سے ملتے جلتے ہیں۔ یہ انار شیریں اور انار ترش سے زیادہ صفراوی مزاج

انبور سما

یہ خربق سفید ہے۔

انبوس

یہ نانخواہ ہے۔

انبہ

الف مفتوح، نون ساکن، با مفتوح اور ہا موقوف، یہ فارسی و ہندی میں اور خصوصاً اہل دکن کے نزدیک اسی نام سے معروف ہے، انبہ کا معرب انج ہے۔ ہندوستان کے زیادہ تر علاقوں میں لوگ اس کو آم اور الف ممدودہ اور نون مختفی کے ساتھ آنب کہتے ہیں۔ اس کا نام تورانی زبان میں نغزک ہے۔ یہ سنسکرت میں سوت (یہ اسم محض ہے) مامڑی (بہت خوشبودار)، اسچاو تیلا (زمین پر رہنے والوں کی خواہش پوری کرنے والا)، کانتاہ (روشن)، پنڈ پھل (ملائم اور گرہ دار پھ)، رسالا (شیریں آم)، سہکار پھل (میٹھا اور مست بودار پھل)، پشپ مہوچھوا (خوش منظر اور خوشبودار پھول جس سے شہد ٹپکتا ہے۔ یہ آم کے پھول کا نام ہے)، پینا نابہ (پیلا بدن) اور پشپچھوا (خوشبودار پھول) ہے۔ یہ ایک ہندوستانی پھل ہے، جو ہندوستان میں ہر جگہ دستیاب ہے۔ بعض دیگر ملکوں میں بھی پیدا ہوتا ہے، جیسے یمن، عمان، سوڈان، سمیل اور سیال آب وغیرہ۔ سیال آب مینا کے نام سے مشہور ہے۔ جولار کے ملحقات سے ہے۔ اس کے علاوہ علاقوں میں بہت کم دستیاب ہے۔ ہندوستان خصوصاً دکن اور بنگال کا آم بہت لذیذ ہے۔

اس کا درخت بہت بڑا ہوتا ہے، جو پانچ سے دس سال تک پھل دینے کے لائق ہو جاتا ہے۔ یہ اپنے تخم سے پیدا ہوتا ہے۔ اس کا پھل شروع سالوں میں بہتر ہوتا ہے، جیسے جیسے درخت کی عمر دراز ہوتی جاتی ہے، تو پھل کم اچھے آتے ہیں۔ اس کا پتا برگ ساذج ہندی کی طرح دراز اور اس سے زیادہ بڑا ہے، جس کی بو کھجور کے مانند ہے۔ اس کا پھول بہت چھوٹا سفید، خوشہ دار، خوش منظر اور خوشبودار ہے۔ پھول موسم بہار کے شروع میں کھلتا ہے اور زیادہ تر گرمی کے موسم میں اس کا پھل پکتا ہے۔ نیز کبھی آم بارش اور موسم برسات کے شروع سے پکنا شروع ہوتا ہے اور موسم سرما کی شروعات میں ختم ہوتا ہے۔ اس آم کا نام بھدّیاں ہے، جس کا اعراب با اور ہا مختفی مفتوح، دامفتوح، یا مشدد مفتوح، الف، اور نون خفی ہے، اس کی وجہ تسمیہ یہ ہے کہ یہ بھادوں کے مہینے میں پھل دیتا ہے۔ شدید سردی کے موسم میں اس کے پتے جھڑ جاتے ہیں، جس پیڑ میں نئے پتے پہلے نکلتے ہیں اس میں پھل نہیں آتے، بلکہ جس میں پہلے پھول پھر پتے آتے ہیں وہ پھل دیتا ہے۔ آم کا پیڑ ایک سال زیادہ پھلتا ہے، دوسرے سال کم پھلتا ہے۔ بعض درخت دوسرے سال بالکل پھل نہیں دیتا۔ بہت کم ایسے پیڑ ہیں جن میں پورے سال پھول اور پھل آتا رہتا ہے جیسا کہ خط استواء سے قریب بعض ملکوں میں بارہ مہینے ہمیشہ درخت پر پھل رہتا ہے جیسے جزیرۂ سیلان، تلچھری چنیاپٹن اور اس کے اطراف، لیکن غیر موسمی آم کے مقابلہ میں موسمی آم زیادہ شیریں اور عمدہ ہے۔ شروع میں آم کا رنگ سبز ہوتا ہے۔ آخر میں کوئی سرخ اور زیادہ تر زرد ہے اور کوئی آم آخر تک سبز رہتا ہے۔ آم کی مختلف قسمیں چھوٹی، بڑی شکل، صورت، مزہ، بو، تروتازگی، ریشہ دار و غیر ریشہ دار، گودادار، کم گودادار، اور کم و بیش رس دار ہوتی ہیں۔ کوئی دوسرا پھل آم سے زیادہ مختلف قسم کا نہیں ہے۔ چنانچہ بنگال و گجرات کا آم آدھا سیر سے دو سیر تک وزنی ہے اور گجرات کے سرحدی علاقہ مالوہ میں ایک سیر وزنی آم دیکھنے میں آیا

ہے۔ جنگلی بیر کے برابر بہت چھوٹی جسامت کا آم بھی پیدا ہوتا ہے۔ کسی آم کی شکل دراز سر قدرے خمیدہ اور نوک دار ہے۔ اس کو آمن اور آمڑی کہتے ہیں۔ یہ مادہ قسم ہے، جس کو مؤنث کے صیغہ سے خطاب کیا جاتا ہے۔ کوئی آم دراز ہے کوئی قدرے چوڑا و چپٹا اور کوئی جانور کے گردہ کی شکل کے مانند ہے۔ کوئی آم بہت خوش ذائقہ، شیریں اور خوشبودار ہے۔ کوئی بدذائقہ، پھیکا، ترش اور بہت ریشہ دار ہے کسی آم سے عنبر کے مانند کسی سے کافور کے مانند اور کسی سے سویا، اجوائن بادیان وغیرہ کے مانند بو آتی ہے کسی آم کی ساخت اور ذائقہ مختلف ہوتا ہے۔ کسی آم کے منھ پر یتوع (چیپ) کم اور کسی میں زیادہ ہوتا ہے، بلکہ بعض آموں کے چھلکے کے نیچے بھی یتوع ہوتا ہے۔

بعض کے مطابق اگر آم کے پودے کی پرورش دودھ، شکر اور شربت سے کی جائے تو اس کا پھل زیادہ شیریں ہوتا ہے۔ اگر شیرہ اناس، شیرہ سیب وغیرہ سے آم کے درخت کی آبیاری کی جائے تو اس کے پھل سے مذکورہ پھلوں جیسی بو آتی ہے یا ان کی طرح پھل آتا ہے۔ کوئی آم کچی حالت میں پکا جیسا ہوتا ہے، لوگ اس کو جلدی سے توڑ لیتے ہیں اگر اس کو جلدی سے نہ اتارا جائے تو زیادہ مٹھاس سے اس میں کیڑے پڑ جاتے ہیں۔ کچی حالت میں آم کی ایک قسم کا ذائقہ بادرنگ اور گاجر کے مانند ہوتا ہے اور یہ بالکل ترش نہیں ہوتا۔

دکن کے علاقہ کرناٹک وغیرہ میں آم کی ایک قسم کو تحفہ میں بہت پیش کیا جاتا ہے، جس کا نام بھونریہ ہے، اس کی وجہ تسمیہ یہ ہے کہ اس کی گٹھلی میں مغز کے قریب ایک دو سیاہ زنبور (بھڑ) ہوتی ہیں۔ جب گٹھلی کو کاٹا جاتا ہے تو اس سے مٹیالے رنگ کی بھڑ نکلتی ہے۔ ان کے پر ان کے پہلو سے چپکے ہوتے ہیں، جو ایک گھنٹہ کے بعد حرکت کرتے ہیں اور ان کا رنگ سیاہ ہو جاتا ہے اور ان کا پر پھیل جاتا اور بھونرہ کی شکل میں پرواز کرتی ہیں۔ بھونرہ زنبور کی ایک قسم ہے اس لیے اس کو بھونریہ کہتے ہیں۔ میرے مشفق اور کرم فرما حکیم غلام علی خاں صاحب نے بھی اس کا مشاہدہ کیا تھا، جس وقت وہ بائجہ بائیصاحبہ کے ہمراہ ناسک میں قیام پذیر تھے، لیکن انھوں نے راقم سے فرمایا تھا کہ اس آم کی کوئی گٹھلی حرکت کرتی ہے اور کوئی نہیں کرتی جس کی گٹھلی حرکت کرتی ہے اسے ہلانے سے گٹھلی آواز کرتی ہے ایسے آم سے مذکورہ کیڑا ضرور نکلتا ہے۔

آم کی ایک قسم بنگال میں پیدا ہوتی ہے، جس کا نام کچھوا ہے۔ یہ ہرا اور کچا میٹھا ہے۔ آم کی بعض قسمیں پکنے کے بعد شیریں و خوش ذائقہ اور بعض بدذائقہ ہو جاتی ہیں، بعض کے مطابق اگر نیم پختہ آم کو دو انگلی کے ذریعہ شاخ سے توڑا جائے۔ پھل کی شاخ کے سرے میں موم لگا کر گائے کے گھی یا شہد میں ڈال دیا جائے تو دو تین مہینہ تک اس کا ذائقہ نہیں بدلتا ہے اور ایک سال تک اس کے جثہ میں کوئی فرق نہیں آتا ہے۔ برگ آم و پوست آم کا مزاج دوسرے درجہ میں بارد اور یابس ہے۔ بعض کے مطابق برگ آم ہاضم ہے۔ برگ آم اور نرم شاخ کا طلاء بالوں کی درازی اور سیاہی کے لیے مفید ہے۔ اسی طرح اگر کسی مناسب تیل میں صرف کچے آم کا چھلکا یا اس کے ساتھ دوسری مناسب دواؤں کو ملا کر دھوپ میں رکھا جائے تو اس تیل کی مالش سے سر کے بال جھڑنا بند ہو جاتے ہیں۔ نیز دراز اور سیاہ ہو جاتے ہیں۔ اگر تمباکو کے مانند آم کے ہرے پتوں کو چلم میں رکھ کر کش لیا جائے تو بواسیر میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر بیالیس گرام تازہ نرم پتوں کا شیرہ بیالیس گرام شکر کے ہمراہ ملا کر نوش کیا جائے تو حیض اور بواسیر کے خون کو بند کرتا ہے۔ بعض کے مطابق خشک پتوں کی دھونی گردہ کی ریاح کو دفع کرتی ہے، نیز اس کا دھواں حلق میں لینے سے حلقوم کے زخم میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر جھڑے ہوئے آم کے پتوں کو مل کر چلم میں تمباکو کے مانند رکھ کر کش لیا جائے تو حلق کے اس زخم میں مفید ہے، جس میں حلق، ناک اور تالو تینوں اعضاء کا سوراخ ایک ہو جاتا ہے اور

چالیس دن میں یہ زخم ٹھیک ہوجاتا ہے۔اگر تروتازہ آم کے پتے کے تنہ کی جڑ کو نچوڑا جائے جو رطوبت اس سے نکلے اس کو پلک کی پھنسی پر ملا جائے تو بلا اذیت و درد وہ پھنسی ختم ہوجاتی ہے۔اگر نو عدد بیخ برگ کا ساقہ اور نو عدد فلفل سیاہ کو پانی میں باریک پیس کر گولیاں بنا کر نگلا جائے تو ہیضہ سے لاحق شدہ عسیر العلاج قے و اسہال کو بند کرتا ہے۔

آم کے تنہ اور جڑ کی چھال کا مزاج بارد ہے، جس کا مزہ کسیلا اور زبان گیر ہے۔اگر چھال کو کوٹ کر چھاچ میں ملا کر کھایا جائے، غذا میں دودھ اور چاول لیا جائے تو دست بند ہوجاتے ہیں۔آم کی لکڑی کی راکھ کا ذرور نزف الدم کو بند کرتا ہے۔اسی طرح برگ آم کا ذرور نزف الدم میں مفید ہے۔اگر بیالیس گرام پوست درخت آم کو اوپر سے تراش کر نیم کوب کرلیا جائے اور دوسو چالیس گرام پانی میں بھگویا جائے صبح مل چھان کر ایک ہفتہ تک پیا جائے تو سوزاک میں فائدہ ہوتا ہے۔آم کی لکڑی کی مسواک سے منھ کی بو زائل ہوجاتی ہے۔

آم کے پھول کا نام مول ہے، جس کا اعراب میم مفتوح، واؤ اور لام ساکن ہے۔پھول کو مور بھی کہتے ہیں، جس کے تلفظ میں لام کے عوض را ہے۔یہ دوسرے درجہ میں سرد وخشک ہے۔یہ بہت خوشبودار اور قابض ہے۔مختلف قسم کے پرمیو (سوزاک یا پیشاب کے امراض) کو دفع کرتا ہے اور مسک منی ہے۔یہ خون، بلغم وصفرا کی خرابی، پھوڑے پھنسیوں کے لیے مفید ہے۔ناک میں گل آم کا نفوخ حابس رعاف ہے۔پانی، برگ آم، پوست آم اور گل آم کو باہم پیس کر تیارہ شدہ محلول سے مضمضہ کرنا دانت اور مسوڑوں کو مضبوط کرتا ہے اور خبیث قلاع دہن میں مفید ہے اور اس کا حمول سیلان رحم اور زنانہ شرمگاہ کی بدبو کو دفع کرتا ہے۔

کچے آم کو انبیا کہتے ہیں، جس کا اعراب ہمزہ مفتوح، نون ساکن، با مکسور، یاء مفتوح اور الف ہے۔جب تک آم کا پھل بہت چھوٹا ہوتا ہے تو اس کو بالکیری کہا جاتا ہے۔جب یہ بڑا ہوجاتا ہے تو اس کا نام کیری ہے، جس کا اعراب کاف مفتوح، یاء ساکن، را مکسور اور دوسری یا ساکن ہے۔جب آم مضبوط ہوجاتا ہے اور اس کے تخم پر سخت مادہ کا ایک غلاف بن جاتا ہے، جس کو جالی کہتے ہیں، جس کا اعراب جیم مفتوح، الف، لام مکسور اور آخر میں یا ساکن ہے۔اس کا مزاج اول درجہ میں بارد اور یابس ہے۔ایک قول میں دوسرے درجہ میں بارد اور اول درجہ میں یابس ہے۔اس کا ذائقہ ترش ہے۔صفرا و التہاب میں تسکین، قے وغثیان کو دفع، پیاس اور عظم طحال کو ختم کرتا ہے۔یہ فساد خون کو دفع کرتا ہے، مشہی طعام، مفتت سنگ گردہ ومثانہ ہے۔بلغمی وسوداوی مزاج لوگوں کے لیے نقصان دہ ہے۔بلغم وسوداء کی تولید کرتا ہے، پھیپھڑا، گردہ اور باہ کے لیے مضر ہے۔اس کا مصلح شکر ہے۔یہ خاص طور پر مسقط جنین ہے۔اگر بہت چھوٹی، کچی انبیا کو تازہ شگوفہ سے توڑ کر خشک کرلیا جائے اور روزانہ چودہ گرام شکر کے ہمراہ ساڑھے تین گرام کھایا جائے تو سیلان منی اور سرعت انزال میں مفید ہے۔بعض کے مطابق بالوں کی سیاہی کا محافظ ہے۔اگر کھٹے کچے آم کا چھلکا تراش کر کوٹ لیا جائے پھر اس کو ایک دو گھنٹہ پانی میں پڑا رہنے دیا جائے، جب پانی ترش ہوجائے تو صاف کر کے قند یا مصری سے میٹھا کر کے پیا جائے تو یہ مقوی قلب اور مقوی معدہ ہے۔نیز زہریلی ہوا کے نقصان کو دفع کرتا ہے۔اگر کچے کھٹے آم کو گرم راکھ میں گلا لیا جائے پھر اس کے چھلکے کو اتار کر پانی میں مل چھان کر صاف کرلیا جائے، اس میں شکر یا مصری ملا کر استعمال کیا جائے تو باد سموم کی اذیت اور وبائی ہوا کی سمیت کو دفع کرتا ہے، لیکن پہلا نسخہ مقوی، مفرح اور زیادہ لذیذ ہے، جبکہ دوسرا نسخہ ہوا کی سمیت کو زائل کرنے میں زیادہ مؤثر ہے۔

اس کے افشرہ (عصارہ) کو پنا کہتے ہیں، جس کا اعراب پا مفتوح، نون مشدد مفتوح اور الف ہے۔یہ تنہا بہت لذت دار ہے، مگر

کھانے کے ہمراہ استعمال زیادہ مناسب ہے، اگر انبیا کو پیس کر آنکھ پر باندھا جائے تو آشوب چشم میں مفید ہے۔ اگر کچے آم کو چھیل کر ٹکڑا ٹکڑا کر کے خشک کرلیا جائے تو اس کا نام امچور ہے، جس کا اعراب ہمزہ مفتوح، میم ساکن، چا مضموم، واؤ معروف اور را ساکن ہے۔ یہ بھی خوب مستعمل ہے۔ اگر بدن کے کسی حصہ پر مکڑی کی رگڑ سے پھنسیاں نکل آئیں تو اس کا ضماد مفید و موثر ہے۔ اگر امچور اور معمولی نمک شور کو باہم پیس کر قروح خبیثہ پر طلا کیا جائے تو بہت جلدی ٹھیک ہو جاتا ہے اور اس کو پیس کر قوبا کے مقام پر مالش سے آرام ملتا ہے۔ اگر قدرے امچور کو لوہے کے توا پر لوہے کے دستہ سے آہستہ آہستہ پیسا جائے جب ایک ذات ہو جائے تو آنکھ پر طلا کیا جائے اور قدرے آنکھ میں ڈالا جائے تو آشوب چشم میں بہت تیزی سے فائدہ ہوتا ہے۔ جب تک انبیا کی گٹھلی سخت نہیں ہوتی تب تک لوگ کچے آم سے اچار اور مربی تیار کرتے ہیں۔ آم کا اچار صفراوی مزاج لوگوں کے لیے مفید، مشہی طعام اور قاطع طحال ہے۔ اگر آم کے اچار کا تیل ایک سال گزر جانے کے بعد نکال کر بدن پر ملا جائے اس کے بعد جَو کے آٹے سے اوبٹنہ کیا جائے تو بدن کی خارش ختم ہو جاتی ہے۔ مربی آم، مقوی معدہ اور مقوی قلب، مطیب دہن، قاطع اخلاط لزجہ اور رافع بواسیر ہے۔ جب آم پکنے کے قریب ہوتا ہے تو اس کو توڑ کر خشک گھاس، بھوسہ اور برگ پلاس (ڈھاک) میں چھپا کر رکھ دیتے ہیں۔ پکنے سے اس کی ترشی دفع ہو جاتی ہے اور اس عمل سے شیریں وخوش ذائقہ ہو جاتا ہے۔ اس عمل کا نام پال ہے، جس کا اعراب پا مفتوح، الف اور لام ساکن ہے، زیادہ تر یہی آم مستعمل ہے۔

اگر آم خود بخود پیڑ پر پکنے کے بعد ٹپک جائے تو یہ ٹپکہ ہے، جس کا اعراب ٹا مفتوح، پا ساکن، کاف مفتوح اور ہا ساکن ہے۔ مالوہ اور دکن کے باشندوں کے نزدیک اس کا نام شاخ ہے۔ اکثر یہ چاشنی دار ہوتا ہے۔ پکا ہوا، بہت شیریں، غیر ریشہ دار، رقیق شیرہ دار، خوشبودار، کم یتوع (چینپ) والا آم اعلیٰ معیار کا ہے، جس میں یہ تمام خوبیاں موجود نہیں ہوتیں یا بعض موجود ہوتی ہیں۔ وہ خراب اور نقصان دہ ہے۔

آم کھانے کا بہتری طریقہ یہ ہے کہ پختہ اور رسیلے آم کو پانی سے دھونے کے بعد ہاتھ سے ملک کر نرم کرلیا جائے، اس کے سر کی گانٹھ کو نکال کر دو تین قطرہ نچوڑ دیا جائے تاکہ اس کی یتوع نکل جائے، اس کو ہندی میں چینپ کہتے ہیں، جس کا اعراب چا مفتوح، یا ساکن، نون مختفی اور پا ساکن ہے، پھر چوسا جائے۔ اس کے تمام صاف شیرہ کو چوس لیا جائے اور ریشہ کو چھوڑ دیا جائے، کیونکہ آم کا ریشہ، ثقیل، نفاخ اور قابض ہے، جبکہ اس کا رس ملین ہے۔ آم کی چینپ زبان اور ہونٹوں پر چھونے سے سوزش اور زخم ہو جاتا ہے۔ آم کو گرمی کے موسم میں ٹھنڈے پانی یا برف سے سرد کر کے کھانا زیادہ مناسب ہے، کیونکہ اس تدبیر کے بغیر مزاج میں انحراف کا خطرہ رہتا ہے۔

چاقو سے کاٹ کر آم کو کھانا بعض لوگوں کو اگرچہ بہت پسند ہے، لیکن اس طریقہ سے ریشہ اور جرم سے احتیاط نہیں ہو پاتی، جس سے پیٹ میں نفخ ثقل، درد، آنتوں میں مروڑ اور گلے میں خراش ہو جاتی ہے۔ اگر قدرے سخت اور غیر ریشہ دار آم کے سر کو کاٹ کر اس کی چینپ کو بہا دیا جائے اور اس کی گٹھلی کے دونوں طرف سے دو پھانک کاٹ کر کھایا جائے تو زیادہ نقصان نہیں ہوتا۔ اگر آم کے شیرہ کو باریک کپڑا سے صاف کر کے گلاب وشکر ملا لیا جائے اور نئے مٹی کے برتن میں رکھ کر ٹھنڈا کر کے کھایا جائے تو بہت عمدہ ہے۔ بعض لوگ آم کے شیرہ میں شکر ملا لیتے ہیں اور اس کو حسب عادت تیار کر کے روٹی وچاول کے ہمراہ کھاتے ہیں، اس کا نام امرس ہے۔ جس کا اعراب ہمزہ مفتوح، میم ساکن، را مفتوح اور سین ساکن ہے۔ بعض لوگ میٹھا دہی، ملائی، شکر، مصری، گلاب اور میدہ کی روغنی روٹی کے ہمراہ کھاتے ہیں، جو

بہت لذت دار ہے۔ یہ اکثر نفیس و نازک مزاج لوگوں کا طریقہ ہے کیونکہ مسلم آم سے ان کو غثیان لاحق ہوتا ہے، جس کی وجہ سے ان کی طبیعت مائل نہیں ہوتی۔ نیز یہ اپنے محل کی مفارقت سے اپنے مزاج میں ایک قسم کا تغیر پیدا کر لیتا ہے، جس کی وجہ سے نازک مزاج لوگوں کو خوب راس آتا ہے۔

شیریں پختہ آم کا مزاج دوسرے درجہ میں گرم اور رطب ہے۔ بعض کے مطابق دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ آم خواہ کتنا ہی ترش ہو اس کی گرمی میں کمی نہیں ہوتی۔ آم غلیظ سوداوی خون کی تولید کرتا ہے۔ جس آم میں جتنا رس کم اور قوام زیادہ غلیظ ہے، اس میں اتنی ہی سوداویت زیادہ ہوتی ہے۔ آم مطیب دہن، مقوی نفس، غاسل، مقوی قوی، مقوی ارواح، مقوی اعضاء ریشہ، مقوی آلات تنفس، مقوی مری، مقوی معدہ اور مقوی امعاء ہے۔ یہ کثیر الغذا و مسمن بدن ہے۔ بدن کی خشکی کو دفع کرتا ہے۔ شکل کی مناسب سے مقوی گردہ، مقوی مثانہ، مقوی باہ، محسن لون، مطیب دہن، مشہی اور ملین ہے۔ یہ خفقان، کھانسی، ضیق النفس، بارد دردسر، بواسیر کے قبض، بواسیری اسہال، ذرب، قولنج، پیاس، تکان، کمزوری، سستی اور بدن کی کاہلی کو دفع کرتا ہے، یہ مدر بول ہے۔ اطباء نے اس کو خاص طور پر دق میں مفید قرار دیا ہے۔ خواہ گردہ کی شرکت سے ہو یا دق شیخوخت مراد ہو۔

آم کی متعدد اقسام ہیں، جو آم زیادہ خوشبودار ہے۔ وہ زیادہ مقوی قلب اور مقوی دماغ ہے۔ آم کو سونگھنے سے دماغ کو تقویت حاصل ہوتی ہے۔ آم جگر کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس سے استسقاء لاحق ہوتا ہے۔ اس کا مصلح مویز اور بعض کے نزدیک زنجبیل ہے۔ اس سلسلہ میں شربت زرشک یا سکنجبین یا شربت جامن بھی بہتر ثابت ہوتا ہے۔ بعض لوگوں میں یہ مشاہدہ ہوا کہ آم کھانے سے ضعف جگر اور دوبارہ استسقاء لاحق ہو گیا۔ جن لوگوں کو آم گرمی کرتا ہے، ان کی اصلاح کے لیے ٹھنڈا پانی، دہی، میٹھی چھاچھ اور بارد عصارہ جات وغیرہ بہترین چیزیں ہیں۔ گرم مزاج افراد میں اور خصوصاً خالی پیٹ میں نقصان دہ ہے، کیونکہ اس کو خالی پیٹ کھانے سے بھوک ساقط، قبض اور معدہ میں بہت گرانی ہو جاتی ہے۔ بعض کے مطابق یہ معمولی مؤلد ریاح، نفاخ اور دیر ہضم ہے۔ مراقی مریضوں میں خصوصاً یہ عوارض پیدا کرتا ہے۔ نیز غلیظ شیرہ دار آم مذکورہ مضر اثرات کا زیادہ حامل ہے۔ لہٰذا اس کی غلظت کو کم اور لطیف کیا جائے۔ اس کا مصلح سکنجبین، جامن، شربت جامن، چھاچھ کا پانی اور ٹھنڈا پانی ہے۔ کم رس دار آم ثقیل، دیر ہضم اور نفاخ ہے۔ کم رس اور ریشہ دار آم زیادہ خراب اور قابض ہے، جو سوداوی امراض، جرب وخارش، پھوڑے وغیرہ پیدا کرتا ہے۔ اہل ہند نے اس کے نفخ کا مصلح زنجبیل بتایا ہے۔ نیز اس آم کو کھانے سے قبل قدرے نمک چکھنا مفید و مجرب ہے۔ نمک میں پروردہ زنجبیل زیادہ بہتر ہے۔ اگر آنتوں میں مروڑ ہو تو روغن بادام وغیرہ استعمال کیا جائے۔ دست کی صورت میں کچا آم استعمال کیا جائے۔ خشک مزاج لوگوں میں دودھ اس کا مصلح ہے۔ اگر دودھ سے نفخ لاحق ہو تو دودھ میں زنجبیل ڈال کر کھولا لیا جائے۔ بعض کے مطابق فربہی، قوت باہ، کچا تازہ دودھ یا معمولی جوش دیا ہوا۔ آم کے فعل میں معین و مددگار ہے۔ البتہ ترش آم سے پہلے دودھ پینا نقصان دہ اور معدہ میں دودھ جمنے کا اندیشہ رہتا ہے۔ اگر مزاج کی رعایت کرتے ہوئے آم کو استعمال کیا جائے تو چوب چینی کی طرح تقویت پیدا کرتا ہے۔ بہتر یہ ہے کہ جب دو تین مرتبہ بارش ہو جائے تب آم کھایا جائے، مگر بارد ورطب مزاج لوگوں کے لیے یہ احتیاط ضروری نہیں ہے۔ اگر ذرب وخلفہ کے مریض غذا میں آم اور پانی کے عوض اونٹ کا دودھ ایک دو مہینہ تک استعمال کریں تو بہت فائدہ ہوتا ہے، بلکہ بعض مریضوں میں اس مرض کو بالکل ختم کر دیتا ہے۔

کھٹا آم، دانت، مسوڑھ، حنجرہ، سینہ اور آنتوں میں نقصان کرتا ہے۔ نیز یہ منی کو رقیق کرتا ہے۔ اس کا مصلح شیرینی ہے۔ ترش آم صفراوی مزاج لوگوں کو خوب مرغوب اور مقوی معدہ ہے۔ ہندوستان کے حکماء نے اس پھل کو سرد قرار دیا ہے، لیکن ترش آم بھی حرارت سے خالی نہیں ہے۔ آم کی گٹھلی کا مغز دوسرے درجہ میں سرد و خشک ہے۔ نیز یہ قابض ہے۔ اگر اس کو لیمو کے رس اور نمک میں پرورده کرلیا جائے تو یہ ہاضم ہے۔ اگر اس کو معمولی بھون کر کھایا جائے تو قابض، معدہ کے لیے مفید اور بہت خوش ذائقہ ہے۔ اس کو کھانے کے بعد پانی پینا بہت میٹھا محسوس ہوتا ہے۔ ہندوستان کے باشندے اس کی گٹھلی کو جوش دے کر بارش میں رکھ دیتے ہیں، اس کے بعد اس کے مغز کو نکال کر کھاتے ہیں، جو بہت لذیذ، دافع صفرا، قابض اور مقوی معدہ ہوجاتا ہے۔ نیز بارش کے پانی میں بھیگی ہوئی گٹھلی کو لیمو کے رس میں بھگو کر استعمال کرتے ہیں، جس سے فوائد میں اضافہ ہوجاتا ہے۔ بعض لوگ اس کو لیمو کے رس میں بھگونے کے بعد نمک اور اجوائن ملا کر پیس لیتے ہیں اور استعمال کرتے ہیں، جو نہایت مقوی معدہ اور بے مثال ہاضم ہوجاتی ہے۔ بعض کے مطابق تین سال گٹھلی میں تریاقیت کا اثر آجاتا ہے۔ اگر اس سے ساڑھے دس گرام بریاں وغیر بریاں گٹھلی کو پیس کر سفوف بنالیا جائے تو یہ دست بند کرنے کی سب سے بہترین دوا ہے۔ نیز یہ حابس اسہال مزمن اور سلسل البول میں مفید ہے۔ خیر التجارب میں مذکور ہے کہ آم کی گٹھلی کے سفوف کا طلاء جدوار کے مانند محلل ورم ہے۔

آم کی چیپ (یتوع) گرم اور مقرح اعضاء ہے، جس عضو پر یہ لگ جائے اس پر اصلاح کے لیے مناسب روغن کی مالش کی جاتی ہے۔ بعض کے مطابق اس کا مصلح عورت کا دودھ ہے۔ ہندوستانی اطباء کے مطابق کچا آم گرم ہے، جو مؤلد ریاح، مسہل، مؤلد بلغم، مؤلد صفرا ہے۔ یہ ترش، کسیلا، چرپرا اور خوشبودار ہے۔ امراض حلق، بلغمی، صفراوی و خونی امراض اور ضیق النفس میں اضافہ کرتا ہے۔ بدن و معدہ کی ریاح کو دفع اور پیٹ کو نرم کرتا ہے۔ پکا آم خواہ شیریں یا ترش ہو ہر حال میں بارد و رطب ہے۔ پکا شیریں آم مفرح قلب ہے، زبان کا بدذائقہ دور کرتا ہے۔ بدن کو فربہ کرتا ہے۔ یہ مؤلد ریاح اور ثقیل ہے، نیز شیریں پکا آم مقوی باہ، مقوی اعضاء، دافع فساد صفرا، بلین، مشہی طعام اور محسن لون ہے۔ ترش پکا آم ثقیل، مؤلد بلغم، مؤلد صفرا اور دستوں میں نقصان دہ ہے۔ کسیلا آم امراض بول اور کھانسی میں نقصان دہ اور مؤلد بلغم ہے، طبیعت میں خشکی پیدا کرتا ہے۔ مختلف قسم کے امراض بول پیدا کرتا ہے اور کھانسی کو تیز کرتا ہے۔

بعض کے مطابق آم کا پھول (مول یا مور) کسیلا، میٹھا اور خوشبودار ہوتا ہے۔ اس سے شیریں بو آتی ہے۔ پیاس اور صفرا کی سوزش کو ختم کرتا ہے۔ ہندوستانی اطباء کے مطابق خالی پیٹ، آم، جامن، ناریل، کٹہل، املی، تاڑ پھل، بیر، کیلا، انگور، سیب، گولر اور کھیرا کھانا منع ہے۔ روغن تخم آم مسہل ہے، جو شیریں، تلخ اور ترش ہے۔ یہ قوت بخشتا ہے، بھوک کو برانگیختہ کرتا ہے اور زخموں کی بہترین دوا ہے۔ بعض کے مطابق کسیلا، خشک، کاسر ریاح، دافع بلغم ہے اور صفرا میں زیادہ نقصان دہ نہیں ہے۔

انبھیدی

الف مفتوح، نون ساکن، با اور ہا خفی مکسور، یا مجہول ساکن، دال مکسور اور دوسری یا ساکن، یہ ہندی لفظ ہے۔ یہ دو لفظ سے مرکب ہے، ایک ان جس کا معنی کھانا ہے۔ دوسرا لفظ بھیدی، جس کے معنی پگھلانے والا ہے، کیونکہ لوگ اس کو پیس کر خشکہ چاول پر چھڑکتے ہیں۔ تھوڑی دیر کے بعد یہ پگھل کر پانی ہوجاتا ہے۔ اس لیے یہ اس نام سے موسوم ہے۔ انبھیدی ایک قسم کا نمک ہے، جس کو زمین کھود کر

حاصل کیا جاتا ہے۔اس کی کان جنارجن پہاڑ کے نزدیک دریا کے کنارے ملیبار میں واقع ہے۔اکثر ہندو سادھوسنت لوگ وہاں سے اس کو حاصل کرتے ہیں۔بعض کے مطابق مذکورہ علاقہ میں ایک گہرا تالاب ہے، جس کا پانی ٹھہرا ہوا ہے، جس کا رنگ سبز اور مزہ نمکینی آمیز ترش ہے، جب اس پانی کو آگ سے جلا کر جمایا جاتا ہے تو یہ نمک بن جاتا ہے۔اس فقیر کا خیال ہے کہ انبھیدی زاج کی اقسام سے ہے۔ انبھیدی چوتھے درجہ تک گرم وخشک ہے۔اس کے نقصان سے ہلاکت واقع ہوسکتی ہے۔جس وقت اس کو استعمال کرنا ہوتو پہلے اس کو پانی میں حل کرکے جرّعلقی کے عمل سے پانی کو صاف کرکے منعقد کیا جائے اس عمل کو بار بار کیا جائے تا کہ اس کا نقصان کم ہوجائے، اس کی مقدار خوراک پندرہ ملی گرام سے تیس گرام تک ہے۔اس سے زیادہ مقدار میں استعمال معدہ اور آنتوں کو خراب کردیتا ہے، اگر اس کو مذکورہ مقدار میں کھایا جائے تو کھانے کو جلدی سے ہضم کرتا ہے اور ہاضمہ کو قوی کرتا ہے۔اس سے معدہ میں خراش لاحق ہوتی ہے۔اس کے نقصان کی اصلاح کے لیے پے در پے دودھ اور مسکہ کھلایا جاتا ہے۔

انبہ ھلدی

یہ آنبہ ہلدی ہے جو الف ممدودہ کے ذیل میں گزر چکا۔

انبیتون

یہ سویا ہے۔

انترتامرا

یہ پدم چارنی ہے۔

انتر کنکا

یہ تنہاورتا ہے۔

انترابج

الف مفتوح، نون ساکن، تا ورا مفتوح، الف، با مفتوح اور جے ساکن، یہ ہندی میں چوب چینی ہے۔

انت

یہ بینگن ہے۔

انترویل

یہ تلخ، شیریں، اور دافع صفرا ہے۔منی میں اضافہ کرتا ہے، بڑھاپے کے امراض دفع اور بدن کو قوی کرتا ہے۔

انتڑیین

یہ آنتیں ہیں۔

انتلہ

الف مفتوح، نون ساکن، تا مضموم، لام اور ہا مفتوح۔ یہ عجمی اندلسی زبان کا لفظ ہے، انتلہ کی دو قسمیں ہیں، ایک سیاہ قسم ہے، جو

انثلہ سوداء ہے۔ یہ اندلسی جدوار ہے، جس کا نام بلوط الارض ہے۔ اس کا نام اندلسی میں فیہق اور ہندی میں نربسی ہے۔ اس کی جڑ ریشہ بنطافلن کی طرح بہت شاخوں دار اور بیخ کولان کے برابر بڑی ہے۔ انثلہ کا مزہ شفتالو کے مانند تلخ ہے، اس کی پتیاں گھنی، اور مکو کے مانند سرخی مائل ہیں۔ ایک قول میں اس کی پتیاں برگ پر سیاؤشاں کے مانند ہیں۔ انثلہ کی دوسری قسم سفید ہے، جو انثلہ بیضاء ہے۔ اندلس کے عوام کے نزدیک اس کا نام فیہق ہے اور یہ سمنشی ہے۔ اس کی پتیاں برگ سنا کے مانند اور زردی مائل ہیں۔ اس کی بوقدرے تیز، خوشبودار اور مزہ شیریں ہے۔ یہ تمام زہروں کا تریاق ہے، یہی پتیاں اس کا جزء مستعمل ہیں۔ انثلہ اندلس، چین، تبت کے پہاڑی علاقے، ہندوستان مورنگ اور لاسہ وغیرہ کے بعض پہاڑوں میں پیدا ہوتا ہے۔

سفید انثلہ دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے، ایک قول میں تیسرے درجہ کے آخر سے چوتھے درجہ تک گرم وخشک ہے۔ انثلہ کی پتیوں کے اکثر افعال پوست بیخ انثلہ سے زیادہ قوی ہیں۔ برگ انثلہ کا ضماد محلل نفخ، کاسر ریاح، بارد درد شکم کا مسکن، اور کیڑے مکوڑوں کی گزیدگی میں مفید ہے۔ سفید انثلہ سیاہ انثلہ سے کیڑے مکوڑوں کو دفع کرنے میں کمزور ہے۔

انثلہ کی مقدار خوراک نو گرام ہے، بیخ انثلہ انسان کے علاوہ تمام جانوروں کی قاتل اور محرکِ باہ۔ گیلانی فرماتے ہیں کہ اس کی پہلی قسم زہر ہے اور زہریلی دوا ہے۔ علاج ومعالجہ میں اس کا خوردنی استعمال ممنوع ہے، کیونکہ یہ قاتل ہے، یہ بچھناک کی طرح زہریلی ہے۔ اس کا تریاق سیاہ انثلہ ہے۔

سیاہ انثلہ تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ ایک قول میں یہ تیسرے درجہ کے اوّل میں خشک ہے۔ یہ تریاق فاروق کے قائم مقام تریاق ہے، نیز درد شکم اور درد رحم میں مفید ومجرب ہے۔ یہ مبہی، مسخن معدہ، مسخن جگر اور بلغمی مواد کا محلل ہے، انثلہ کو شراب میں پکا کر خوردنی استعمال بواسیر میں مفید ہے۔ اس کا حمول مقوی رحم اور محلل ورم رحم ہے۔ انثلہ کا ضماد تمام اعضاء کے ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ روغن انثلہ کی مالش سے بال خوب دراز ہوتے ہیں۔ روغن انثلہ کی مقدار خوراک دوسو پچاس ملی گرام ہے، یہ اس سے زیادہ مقدار میں خناق اور بے چینی پیدا کرتا ہے اور رطوبتوں کو خشک کرتا ہے۔ اس کا مصلح روغن کنجد اور شیرینی ہے۔

انثلیس

الف مفتوح، نون ساکن، ثا مفتوح، لام مکسور، یا اور سین ساکن، یہ یونانی لفظ ہے، جس کا معنی دواء الرحم ہے، انثلیس کی دو قسمیں ہیں ایک بڑی قسم ہے۔ یہ ایک سمنشی (پیڑ اور گھاس کے مابین) پودا ہے، جس کی پتیاں برگ عدس کے مانند اور نرم ہیں۔ اس کی شاخیں خشونت دار اور ایک بالشت کے برابر بلند ہیں۔ اس کی جڑ چھوٹی اور باریک ہے۔ پھول نیل گونی مائل سرخ اور بدبودار ہے۔ اس کا تخم تیز بودار باریک پھلی میں ہوتا ہے۔ انثلیس شور مقامات اور دھوپ والے مقامات میں پیدا ہوتا ہے۔ اس کی دوسری قسم چھوٹی ہے، جو زیادہ بلند نہیں ہوتی اس کی پتی اور شاخ کمافیطوس کی طرح زیادہ بڑی ہے، کثیر روئیں دار ہے۔ اس کا پھول کمافیطوس سے زیادہ چھوٹا، نیل گونی مائل اور بہت بدبودار ہے۔

انثلیس کا مزاج دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے ایک قول کے مطابق معتدل گرم اور اول درجہ میں خشک ہے۔ یہ مفتح سدہ، بہت محلل، ہلکا قابض، جالی اور مزیل قروح ہے۔ انثلیس کے پھول، جڑ یا دونوں قسم کے تخم کا خوردنی استعمال عسر البول اور درد گردہ میں مفید

ہے، نیز مذکورہ چیزوں کو سکنجبین کے ہمراہ کھانے سے مرگی میں فائدہ ہوتا ہے۔ اشلیس کی دونوں اقسام کا ذرور، قروح وجروح کو مندمل کرتا ہے۔ روغن گل اور بکری کے دودھ کے ہمراہ ان دونوں قسموں کے سفوف کا فرزجہ ورم حار رحم اور زخموں کے لیے مفید ہے۔ اشلیس کی دوسری قسم زیادہ لطیف ہے، لیکن اس میں جالی فعل پہلی قسم سے بہت ضعیف ہے۔ اشلیس کی مقدار خوراک ساڑھے چار گرام تک ہے۔

انجبار

الف مفتوح، نون ساکن، جیم مکسور، با مفتوح، الف اور را ساکن، انجبار جبر سے مشتق ہے۔ بعض کے مطابق یہ رومی لفظ ہے یہ پودا کیاریوں اور نہروں کے کنارے علیق کے درمیان پیدا ہوتا ہے۔ انجبار کے پتے برگ رطبہ کے مانند ہیں، جن پر غبار کے مانند روئیں اور بال ہوتے ہیں۔ اس کی شاخیں باریک رطبہ (اسپست) سے زیادہ موٹی اور سرخی مائل ہیں۔ انجبار قد آدم کے برابر بلند ہوتا ہے۔ یہ علیق سے لپٹا رہتا ہے اور اس پر جال کی طرح پھل جاتا ہے۔ اس کا پھول سرخ ہے، جس کے جھڑنے کے بعد اسی مقام پر چھوٹی پھلیاں نکلتی ہیں، جو بہت چھوٹے تخموں سے پر رہتی ہیں۔ اس پودے کی جڑ زمین میں بہت گہرائی تک جاتی ہے۔ یہ خشونت دار اور سیاہی مائل سرخ ہے۔ جڑ کے باریک ریشے مستعمل ہیں، جن کا نام لحای انجبار (انجبار کی داڑھی) ہے۔ خواہ یہ رطب ہو یا خشک ہو اور انجبار کی جڑ کی چھال مستعمل ہے، جو سب سے بہتر ہے۔ تازہ انجبار کی جڑ کا عصارہ بھی مستعمل ہے، جس کے اکثر افعال پوست بیخ انجبار سے زیادہ قوی ہیں۔ بعض کے مطابق یہ شام کے علاقہ میں، دریاؤں کے کنارے اور نہروں کے درمیان پیدا ہوتا ہے۔

خلاصۂ کلام انجبار زیادہ نفع بخش اور کم نقصان دہ خصوصاً اس کی جڑ ایک عظیم دوا ہے۔ اس پودے کا سب سے زیادہ مستعمل جز اس کا عصارہ ہے، اس کے بعد انجبار کی خشک جڑ کے ریشے استعمال میں آتے ہیں۔ انجبار کے تمام اجزاء قابض اور لیس دار ہیں، اگر انجبار کی جڑوں کو مقشر کر کے اس کی چھال کو کوٹ کر نچوڑ لیا جائے تو اس کے عصارہ کا رنگ آب کشوث کی طرح سرخ ظاہر ہوتا ہے۔ یہی عصارہ مستعمل ہے، کبھی اس عصارہ میں شکر یا مفتّح ملا کر شربت بنا لیتے ہیں اس وقت یہ زیادہ لطیف، زیادہ لذیذ اور زیادہ عمدہ اور بہت نفع بخش ہو جاتا ہے۔ اہل شام اس کو مرطوب اور خشک حالت میں استعمال کرتے ہیں۔ یہ لوگ پوست بیخ انجبار کو خشک کر لیتے ہیں پھر اس کو پیس کر ساڑھے چار گرام کی مقدار میں کھاتے ہیں۔ سرخ طبرستانی انجبار سب سے عمدہ ہے، لیکن عمدگی میں شامی انجبار مشہور ہے۔ گیلانی کے مطابق وہ سرخ انجبار زیادہ بہتر ہے، جو توڑنے پر اندر سے سرخ نکلتا ہے۔ اگر انجبار کو توڑ کر اس کے ٹوٹے ہوئے ٹکڑے کو زبان پر پھیرا جائے تو یہ زبان میں گرفتگی پیدا کرتا ہے۔ نیز زبان گیر ہے اس طرح چپک جاتا ہے کہ زبان سے جدا کرنا دشوار ہوتا ہے۔ طبرستان کے علاقہ سے حاصل ہونے والا انجبار (طبرستانی انجبار) زیادہ بہتر ہے۔ اگرچہ اطباء کے درمیان مشہور ہو چکا ہے کہ شامی انجبار زیادہ بہتر ہے، لیکن موجودہ زمانہ میں تجربہ اس بات پر شاہد ہے کہ طبرستانی انجبار عمدہ ہے۔ طبیب کو اس میں ملاوٹ بالکل نہیں کرنی چاہیے کیونکہ اکثر دوا فروش اس میں دیگر دواؤں، جڑوں اور چھلکوں کی ملاوٹ کرتے ہیں جو انجبار شام سے درآمد کیا جاتا ہے۔ اکثر اس کے چھلکے تازہ انجبار کے ہم رنگ نہیں ہوتے، بلکہ زیادہ تر شقرت (زردی و سرخی آمیز یا سرخی سیاہی آمیز) مائل ہوتا ہے۔

انجبار کا مزاج اول درجہ میں سرد و خشک ہے۔ ایک قول کے مطابق تیسرے درجہ میں سرد و خشک ہے۔ مگر جالینوس نے گرم خشک سمجھا ہے۔ اس میں بظاہر قبض اور رطوبت کے ساتھ قوت محلل ہے۔ یہ دوا ہر قسم کے نزف الدم میں مفید ہے۔ یہ اس کا فعل خاص ہے۔ خواہ قصبة

الریہ، حجاب سینہ، آنتوں کی خراش، جگر، بواسیر، عروق مقعد کے کھلنے سے نزف الدم ہو رہا ہو۔ انجبار کا خوردنی استعمال اور ضماد وثی (موچ)، رض (کری ہڈی کا تفرق اتصال)، عضلات کی کشادگی، ہتک (عضلات کے سرے کا پھٹنا)، کسر (ہڈی کے عرض میں تفرق اتصال) میں مفید ہے۔ انجبار مقوی معدہ اور معدہ کے امراض میں مفید ہے۔ یہ قے، غثیان، مزمن اسہال دموی، آنتوں کی ذوسنطاریا کو دفع کرتا ہے۔ انجبار اور خصوصاً قرص کہربا اور قرص اسہال دموی کے ہمراہ شربت انجبار کا خوردنی استعمال تکلیف دہ قبض کے بغیر حابس شکم اور مزمن اسہال ونزلات میں مفید ہے۔ اگر ساڑھے تین گرام سے ساڑھے چار گرام تک انجبار کو پانی میں جوش دیا جائے پھر اس کو قدرے شکر یا دوشاب انگوری یا دیگر مناسب دواؤں کے ہمراہ نوش کیا جائے تو یہ بواسیر، بواسیر کی رگوں کے کھلنے اور عروق مقعد کے ورم میں مفید ہے۔ یہ مقوی امعاء، التہاب صفرا، وغلیان خون کا مسکن ہے۔ ذبول کی حد تک نئی پرانی سل، ضعف اشتہا، بول الدم، حاد و مزمن بول المدۃ میں مفید، نیز ہموم کو دفع کرتا ہے۔ غذاؤں میں مصالحہ جات کے ہمراہ مستقل چوب انجبار کا خوردنی استعمال مقعد کے جریان خون میں مفید ہے۔ چنانچہ گیلانی نے مفردات قانون کی شرح میں لکھا ہے کہ انجبار آنتوں کی خراش اور قروح میں بہت زیادہ نفع بخش ہے اور آنتوں کے سیلان خون کو بند کرتا ہے۔ ایک تاجر شدید شقاق مقعد میں مبتلا ہو گیا تھا، جس کی وجہ سے بہت خون خارج ہو گیا۔ اطباء اس کے علاج سے عاجز آ گئے تو اس نے تازہ چوب انجبار کو کھایا اس نے چوب انجبار کو مرغی وغیرہ کے گوشت کے ہمراہ پکالیا، نیز اس میں گاجر شلجم وغیرہ گوشتوں کے ہمراہ پکائی جانے والی اشیاء متماسکہ کو شامل کر کے خوب کھایا۔ اس کا خون فوراً بند ہو گیا۔ اسی طرح کثیر تعداد میں لوگوں کو قرص کہربا کے ہمراہ شربت انجبار کے خوردنی استعمال سے آنتوں کے اسہال دموی میں شفا ملی اور ان میں سے کوئی مرا نہیں، مگر شرط یہ ہے کہ دوا عمدہ ہو اس میں احتیاط بہت ضروری ہے، کیونکہ انجبار میں لوگ ملاوٹ کرتے ہیں۔ برگ انجبار کے سفوف کا ذرور، حاد مزمن زخموں کا تنقیہ، ان کا خون بند اور ان کو مندمل کرتا ہے۔ اسی طرح سفوف بیخ انجبار یا عصارۂ انجبار مذکورہ مرض میں مفید و مؤثر ہے۔ بیخ انجبار کی مقدار خوراک ساڑھے چار گرام، عصارہ انجبار کی مقدار خوراک ساڑھے تین گرام اور برگ انجبار کی مقدار خوراک ساڑھے سترہ گرام ہے۔ انجبار سرد مزاج لوگوں کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس کا مصلح زنجبیل ہے۔ بعض کے مطابق مثانہ میں نقصان کرتا ہے۔ اس کا مصلح شکر ہے۔ اس کا بدل ہم وزن زرشک یا بارتنگ ہے۔ بعض کے مطابق گاجر اور چوتھائی حصہ گل ارمنی ہے۔

انجدان

الف مفتوح، نون ساکن، جیم مضموم، دال مفتوح، الف اور نون ساکن، یہ فارسی لفظ انگدان کا معرب ہے، کیونکہ انگ اس کا درخت ہے اور دان، دانہ کا مخفف ہے، جس کے معنی تخم آنگ کے ہیں، اسی لیے فارسی میں اس کے گوند کا نام انگژد ہے۔ فارسی میں گوند کو ژد کہتے ہیں، ژا مفتوح اور دال ساکن سے ہے۔ جہاں مطلق انجدان کا ذکر ہوتا ہے، وہاں انجدان کا تخم مراد لیا جاتا ہے۔ بعض کے نزدیک یہ کاشم ہے۔ چنانچہ انجدان رومی سیسالیوس کہلاتا ہے۔ عربی میں اس کی جڑ کو محروث وعود الدرقہ، ترکی میں اس کے تنا کو بالدرغان اور یونانی میں انجدان کو طرو بیون کہتے ہیں۔

اقسام: اس کی دو قسمیں ہیں۔ ایک خوشبودار اور سفید ہوتا ہے، جو مادہ ہے، یہی ماکول و مستعمل ہے۔ اس کو مازندرانی زبان میں کولا پر کہتے ہیں۔ دوسرا بدبودار اور کالا ہوتا ہے۔ جو نر ہے، یہ زیادہ قوی ہے، مگر غذاؤں میں مستعمل نہیں۔ حاصل کلام یہ جڑی بوٹی کاشم کی طرح

ہے، یہ خراسان، بابل وار مینہ کے ریگستانی، پہاڑی و ناہموار مقامات اور افریقہ و ہندوستان کے علاقوں میں پیدا ہوتی ہے۔ بعض اوقات یہاں کے باشندے اس کو بطور سبزی پکا کر کھاتے ہیں، ان کو کوئی نقصان نہیں ہوتا۔ یہ موسم ربیع میں اگتی ہے اور سردی کے موسم کی شروعات تک باقی رہتی ہے۔ یہ یونانی سلیقون ہے۔ پتا چوڑا و چپٹا ہوتا ہے۔ پتے کی جڑ سے گوند جیسی رطوبت نکلتی ہے، جو وہاں پر منجمد ہو جاتی ہے۔ اس گوند کا نام حلتیت ہے۔ جڑ موٹی اور غیر تنہ دار ہوتی ہے۔ سریانی زبان میں اس کے پتے کا نام قلبا، اگندنا اور قلیون سلیقون ہے۔ یہ پودا روئے زمین پر پھیلتا اور کلائی میں ہتھیلی کے مانند گھونگریالا ہوتا ہے، جو چھوٹی اور چپٹی پتیوں سے مرکب ہوتا ہے۔ اس میں شاخیں نکلتی ہیں، جن کے آخری سرے پر سویا کے شگوفہ کے مانند قدرے بڑے شگوفے ہوتے ہیں۔ اس کے بعد باریک چوڑے قدرے درازی مائل پھلیوں میں تخم آتے ہیں، جو بدبودار ہوتے ہیں۔ اس کی جڑ کا مزہ اور مزاج اونٹ کٹارا کے قریب ہوتا ہے۔ بعض کے مطابق پہلی قسم تنہ دار ہوتی ہے اور یہ جڑی بوٹی جوف دار، موٹی اور قد آدم سے بلند ہوتی ہے۔ اس کے پتے کلم کے پتے کے مانند قدرے چھوٹے ہوتے ہیں۔ پھول سویا کے مانند شگوفہ دار اور سفید ہوتا ہے۔ پھل پکنے کے بعد سفید، گول، چوڑا، درہم کے مانند اور بہت خوشبودار ہو جاتا ہے۔ اس کے گوند کا نام حلتیت طیب ہے۔ دوسری قسم کے پتے سوختہ اوراق کے مانند اور سوراخ دار ہوتے ہیں۔ اس کا تنہ پہلی قسم سے کمزور ہوتا ہے۔ پھل کالا اور بہت بدبودار ہوتا ہے۔ جڑ کو اشتر خار، گھاس کو کمات، گوند کو حلتیت منتن کہتے ہیں، جو بہت بدبودار ہے۔ خراسانی اور فارسی زبان میں اس کا نام انگوند، عوام الناس کے نزدیک انکلشت گندہ اور ہندی میں ہینگ ہے۔ فارس کے علاقے میں بھیڑیں اس گھاس کو چرتی ہیں، جو بہت فربہ ہو جاتی ہیں، لیکن ان کا گوشت بدبودار ہوتا ہے۔

مزاج: تخم انجدان دوسرے درجہ میں گرم و خشک اور شیخ کے مطابق تیسرے درجہ میں ہے۔ بعض کے مطابق سفید طیب انجدان دوسرے درجہ میں گرم و خشک اور سیاہ بدبودار انجدان تیسرے درجہ میں گرم و خشک ہے۔

افعال: یہ جالی، محلل، ملطف اور تریاق ہے۔ بدن کی بو میں تغیر اور براز کو بدبودار کرتا ہے۔

مواقع و ترکیب استعمال: انجدان سیاہ، خطمی اور آرد کرسنہ کا سر پر ضماد سدر کے لیے مفید ہے، جو دماغ میں بارد اخلاط کے اجتماع سے لاحق ہوتا ہے۔ انجدان کا خوردنی استعمال ذہن کو تیز، قوت حافظہ میں اضافہ، نسیان بلادت اور حمق کو زائل کرتا ہے۔ فالج، لقوہ اور استرخاء میں مفید ہے اور ان امراض کے مریضوں کی غذا میں بطور مصالحہ (مسالا) استعمال ہوتا ہے۔

انجدان اور زیتون کا ضماد آنکھ کے نیچے خون کی سیاہی کے نشان کو رفع کرتا ہے۔ اس کو کثیر مقدار میں کھانا آنکھ کے لیے نقصان دہ ہے، کیونکہ ابخرات بالائی جانب چڑھتے ہیں۔ یہ جڑی بوٹی اپنی حرارت کے باوجود غلیظ مادہ والی ہے، اس لیے یہ دیر میں ہضم ہوتی ہے، مگر غذا کو اپنی قوت سے جلد ہضم کرتی ہے۔ ڈکار میں اس کی بو آنے سے ایسا محسوس ہوتا ہے کہ ہضم نہیں ہوئی ہے اور اپنی عفونت کے ساتھ معدہ میں باقی ہے۔ یہ معدہ میں دیرپا اور مخشن معدہ ہے۔ معدہ کی رطوبت کو خشک اور غذا کو لطیف کرتی ہے۔ منھ کی بدبو میں تغیر کرتی ہے۔ معدہ، آنت و بارد جگر کو قوی آنتوں میں تسخین پیدا کرتی ہے۔ غلیظ اخلاط کو قطع، ریاح کو تحلیل، کھانے کی خواہش کو برانگیختہ اور ہاضمہ کو قوی کرتی ہے۔ غلیظ غذاؤں اور زہری دواؤں کے نقصان کو دفع کرتی ہے۔ تلی کے امراض، یرقان، استسقا، بلغمی فواق اور بلغمی عسر البول میں مفید ہے۔ یہ مدر بول، مدر حیض، مدر شیر، مسخن گردہ، مسخن مثانہ، مسخن امعا اور محرک باہ ہے۔ اس کا خوردنی استعمال سردی سے لاحق جوڑوں کے

دردکو رفع کرتا ہے۔اس کا سرکہ خاص طور پر اس میں مفید ہے اور سرکہ کو استعمال کرنے کا معمول بھی ہے، کیونکہ اس کے مادہ کا استعمال ہر حال میں مناسب نہیں ہے۔ دوشاب انگوری میں اس کی سکنجبین کو پکا کر استعمال کرتے ہیں، جو حمی ربع، بلغمی ومرکب بخار، درد سینہ، استسقاء، یرقان، بلغمی فواق اور عرق النساء میں مفید ومجرب ہے۔ برگ انجدان، بیخ انجدان اور پوست انار کو سرکہ میں پکا کر ضماد تیار کیا جاتا ہے، جو بواسیر میں نفع بخش ہے۔کبھی دست بند کرنے میں معاون ہوتا ہے۔انجدان، موم، روغن حنا اور ایرسا کا طلا بھی بواسیر میں بہت فائدہ مند ہے۔ساڑھے چار گرام تخم انجدان کا خوردنی استعمال شراب کے ہمراہ قوی مخرج جنین ہے۔روغن ایرسا یا روغن حنا کے ساتھ اس کی مالش جوڑوں کے درد میں فائدہ مند ہے۔تخم انجدان اور روغن ایرسا کی قیروطی کا ضماد عرق النساء میں فائدہ کرتا ہے۔اسی طرح تخم انجدان، زیتون اور موم کا ضماد عروق کے آخری حصّوں سے غلیظ اخلاط کو خارج کرتا ہے۔یہ داءالثعلب کی دواؤں میں شامل کیا جاتا ہے اور اندرونی پھوڑوں میں مفید ہے۔تخم انجدان اور جڑ کو مرہم میں ملا کر خنازیر میں استعمال کرتے ہیں۔اسی طرح موم روغن کے ہمراہ اس کا ضماد خنازیر، تازہ زخم اور عرق النساء کے لیے فائدہ مند ہے۔اس کا ضماد جلد کے بیرونی حصہ کی طرف فاسد مواد کو تیزی سے جذب کرتا ہے۔اس کی جڑ یا پتے کا ذرور تازہ زخم اور قلاع دہن کے لیے مفید ہے۔اس کے پتے سونگھنے سے ہچکی رک جاتی ہے۔انجدان بہت تند و تیز ہے یہ سرکہ کے ساتھ استعمال ہوتا ہے۔اس میں بھگونے سے ملطف ہو جاتا ہے۔اس کی حدت ختم اور سڑاند دور ہو جاتی ہے۔سرکہ اس کا مصلح ہے۔یہ مولد سوداء بھی ہے، اس کا مصلح سرکہ اور کاہو ہے۔یہ مثانہ کے لیے مضر ہے، اس وقت اس کا مصلح تخم خربوزہ ہے۔آنتوں کے نقصان میں اس کا مصلح صمغ عربی ہے۔گرم مزاج لوگوں کے لیے نقصان دہ ہے۔اس وقت اس کا مصلح شربت انار اور سکنجبین ہے۔

مقدار خوراک: تنہا انجدان کی مقدار خوراک سات سے نو گرام تک۔

بدل: محروث (اشتر غار) ہم وزن اور حلتیت ایک گرام۔

بعض کے مطابق اس کا بدل ہم وزن زوفرا (تخم کاشم) ہے اور یہی زیادہ مناسب ہے۔بعض نے اس کا بدل تخم گاجر اور زیرہ کرمانی تحریر کیا ہے۔بعض لوگوں کے حوالے سے انطاکی نے لکھا ہے اگر عورت حیض سے پاک ہونے کے بعد روزانہ ساڑھے تین گرام انجدان کو ایک ہفتہ تک متواتر کھالے تو کبھی بھی استقرار حمل نہ ہوگا۔تمام اجزاء کے مقابلہ میں اس کی بیخ کے افعال زیادہ قوی ہیں۔اس کا طلا ورم کو تحلیل، خنازیر کو بڑھنے سے روکتا اور زخموں کو گوشت سے پُر کرتا ہے۔

شیخ کے مطابق اس کی جڑ نیم کی طرح مجفف، عسیر الانہضام، ڈکار لانے والی، قابض، خود دیر ہضم مگر دوسری غذا کی ہاضم ہے، کیونکہ اس کے اندر کثیر رطوبت موجود ہوتی ہے جو مسخن معدہ، مسخن امعا، مسخن جگر بارد، مجفف رطوبت معدہ، قامع رطوبت معدہ، جالی معدہ، دافع برودت معدہ، محلل ریاح اور ملطف غذا ہے۔کبھی اس سے کامخ (سرکہ کی چٹنی) تیار کی جاتی ہے۔قانون اور شرح گیلانی میں لکھا ہے کہ محروث مغربی میں انجدان کی جڑ ہے۔یہ حلتیت سے کمزور اور کم فائدہ مند ہے۔بہترین جڑ سفید اور سبک ہوتی ہے۔اس کا مزاج گرم اور خشک ہے۔یہ ملین، منضج محلل ریاح اور محلل نفخ ہے۔یہ دیر ہضم اور معدہ کے لیے نقصان دہ ہے۔البتہ بارد معدہ کو قوی کرتی ہے۔یہ معدہ اور امعا کا تنقیہ کرتی ہے۔اس کا کامخ بہت گرم، حریف، مقطع اور ملطف ہے، یہ بارد معدہ میں کثیر تری دار رطوبت سے پر معدہ اور ضعف ہضم میں مبتلا معدہ کی مصلح اور مقوی معدہ ہے۔اشتہائے ساقط کو برانگیختہ کرتا اور دست آور ہے اور کبھی دست بند کرتا ہے۔یہ ملہب اور

معطش ہے۔اس لیے چاشنی دار انار چوسنا چاہیے۔جڑ کی مقدار خوراک سوا دوگرام تک ہے۔یہ بعض کے مطابق ،پھیپھڑا اور معدہ کے لیے نقصان اور دیر ہضم ہے اور اس کا مصلح شہد ہے۔بعض کے مطابق محروث مصالح جات میں استعمال ہوتی ہے۔

مضر: جگر میں نقصان کرتی ہے۔

مصلح: زرشک۔

بدل: انجدان۔اس کے صمغ کا بیان حلتیت کے ذیل میں آئے گا۔

انجدان رومی

یہ سیسالیوس ہے۔ہندی میں اس کو بھاپنگی کہتے ہیں۔ایک قول میں یہ کاشم ہے۔

انجرہ

الف مفتوح ،نون ساکن ،جیم مضموم ،رامفتوح ، ہاساکن ، یہ فارسی لفظ ہے۔عربی میں قریض الکلاب اور مجرب الکلب ہے۔یونانی میں اقلابونس ،دار المرز کی زبان میں کزنہ ،ترکی میں کجیت ، لاطینی میں ارتیک پریم ،گیلانی زبان میں ہرتیکہ ، ہندی میں اوٹنگن اور کمہارہ کہتے ہیں۔اس کے تخم کا نام یونانی میں اور ایک قول کے مطابق سریانی میں ساسارکشت ہے۔یہ مشہور و معروف جڑی بوٹی ہے، جو ہر سال سردی کے موسم میں پیدا ہوتی ہے۔موسم ربیع میں خوب نشوونما پاتی ہے،ایک ہاتھ بلند ہوتی ہے۔

اقسام: یہ بستانی اور جنگلی ہوتی ہے۔بستانی انجرہ کا تنا چوکور اور جوف دار ہوتا ہے۔پتے حبق (نہری پودینہ) کے پتے کے مانند چوڑے کنگورے دار، گھنے، روئے اور چھوٹے کانٹے دار ہوتے ہیں۔تنا کے کانٹے نوکدار اور نمایاں ہوتے ہیں۔صاحب صیدنہ فرماتے ہیں کہ میں نے اس پودے کو جرجان میں نہروں کے کنارے دیکھا ہے۔اس کے پتے بدن کے اتصال سے سرخی،سوزش اور خارش پیدا کرتے ہیں۔اس لیے عربی میں اس کا نام قریض الکلاب اور مجرب الکلب ہے، پھول زرد ہوتے ہیں۔تخم چوڑا،تخم کراث کی طرح رنگین مگر قدرے چھوٹا اور زیادہ چمکدار ہے۔جنگلی انجرہ بستانی انجرہ سے زیادہ مشابہ ہے۔یہ کھاری زمین اور پانی میں پیدا ہوتا ہے۔اس کا تنا موٹا، پتا زیادہ چوڑا اور کئی دانہ دار ہوتا ہے۔اس نوع کی جڑی بوٹی مستعمل نہیں ہے۔صرف اس کا تخم ان تمام امراض میں استعمال ہوتا ہے،جن میں پہلی قسم کا تخم مستعمل ہے۔بعض کے مطابق اس کی ایک نوع صغیر اور دوسری نوع کبیر ہے۔نوع کبیر کے پتے زیادہ چھوٹے اور تخم مسور جیسے ہوتے ہیں، جو علاج و معالجہ میں مستعمل ہیں اور صغیر نوع اس کے برخلاف ہے۔بعض کے مطابق اس کی ایک تیسری قسم بھی ہے،جس کا تنا سیاہی مائل سرخ اور پتا سیسبرے (جنگلی تلسی) کے پتے کے مانند قدرے بڑا اور کھردرا ہوتا ہے۔تخم رائی کے مانند سفید اور نیلا ہوتا ہے۔کبھی بعض مرض میں دونوں استعمال ہوتے ہیں۔بعض کے مطابق تخم نرم، چمکدار، قدرے چوڑا، سیاہی مائل اور رائی سے بڑا ہوتا ہے، بلکہ السی کے دانہ کے مانند ہے اور یہ قابل استعمال ہے۔بہترین تخم سخت اور سیاہی مائل ہے۔

مزاج: دوسرے درجہ کے اوّل میں گرم اور دوسرے درجہ کے آخر میں خشک ہے۔شیخ کے مطابق اس کا پودا اور تخم دونوں، تیسرے درجہ کے اوّل میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہیں۔اس کا تخم نبات کے مقابلہ میں کم خشک ہے، کیونکہ اس میں رطوبت بکثرت ہوتی ہے۔یہ جاذب، مقرح، قوی محلل اور محرق ہے۔سیاہ تخم نمایاں محلل اور قوی مسخن ہے اور اپنی شدید حرارت کی وجہ سے جاذب، محرک خارش اور

سوزش دار ہے۔ بعض کے مطابق یہ قوی مسخن نہیں ہے۔ یہ قدرے سوزش کے ساتھ قوی مفتح اور شدید جالی ہے۔ زخموں میں اس سے سوزش نہیں لاحق ہوتی۔ یہ لیس دار اخلاط کی تلطیف کرتا ہے۔ مدر بول، مدر حیض، مدر شیر اور مدر عرق ہے۔ جگر اور تلی کے سدّوں کو کھولتا ہے۔ اس کو گوشت کے ساتھ پکا کر استعمال کرنے سے سوزش، خارش اور زخمی کرنے کی صلاحیت ختم ہو جاتی ہے، کیونکہ گوشت اس کے نقصانات سے محفوظ رکھتا ہے۔ اس پودے کا خوردنی استعمال اور عصارہ یا جوشاندہ کا پینا محلل ریاح ہے۔ اس کا ضماد داء الثعلب اور داء الحیہ میں مفید ہے۔ اگر اس کے تخم کو روغن میں پیس کر بال اکھاڑے ہوئے مقام پر مالش کیا جائے تو وہاں دوبارہ بال نہیں اگتے۔ موم اور زیتون کے ہمراہ اس کے پتوں کا طلا محلل خنازیر ہے اور صرف زیتون کے تیل کے ساتھ پتوں کا طلا چہرے کے نشان کو زائل کرتا ہے۔ تخم اور سرکہ کا ضماد محلل و مفجر دنبل ہے۔ تخم اور شہد کا ضماد ثالیل اور صلابات کے لیے نفع بخش ہے۔ صرف تخم کا ضماد سرطان میں مفید ہے اور اس میں راکھ کا ضماد بھی مفید ہے۔ اس کی راکھ اور سرکہ کا ضماد خنازیر، غدود اور ورام صلب اور جمرہ کو تحلیل کرتا ہے۔ اس کی راکھ کے نمک کا ضماد خنازیر، غدود، اورام صلب اور جمرہ کو تحلیل کرتا ہے۔ اس کی راکھ کے نمک کا ضماد تازہ زخم اور پاگل کتا کاٹے کے زخم میں نفع بخش ہے، اس کے پتے کے نمک کا ضماد تخم اور خشک پتوں کا ذرور نہایت گندے خراب زخم، سرطان اور آکلہ (گوشت خورہ) میں مفید ہے اور ان تمام زخموں میں بھی مفید ہے، جن کو بلا سوزش و حدّت خشک کرنے کی ضرورت ہوتی ہے۔ اطباء انجرہ کے پتوں کو اخلاط کے لیے مخصوص مرہموں میں شامل کرتے ہیں، جس سے یہ جالی اور مفتح ہو جاتے ہیں۔ انجرہ اور نمک کا ضماد اعصاب کے التواء میں فائدہ مند ہے۔ اسی طرح خاکستر اور سرکہ کا ضماد اس میں مفید ہے اور یہ ضماد پھوڑوں کے لیے بھی مفید ہے۔ پتوں کو کچل کر نتھنوں میں رکھنے یا ضماد کرنے سے نکسیر بند ہو جاتی ہے۔ اور پس گوش کے ورم میں مفید ہے۔ گائے کے گھی یا زیتون کے تیل میں پتوں کو پکا کر مذکورہ مرضوں میں ضماد خاص طور پر مفید ہے۔ اس کے تخم کا سعوط، خشم میں مفید اور مفتح سدہ مصفات ہے۔ تخم کا ضماد درد والے دانتوں کو آسانی سے توڑ دیتا ہے۔ عصارہ کا مضمضہ ورم لہات کو تحلیل کرتا ہے اور اس کا ضماد حلق کے ورم میں مفید ہے۔ پتایا تخم کو ماء الشعیر کے ہمراہ پینے سے لیس دار غلیظ اخلاط سے سینہ پاک ہو جاتا ہے۔ اسی طرح مذکورہ مرض کے لیے پتوں کو ماء الشعیر میں پکا کر پیتے ہیں اور یہ پرانی و بلغمی کھانسی میں بھی فائدہ مند ہے۔

انجرہ سینہ کے اعضاء میں لاحق شدہ سردی، کثرت رطوبت میں مفید ہے۔ انجرہ کا شربت یا لعوق، شربت انجیر کے ہمراہ سینہ اور پھیپھڑے کے فضلات کا ملطف و مخرج ہے۔ اگر اس کے تخم کو شہد کے ہمراہ لعوق بنا کر استعمال کیا جائے تو ربو، ضیق النفس، نفس الانتصاب، شوصہ اور جگر کے ورم بارد کو زائل کرتا ہے۔ تخم کا سکنجبین کے ہمراہ خوردنی استعمال پہلو، تلی و گردہ کے درد اور ذات الجنب بارد میں مفید ہے۔ تلی پر روغن موم کے ہمراہ اس کی قیروطی کا ضماد محلل صلابت ہے۔ پتے کو غذا کے ہمراہ کھانا ہضم میں معاون ہے البتہ اجابت بدبودار ہوتی ہے۔ انجرہ کا خوردنی استعمال یا اس کے جوشاندہ یا عصارہ کو پینے سے ہاضمہ اچھا ہو جاتا ہے، گردہ کی پتھری میں بھی مفید ہے۔

پیشاب کا ادرار اور مثانہ کی پتھری کو مستحکم ہونے سے پہلے صاف کر دیتا ہے۔ اس کا خوردنی استعمال گردہ کی پتھری توڑنے اور بچوں کے مثانہ میں بہت مفید ہے۔ انجرہ کا طلا اور خوردنی استعمال جسم کے ہر جگہ کے منجمد خون کو پگھلا دیتا ہے۔ انجرہ اور اصل السوس کا جوشاندہ مثانہ کی جلن، سوزش اور خصیتین کے درد میں مفید ہے۔ سکنجبین کے ساتھ اس کا خوردنی استعمال گردہ کے درد میں فائدہ کرتا ہے۔ جلا کے عمل

سے کچے بلغم کو دستوں میں خارج کرتا ہے۔اس کا یہ فعل قوت مسہلہ سے صادر نہیں ہوتا۔سات گرام پسے ہوئے پتوں کا خوردنی استعمال لیس دار بلغم اور استسقاء کے مریض کے پیٹ سے زرداب کو دستوں میں خارج اور قولنج کو تحلیل کرتا ہے۔اسی طرح اس کا روغن مذکورہ امراض میں مفید ہے۔روغن انجرہ روغن قرطم سے قوی ہے۔اگر اس کے پتے کو نہری کیکڑوں کے ہمراہ پکا کر کھایا جائے تو ملین طبیعت، محلل نفخ اور مدر بول فعل انجام دیتا ہے، جو شخص ہلکے اسہال کا خواہش مند ہو تو انجرہ کے مغز تخم کو پیس کر شراب میں ملا کر نوش کرے۔ایسی صورت میں اس دوا کو لینے کے بعد قدرے روغن گل پینا چاہیے تاکہ حلق کی سوزش ختم ہو جائے، کبھی شہد کے ہمراہ اس کے تخم کا شیاف تیار کر کے مقعد میں رکھا جاتا ہے، جو ردی اخلاط کو دستوں میں خارج کرتی ہے اور تمام مسہل دواؤں کے مانند خوب دست آور ہے۔اگر غذا کے ساتھ استعمال کیا جائے تو بارد اسہال میں مفید ہے۔تخم کرفس اور بھیڑ کے دودھ کے ہمراہ اس کا استعمال باہ میں نہایت ہیجان برپا کرتا ہے۔ اگر اس کو مثلث شراب کے ہمراہ کھایا جائے تو محرک باہ ہے۔اسی طرح ذکر پر اس کے تخم کا طلا محرک باہ ہے۔اگر ذکر کی مالش کے بعد تخم انجرہ کو شہد کے ہمراہ طلا کیا جائے تو فربہ کرتا ہے۔اگر بارد مزاج شخص اس کو طلاء شراب کے ہمراہ تناول کرے تو قوی محرک جماع ہے۔ انجرہ کے پودے کو پکا کر پیاز اور انڈے کی زردی کے ہمراہ کھانے سے منی میں اضافہ ہوتا ہے۔اسی طرح ساڑھے چار گرام انجرہ کے تخم کو نیم کوب کر کے تازہ انگور کے عصارہ کے ہمراہ کھانے سے باہ میں بہت ہیجان لاحق ہوتا ہے۔اگر اس کو عورت کھائے تو رحم کھل جاتا ہے، جو منی کو قبول کرتا ہے اور حمل میں معاون ہے۔مذکورہ مرض میں اس کے استعمال کرنے کا بہترین طریقہ یہ ہے کہ اس کو پیاز اور انڈے کی زردی کے ساتھ کھایا جائے اور اس ذیل میں اس دوا کی مقدار خوراک سوا دو گرام ہے۔اس کے پتے کو پیس کر مرمکی میں ملا کر اس کا حمول مدر حیض اور مدر بول ہے۔یہ طریقہ پینے کے مقابلہ میں زیادہ درست ہے۔

پتے کا ضماد خارج شدہ رحم کو اپنے مقام پر واپس کرتا ہے۔اسی طرح انجرہ کے پتے اور روغن سوسن کا ضماد عرق النساء میں مفید ہے۔ اگر بدن میں زہر داخل ہونے سے پہلے انجرہ کو کھایا جائے تو مہلک اور زہریلی دواؤں کا مقاوم ہے جو ان سے مقابلہ آرائی کرتا ہے۔

مقدار خوراک: ایک سے ساڑھے تین گرام تک ہے ابن جزلہ کے مطابق گرم پانی اور شہد کے ہمراہ سوا دو گرام ہے۔یہ ساڑھے دس گرام سے زیادہ مقدار میں مہلک ہے۔

مصلح: سرد مشروبات سرد پھلوں کے رس، لعاب اور غروریت دار چیزوں کا خوردنی استعمال۔

مضر: معدہ، گردہ اور آنتوں کے لیے۔

مصلح: صمغ عربی یا کتیرا۔

اس کے بکثرت استعمال سے پیاز عنصل کے عوارضات لاحق ہوتے ہیں۔ایسے وقت شربت بنفشہ، ماء الشعیر اور پیاز عنصل کے عوارضات میں استعمال ہونے والی دواؤں کو نوش کرنا چاہیے، جگر کے نقصان میں اس کا مصلح لعابات ہیں اور مقعد کے نقصان میں اس کا مصلح عناب ہے۔ایک قول میں اس کو بکثرت کھانے سے کھانسی لاحق ہوتی ہے، جس کا مصلح شربت بنفشہ ہے۔

بدل: قرد مانا یا تخم گندنا اور یا حرف ہے۔صاحب منہج کے مطابق تخم انجرہ مسہل نسخوں میں استعمال ہوتا ہے۔اس سے آنتوں میں سوزش لاحق ہوتی ہے۔اس کا مصلح کتیرا ہے۔اس کے تخم کا بدل ہم وزن حب النیل اور دوگنا قرطم ہے۔روغن انجرہ شیخ کے مطابق پہلے درجہ میں

گرم اور دوسرے درجہ میں رطب ہے۔اس کے تمام افعال با قاعدہ تقویت باہ میں تخم انجرہ سے قوی ہیں اور اسی طرح روغن انجرہ، تخم انجرہ سے زیادہ قوی مسہل ہے۔

انجرة السوداء

یہ حشیشۃ الزجاج (سیاہ اونٹگن) ہے۔

انجرک

الف مفتوح، نون ساکن، جیم مضموم، رامفتوح اور کاف ساکن۔ یہ مرزنجوش ہے اور بعض کے مطابق آذان الفار ہے۔

انجسا

یونانی میں یہ شکار (رتن جوت) ہے۔

انجل

یہ خطمی ہے۔

انجلک

انجلک اورانج ابروج (قرطم ہندی) کو کہتے ہیں۔

انجلی کاریکا

الف مفتوح، نون ساکن، جیم مفتوح، لام مکسور، یا ساکن، کاف مفتوح الف، رامکسور، یا ساکن، دوسرا کاف مفتوح اور الف یہ لجالو (چھوئی موئی) ہے۔

انجن

الف مفتوح، نون ساکن، جیم مفتوح اور دوسرا نون ساکن، یہ ہندی میں سرمہ ہے، نیز یہ ہر وہ دوا ہے، جو آنکھ میں سلائی سے لگائی جاتی ہے۔

انجن پتری

انجن کا اعراب سابقہ ہے۔ پا مفتوح، تا ساکن، رامکسور اور یا ساکن ہے۔ یہ بھنگ کا پتا اور گانجا ہے۔

انجنیکا

الف مفتوح، نون ساکن، جیم مفتوح، نون مکسور، یا ساکن، کاف مفتوح اور الف، یہ ڈاگڑی ہے۔

انجوح

یہ عود ہے۔

انجورک

یہ رتیلا (ایک قسم کی مکڑی) ہے۔

انجوسا

یہ شنجار (گندنا) ہے۔

انجیدہ

الف مفتوح، نون ساکن، جیم مکسور، یا ساکن، دال مفتوح اور ہا ساکن، یہ فراسیون ہے۔ بعض کے مطابق یونانی میں گندنا کو کہتے ہیں۔

انجیر

الف مفتوح، نون ساکن، جیم مکسور، یا اور را ساکن، یہ فارسی لفظ ہے۔ عربی میں تین یونانی میں سوقی اور یمن کے باشندے بلس کہتے ہیں۔ صاحب صیدنہ کے مطابق زیادہ رسیلے انجیر کا نام شاہ انجیر ہے۔ مطلق انجیر سے اس کا پھل مراد ہوتا ہے۔ یہ بہت عمدہ میوہ ہے۔ یہ بستانی جنگلی اور پہاڑی ہوتا ہے۔ ان میں سے ہر ایک نر و مادہ اور سفید و سیاہ ہے۔ انجیر کا درخت اوسط درجہ کا ہوتا ہے۔ پتے چوڑے اور شاخیں شیر دار ہوتی ہیں۔ جب اس کے پتوں کو توڑا جاتا ہے تو ان کی جڑ سے بھی دودھ نکلتا ہے۔ یہ ایسا پھلدار درخت ہے، جس میں پھول نہیں آتے اس کے پھل شاخوں سے چمٹے ہوتے ہیں۔ شامی انجیر سیاہ اور بہت بڑا ہوتا ہے۔ کسی نسخہ کی تیاری کے وقت جب اس کا پتا دستیاب نہیں ہوتا تو بری انجیر کی شاخوں کو نیم کوب کر کے رس حاصل کرتے ہیں اور تمام جڑی بوٹیوں کی طرح اس سے عصارہ تیار کیا جاتا ہے۔ انجیر کے شیرہ کے افعال شہد کے افعال کے مانند ہیں۔ بہترین انجیر وہ ہوتا ہے، جو بڑا، میٹھا اور درخت سے توڑنے کے بعد ایک رات رکھا رہا ہو۔ شیخ کے مطابق بہترین وہ ہے، جس کا چھلکا سفید اور شگاف دار ہوتا ہے۔ اس کے بعد سرخ پھر سیاہ انجیر عمدہ شمار کیا جاتا ہے۔ بہت زیادہ پکا ہوا انجیر بالاتفاق سب سے اچھا ہے، جس سے کسی قسم کا نقصان نہیں ہوتا۔ بعض کے مطابق بہترین انجیر شیریں اور تر و تازہ ہے، خواہ سفید یا سیاہ۔ سفید انجیر غذا کے لیے اور سیاہ انجیر دوا کے لیے بہتر اور زیادہ مناسب ہے، جو انجیر پتوں سے پہلے یا پتوں کے ساتھ نکلتا ہے وہ کھانے کے لائق نہیں ہوتا۔ اس سے پرہیز کرنا زیادہ اچھا ہے۔ لوگوں کا خیال ہے کہ جب انجیر کی شاخ کو تھوڑی دیر کے لیے پانی اور نمک میں رکھا جائے، پھر اس کو نکال کر زمین میں لگایا جائے تو اس پیڑ سے میٹھے انجیر پیدا ہوتے ہیں۔

مزاج: تر و تازہ اور شیریں انجیر معتدل گرم ہے۔ بعض کے مطابق اوّل درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں رطب ہے۔ ایک قول میں دوسرے درجہ میں گرم ہے اور دوسرے قول میں رطب ـــ انجیر گرم و رطب ہے۔ شیخ فرماتے ہیں کہ تازہ انجیر قدرے گرم ہے جس میں آبی مادہ کثیر اور دوا کی صلاحیت قلیل ہوتی ہے۔ انجیر میں غذائی مادہ تمام پھلوں سے زیادہ ہوتا ہے، کیونکہ اس میں آبی مادہ کے باوجود ارضی مادہ کثیر ہے۔ انجیر کا جوہر قدرے غلیظ ہے، جو اعضاء کے جوہر کے لیے مناسب ہے، لیکن یہ مولد نفخ، مولد صفرا، شدید منضج اور قوی ملین ہے۔ جلد کے بیرونی حصہ کی طرف عفونت کو دفع کرتا ہے اور یہ معرق ہے۔ اس لیے ہمارے خیال میں اس کو کھانا مسکن حرارت ہے۔ تازہ انجیر معدہ میں سریع النفوذ اور بدن میں تیزی سے غذا فراہم کرتا ہے۔ اگر چہ انجیر میں غذائیت گوشت اور دالوں کے برابر نہیں ہوتی، لیکن اس میں تمام پھلوں سے زیادہ غذائیت موجود ہے۔ اس کا خوردنی استعمال امراض سے لاحق شدہ فاسد رنگ کا مصلح ہے۔ یہ ایسا مسمن بدن ہے جو سریع التحلیل ہے۔ اس سے جوں پیدا ہوتی ہیں، کیونکہ اس سے بدن میں فاسد خلط بنتے ہیں یا خارج کی طرف خلط کو تیزی سے دفع کرتا

ہے اور یہ زندگی کے لیے اچھی خلط فراہم کرتا ہے۔ نیز تازہ انجیر کے استعمال سے انہوریاں نکلتی ہیں، خشک انجیر مرگی میں مفید ہے۔ انجیر اپنے جلا کے عمل سے سریع الانحدار اور سریع النفوذ ہے۔ انجیر کی تمام اقسام معدہ، امعا اور مقعد کی جانب سیلان مواد کے سلسلے میں زیادہ اچھی نہیں ہیں۔ تازہ اور خشک انجیر حلق کی خشونت میں فائدہ مند، سینہ اور سانس کی نلی کے لیے بہت اچھا ہے۔ یہ دونوں گردہ ومثانہ میں مفید، احتباس بول میں معاون، تازہ انجیر ملین اور ہلکا مسہل ہے۔ جب اس کو بادام کے ساتھ نیم کوب کر کے کھایا جاتا ہے تو اس کے مذکورہ افعال مذکورہ امراض میں بہت موثر ثابت ہوتے ہیں۔ اسی طرح صلابت رحم کے لیے مفید ہے۔ نیز اگر اس کو نطرون اور قرطم کے ساتھ ملا کر غذا سے پہلے کھایا جائے تو مذکورہ امراض میں مفید ہے۔ یہ مغری، مقطع، ملطف، مفتح، منضج محلل اور جالی ہے۔ اس کا مغز بہت زیادہ منضج ہے۔ اس کا خوردنی استعمال مرگی اور جنون کے مریضوں کو خوب راس آتا ہے۔ یہ تمام پھلوں سے زیادہ مغذی اور معتدل غذا کا حامل ہے۔ بدن کو خوب فربہ کرتا ہے۔ بادام شیریں اور اخروٹ کے ہمراہ اس کا خوردنی استعمال خاص طور پر مسمن بدن ہے۔ اس سے عمدہ خون پیدا ہوتا ہے۔ یہ اندرونِ بدن سے بیرون بدن کی طرف عرق ریزی کے راستے سے فاسد فضلات کو دفع کرتا ہے، تنہا تازہ وخشک انجیر حلق کی خشونت میں مفید اور سینہ کے امراض کے موافق ہے، مگر یہ ریاح، مرّہ اور خلط غلیظ پیدا کرتا ہے۔ تازہ انجیر، خشک انجیر سے زیادہ ملین شکم اور سریع النفوذ ہے، کیونکہ تازہ انجیر میں دودھ ہوتا ہے۔ نیم پختہ انجیر خاص طور پر ملین شکم اور سریع النفوذ ہے، کیونکہ اس میں دودھ بہت زیادہ ہوتا ہے۔ یہ زہروں کا مقاوم، سریع الانحدار، مسکن حرارت، مسکن عطش، ملین اور آسان ونرم دست آور ہے۔ یہ اپنی خاصیت سے کاسر قوت غضبیہ اور مبرد قلب ہے۔ یہ خفقان، ربو، خشک کھانسی، درد سینہ، سانس کی نلی کی خشونت، جگر کی تقویت، تلی کے سدہ، ورم بواسیر، ہزال گردہ، عسر البول، تقطیر البول، ورم اور پھوڑوں کو پکانے کے لیے فائدہ مند ہے۔ یہ بادام اور پستہ کے ہمراہ کمزور بدن کی اصلاح اور عقل ودماغ کے جوہر میں اضافہ کرتا ہے، اس کو مغز اخروٹ کے ہمراہ کھانے سے مہلک زہروں سے حفاظت ہوتی ہے۔ اس کا سدّاب کے ساتھ خوردنی استعمال زہروں کا تریاق اور مغز قرطم و دو سو پچاس ملی گرام بورہ ارمنی کے ہمراہ مسہل اخلاط غلیظ ہے۔

شیخ الرئیس بوعلی سینا فرماتے ہیں اس کو ناشتہ کے وقت کھانے سے غذا کی نالیاں کشادہ ہو جاتی ہیں، اس کو اخروٹ اور بادام کے ساتھ کھانے سے مذکورہ فعل میں خاص تاثیر حاصل ہے۔ مزید برآں ان دونوں میں سے اخروٹ کے ساتھ انجیر کو کھانے سے زیادہ غذا حاصل ہوتی ہے۔ غذا سے قبل اس کا خوردنی استعمال ملین شکم ہے۔ جب اس کو آب کامہ کے ہمراہ کھایا جاتا ہے تو معدہ سے بلغمی خلط کا تنقیہ کرتا ہے۔ جب طبیعت اس کو ناپسند کرے تو اس کے اوپر سکنجبین پینا چاہیے۔ جالینوس کے مطابق تازہ انجیر معدہ کے لیے غیر موافق اور ردی ہے۔ پسینہ خارج کرتا ہے اور اس سے ردی غذا حاصل ہوتی ہے، سکنجبین پینے سے اس کا نقصان رفع ہو جاتا ہے۔ بعض کے مطابق انجیر معدہ میں بھاری پن پیدا نہیں کرتا، پیاس کو رفع کرتا اور حرارت میں سکون دیتا ہے۔

انجیر خشک دوسرے درجہ میں گرم اور پہلے درجہ میں رطب ہے۔ ایک قول میں پہلے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔ شیخ کے مطابق یہ اوّل درجہ کے آخر میں گرم اور لطیف ہے۔ بعض کے مطابق رطب اور یبوست میں معتدل ہے۔ خشک اور خصوصاً حریف انجیر قوی جالی، منضج اور محلل ہے۔ فربہ انجیر زیادہ منضج، مغری، مقطع، مفتح اور ملطف ہے، کبھی حریف اور خشک انجیر اپنے جالی عمل سے زیادہ مقرح ثابت ہوتا ہے، نیز اس کے تمام افعال تازہ انجیر سے کمزور ہیں۔ یہ رطب انجیر کے برخلاف معطش اور ملین طبیعت ہے اور جلد کی جانب عفونت دار مواد کو

دفع کرتا ہے۔اس لیےاس کا بکثرت استعمال جوں پیدا کرتا ہے۔شیخ فرماتے ہیں خشک انجیر کے تمام افعال عمدہ ہیں البتہ اس سے صالح خون پیدا نہیں ہوتا، اس لیے جوں پیدا کرتا ہے۔مگر اس کو اخروٹ کے ہمراہ کھایا جائے، کیونکہ اخروٹ کا کیلوس عمدہ ہوتا ہے اور اخروٹ کے بعد بادام ہے۔سفید انجیر سب سے کمزور ہوتا ہے۔کازرونی کے مطابق انجیر کے یہ افعال بالخاصہ ہیں۔گیلانی کے مطابق اطباء کے درمیان انجیر سے پیدا شدہ خون کے جوہر میں اختلاف ہے۔بعض نے اس خون کو ردی قرار دیا ہے، کیونکہ اس سے جوں پیدا ہوتے ہیں۔ بعض اطباء نے اس دلیل پر تنقید کی ہے۔ان کے مطابق انجیر سے جوں کے پیدائش کی وجہ انجیر سے پیدا شدہ خون کی خرابی نہیں ہے، بلکہ انجیر عفونت والا اور فاسد فضلات کو جلد کے مسام کی طرف دفع کرتا ہے، جس کی وجہ سے جوئیں پیدا ہوتی ہیں اور اسی لیے انجیر پسینہ آور بھی ہے۔پسینہ لانے کے بعد بے چینی پیدا کرنے والی حرارت میں سکون دیتا ہے۔ یہ اسی وقت ممکن ہے، جب انجیر ردی فضلاوی مواد کو بیرون بدن کی طرف دفع کرے۔انجیر سرد مزاج لوگوں کے لیے بہترین غذا ہے۔اس کو اخروٹ کے ساتھ کھانے سے عمدہ غذا حاصل ہوتی ہے اور ریاح کی شدت کو توڑنے کے لیے، بہت موثر ہے۔شیخ کے مطابق خشک انجیر بھی عفونت کو بیرونِ بدن کی طرف دفع کرتا ہے اور پسینہ لاتا ہے۔فالج، مرطوب امراض، درد کمر اور تقطیر البول میں مفید ہے اور مردانہ عضو تناسل میں ایستادگی پیدا کرتا ہے، کیونکہ یہ گردہ کو گرم کرتا ہے۔نیز یہ مرگی میں مفید اور مقوی دماغ ہے۔اگر انجیر کو شراب میں پکانے کے بعد آردجَو میں ملا کر سر پر ضماد کیا جائے تو جنون کے مریض کے لیے آرام دہ ہے۔اگر شراب میں پکانے کے بعد آرد گندم میں ملا کر سر پر ضماد کیا جائے تو وساوس میں مفید ہے۔

شیخ کے مطابق اگر انجیر کے جوشاندہ اور روغن خردل کی جھاگ کو کان میں قطور کیا جائے تو طنین اور دوی میں فائدہ کرتا ہے۔اسی طرح اگر نیم کوب کردہ انجیر کو رائی میں ملا لیا جائے اور اس کی بتی تیار کر کے کان میں رکھی جائے تو اس کی خارش اور شگاف دار زخم میں مفید ہے۔انجیر کے جوشاندہ کا غرغرہ محلل خناق، منضج ورم خناق اور مفجر خناق ہے۔زبان اور مجری تنفس کی عضلات کے ورم میں فائدہ کرتا ہے۔ جب انجیر صعتر، پودینہ اور حاشا کے ہمراہ کھایا جاتا ہے تو سینہ سے غلیظ مواد کا تنقیہ کرتا ہے۔اسی طرح انجیر خشک زوفا کے جوشاندہ کے ہمراہ سینہ کے فضلات کے تنقیہ، پرانی خشک کھانسی اور پھیپھڑے کے پرانے درد کے لیے مفید ہے اور اسی طرح انجیر کا جوشاندہ شہد کے ہمراہ پینے سے مذکورہ امراض میں فائدہ ہوتا ہے۔

انجیر کا شربت سینہ کے مزمن درد، پرانی کھانسی اور مجری تنفس کے ورم میں نفع بخش ہے۔انجیر کا جوشاندہ شہد کے ہمراہ ربو اور سرد کھانسی میں مفید ہے۔شریف کے مطابق اگر ہم وزن انجیر اور میتھی کا جوشاندہ تیار کیا جائے اور پھر مساوی مقدار میں جوشاندہ اور شہد کا لعوق بنا کر استعمال کیا جائے تو یہ سینہ اور پھیپھڑے کا تنقیہ کرتا ہے۔ ربو اور خشک کھانسی میں بہت فائدہ مند ہے۔انجیر بلغمی پیاس کو رفع، پیاس کو برانگیختہ اور استسقاء میں فائدہ کرتا ہے اور افسنتین کے ساتھ مذکورہ امور میں زیادہ مؤثر ہے۔اسی طرح انجیر کا شربت معدہ کے لیے مفید اور کھانے کی خواہش کو ختم کرتا ہے۔

خشک انجیر پیاس کو برانگیختہ اور تازہ انجیر پیاس کو بجھاتا ہے۔بعض کے مطابق خشک انجیر معطش، مسخن اور ردی ہے۔بعض کے مطابق معدہ کی بو کو زائل اور اس کی حرارت میں سکون دیتا ہے۔انجیر کا خوردنی استعمال اور طلا درد کمر کے لیے فائدہ مند ہے۔

شیخ کے مطابق خشک انجیر، ورم جگر اور گرم تلی میں نقصان دہ ہے، کیونکہ یہ جالی ہے۔اگر جگر میں ورم صلب لاحق ہو تو یہ نفع اور

نقصان نہیں کرتا۔ البتہ اگر اس کو محلل اور ملطف دواؤں کے ہمراہ اور یا روزانہ چار عدد انجیر کو میتھی کے جوشاندہ کے ہمراہ کھایا جائے تو بہت فائدہ کرتا ہے۔ اگر انجیر کو تیز سرکہ انگوری میں سات دن تک بھگویا جائے پھر اس سے روزانہ پانچ عدد انجیر اور قدرے سرکہ کو کھایا جائے یا اس کو تنہا اور یا اشق، سکنجبین اور بیخ کبر کے ساتھ ضماد کیا جائے تو یہ تلی کی صلابت کو تحلیل کرتا ہے، جگر و تلی کے سدّ وں کو کھولتا ہے اور مسخن گردہ ہے۔ انجیر اثر بالخاصہ سے قابض دواؤں کی قوت کو کم کرتا ہے۔ اگر انجیر کو نطرون بادام اور قرطم کے ہمراہ کوٹ کر کھایا جائے تو قوی دست آور ہے۔ مذکورہ نسخہ میں نطرون، سات سو پچاس ملی گرام شامل کیا جاتا ہے۔ انجیر ملین اور مسہل حقنوں کی بہترین دوا ہے۔ اس کو آنتوں کی مروڑ کے حقنہ میں سدّاب کے ہمراہ استعمال کرتے ہیں۔ انجیر، سداب اور انیسون کے ہمراہ ریاح کو دفع اور تلی کے سدّ وں میں مفید ہے اور یہ مغز اخروٹ یا بادام کے ساتھ قولنج اور قبض کے مریض کے لیے فائدہ مند ہے۔ درد کمر اور وجع الورک میں نفع بخش ہے۔ انجیر گردہ و مثانہ کو صاف ان کے فضلات اور ریت کو خارج اور پتھری کو توڑتا ہے۔ اگر انجیر کو پودینہ، صعتر اور حاشا کے ہمراہ کھایا جائے تو احتباس بول میں فائدہ کرتا ہے۔ اس کا شربت مدر بول اور ملین ہے۔ خشک انجیر تقطیر البول کی بہترین دوا ہے، جو گردہ کو گرم اور صلابت رحم کو نرم کرتا ہے۔ اس کا ضماد ورم رحم اور ورم مقعد میں فائدہ مند ہے۔ یہ بہترین منعظ اور مزید باہ ہے۔ بعض کے مطابق اگر ہم وزن انجیر اور مغز اخروٹ کو کوٹ کر روزانہ نوے گرام تناول کیا جائے تو خاص طور پر محرک باہ، منعظ اور مسہل ہے۔ انجیر اور آرد حلبہ کا ضماد نقرس میں مفید ہے۔ اگر تنہا کوب کردہ انجیر کو اور یا آرد م گندم یا آرد جو یا ایرسا و نطرون اور یا بورارمنی کے ہمراہ پکا کر ضماد کیا جائے تو کان کے نیچے کے اورام، جملہ اورام صلبہ اور اورام غلیظہ کو تحلیل کرتا ہے، نیز اعصاب کی گانٹھ، جلد کے سیاہ نشان یعنی خیلان، ثالیل، بہق، وجع المفاصل اور نقرس میں مفید ہے نیز انجیر کا ضماد ایرسا و نطرون کے ہمراہ یا بورہ کے ہمراہ پکا کر اور یا خمیر کے ہمراہ پھوڑوں کو پکانے کے لیے، پھٹکری کے ہمراہ پنڈلی کے پیپ دار زخموں کے لیے، بورہ ارمنی کے ہمراہ بہق وغیرہ کے لیے اور پوست انار کے ہمراہ داخس کے لیے مفید ہے۔ حاصل کلام انجیر کا ضماد اورام حار اور رخو میں مفید اور منضج اورام صلبہ اور خاص کر اشق کے ہمراہ محلل اورام صلبہ ہے۔ اگر انجیر سے قوی منضج فعل مطلوب ہو تو اس کو آرد گندم کے ہمراہ استعمال کریں۔ اگر فعل مطلوب ہو تو آرد جو کے ہمراہ استعمال کریں اور اگر ان دونوں کے مابین متوسط فعل مطلوب ہو تو دونوں مذکورہ آٹا کے ہمراہ ملا کر استعمال کریں، انجیر موم روغن کے ہمراہ بھی منضج و مامیل ہے۔ انجیر کا جوشاندہ ملین خنازیر ہے، کبھی انجیر کو آرد جو کے ہمراہ پکا کر صلابت رحم اور وجع الرحم میں تکمید کے طور پر اور میتھی کے ہمراہ وجع الرحم کے لیے ضماد کے طور پر استعمال کرتے ہیں۔ جلا ہوا انجیر روغن زیتون کے ہمراہ بے مثال مجلی دندان، مقوی لثہ، حابس نزف الدم اور منقی قروح ہے۔ سرکہ اور انڈے کی زردی کے ہمراہ گرما گرم امراض مقعد میں مفید ہے۔ ریشمی کپڑے میں تیار کردہ سوختہ انجیر و شہد کا حمول، رحم کے زخم کا تنقیہ کرتا ہے، فاسد رطوبات اور نزف الدم کے لیے فائدہ مند ہے۔

انجیر خام: کچا انجیر سردی مائل ہے۔ بعض کے مطابق کچا تازہ انجیر کا جرم بارد اور غلیظ ہے۔ کچے انجیر میں محلل و جاذب قوت ہوتی ہے، کیونکہ اس میں دودھ ہے۔ اس لیے یہ ملین ہے۔ کچے انجیر کا دودھ گرم و تیز ہوتا ہے۔ نیز یہ قوی محلل، جالی اور مقرح ہے۔ اگر کچے انجیر کو پکا کر سفید بہق، خیلان اور ثالیل پر ضماد کیا جائے تو یہ ان کو زائل کرتا ہے اور خنازیر کی گانٹھ کو نرم کرتا ہے۔ کچے انجیر اور تازہ برگ انجیر کا ضماد سگ دیوانہ کے کاٹے میں بہت مفید ہے۔ اسی طرح شہد کے ہمراہ کچے انجیر کا ضماد مذکورہ مرض میں فائدہ مند ہے۔ مٹر کے آٹا اور

شراب کے ہمراہ کچے انجیر کا ضماد نیولا کی گزیدگی میں فائدہ مند ہے۔ برگ خشخاش کے ہمراہ کچے انجیر کا طلاء شکستہ ہڈی کے چھوٹے ٹکڑوں کو خارج کرتا ہے۔ اگر ایک دو کچے انجیر کو گائے وغیرہ کے سخت گوشتوں میں ڈال کر پکایا جائے تو یہ گوشت کو جلدی گلا دیتا ہے۔ اسی طرح تازہ انجیر کی شاخوں کو ملانے سے گوشت گل جاتا ہے۔

شیر انجیر: انجیر کا دودھ بہت گرم، تیز، جالی، مقرح اور مسہل ہے۔ یہ پنیر مایہ کے مانند خون اور دودھ جیسی پگھلی ہوئی چیزوں کو منجمد اور خاص طور پر منجمد چیزوں کو پگھلاتا ہے۔ بعض وقت لوگ شیر انجیر اور عصارہ برگ انجیر کو تنہا یا مناسب دواؤں کے ہمراہ قرحہ ڈالنے کے لیے استعمال کرتے ہیں اور یہ اسود ثالیل (خیلان) کو قطع کرتا ہے۔ اگر آردجَو میں شیر انجیر کو ملا کر قوبا، کلف، بہق اور جرب پر ضماد کیا جائے تو ان کو بہت آسانی سے صاف کرتا ہے۔ شیر انجیر اور شہد کو آنکھوں میں لگانے سے آنکھ کی آبی جھلی، ابتدائی نزول الماء اور آنکھ کے دبیز طبقات میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر انجیر کے درخت میں پتیاں نکلنے کے موسم سے پیشتر شیر انجیر اور شاخ انجیر کے عصارہ میں روئی کو آلودہ کرکے کرم خوردہ دانتوں پر پھیرا جائے تو دانت کے درد میں سکون ملتا ہے۔ چربی کے ہمراہ شیر انجیر کا ضماد ثالیل کو قطع کرتا ہے اور میتھی کے ہمراہ شیر انجیر کا ضماد نقرس میں مفید ہے۔ شیر انجیر کا طلاء بھڑ، بچھو، تمام کیڑے مکوڑے اور سگ دیوانہ کے کاٹے میں جلد کے نشانات کے تنقیہ اور زائد گوشت کو کاٹنے کے لیے مفید ہے۔ انڈے کی زردی کتیرا اور یا قیروطی کے ہمراہ شیر انجیر کا حمول رحم کو زخمی ہونے سے محفوظ رکھتا ہے نیز منقی رحم، مدر حیض اور مخرج جنین ہے۔ اگر بکری کے دودھ میں شیر انجیر ٹپکا لیا جائے اور شاخ انجیر سے ہلکی حرکت دے کر ماء الجبن تیار کیا جائے، پھر اس کو نوش کیا جائے تو یہ قوی مسہل سوداء اور قوی منقی گردہ ہے۔

تازہ برگ انجیر کا عصارہ: یہ شیر انجیر کے مانند زیادہ گرم، اپنے دودھ کی وجہ سے جالی، مقرح جلد اور مقعد کی عروق کا مفتح ہے، نیز ثالیل وخیلان کو قطع کرتا ہے اور یہ مسہل ہے، مگر نقصان سے خالی نہیں۔ شیخ کے مطابق پتیاں نکلنے سے قبل شاخ انجیر کا عصارہ، شیر انجیر کے قریب قوی ہے۔ تازہ برگ انجیر کا ضماد تازہ زخموں کو مندمل اور منکوس ثالیل، جلا کے نشانات، زہر و قوبا کو رفع کرنے کے لیے مفید ہے نیز سرکہ کے ہمراہ تازہ برگ انجیر کا ضماد تقشر جلد کے لیے فائدہ مند ہے۔ ثالیل منکوسہ، رؤس مسامیر کے نام سے معروف ہیں۔ برگ انجیر کو پکا کر ضماد کرنے سے کچلی ہوئی ہڈی میں تقویت ملتی ہے۔ پانی کے ہمراہ برگ انجیر کو پیس کر طلاء کرنے سے بال جھڑنا بند ہو جاتے ہیں۔ اگر کتا کاٹے مقام پر گیہوں کا آٹا چھڑک لیا جائے اور تازہ برگ انجیر کو گرم کرکے باندھا جائے تو درد میں سکون ملتا ہے اور مکرر استعمال کرنے سے اس کا زخم مندمل ہو جاتا ہے۔ تنہا یا شہد کے ہمراہ تازہ برگ انجیر کا ضماد بھی کتا کاٹے کے درد اور زخم میں مفید ہے۔ اگر برگ انجیر اور برگ خشخاش برّی کو نیم کوب کرکے ضماد کیا جائے تو شکستہ ہڈی عضو سے باہر نکل جاتی ہے۔ برگ انجیر سیاہ کا ضماد سفید بہق کو زائل کرتا ہے۔ تنہا برگ انجیر یا نطرون اور آردجَو کے ہمراہ برگ انجیر کا ضماد اسود ثالیل کو کاٹ دیتا ہے۔ یہی فائدہ پتیاں نکلنے سے پہلے تازہ شاخ انجیر کے عصارہ کے ضماد سے حاصل ہوتا ہے۔ نیز یہ عصارہ شیر انجیر سے قریب قوی ہے۔ قیروطی کے ہمراہ عصارہ انجیر کا مقامی استعمال بدن کے داغ کو ختم کرتا ہے، نیز سردی سے لاحق شدہ شگاف اور قوبا میں مفید ہے۔ نمک و سرکہ کے ہمراہ برگ انجیر کا ضماد قوبا، پتی اور ان قروح میں فائدہ مند ہے، جن سے رطوبت اصلیہ جاری رہتی ہے، لباس تبدیل کرتے وقت بدن پر آردجَو کے ہمراہ برگ انجیر کی مالش سے جوں پیدا نہیں ہوتی۔ اجفان کی خشونت اور جرب پر برگ انجیر کو ملنے سے فائدہ ہوتا ہے۔

خاکستر چوب انجیر: یہ اکال اور عفونت والے اور پرانے قروح کا منقی ہے۔ اگر چوب انجیر کی خاکستر کے پانی سے اعصاب پر مکرر نطول کیا جائے تو اعصاب کے درد میں سکون ملتا ہے۔ اگر موم اور روغن زیتون شیرین کو پگھلا کر خاکستر چوب انجیر ملا لیا جائے تو اس کی مالش سے سردی سے لاحق شدہ شقاق میں فائدہ اور حصف (انہوریاں) کی رطوبت جذب ہو جاتی ہے۔ خاکستر چوب انجیر کا پانی، معدہ میں منجمد دودھ کو پگھلا دیتا ہے۔ اڑتالیس گرام آب خاکستر کا خوردنی استعمال اور روغن زیتون کے ہمراہ اس کا حقنہ اسہال و ذوسنطاریا میں مفید ہے۔ بعض اطباء کے مطابق آب خاکستر ملین اور مسہل حقنہ جات کی بہترین دوا ہے۔ آب خاکستر کا خوردنی استعمال اور اس سے زخم کا مسح کرنا ریتلا گزیدگی میں فائدہ مند ہے۔ اگر چوب انجیر کی چھال اتار کر اس کے آخری سرے کو کچل لیا جائے اور اس سے ماء الجبن کو خوب ہلا لیا جائے تو اس عمل سے اس کے فعل اسہال میں اضافہ ہو جاتا ہے۔

انجیر کے تمام اجزاء مرگی، جنون اور وسواس میں مفید ہیں۔ ثمر انجیر زیادہ قوی ہے۔ انجیر خصوصاً رطب انجیر، جگر اور کمزور معدہ میں نقصان دہ ہے نیز یہ دانتوں کے لیے خصوصاً کثرت سے تناول کرنا مضر ہے۔ رطب انجیر کا مصلح سکنجبین، شربت ترنج، ریباس، مری (آبکامہ) اور گل قند ہے۔ خشک انجیر کا مصلح اخروٹ، صعتر اور انیسون ہے۔ نیز انجیر کے کثرت استعمال سے جوئیں پیدا ہوتی ہیں کیونکہ یہ فاسد خون کی تولید کر کے جلد کی طرف اس کو دفع کرتا ہے۔ اس کا مصلح حمام میں مسلسل پسینہ کا انصرام، اشنان اور چنے کے آٹے سے بدن کی مالش، جلدی جلدی لباس کی تبدیلی، حب صبر کو بطور مسہل استعمال کرنا اور انجیر کے کثرت استعمال سے باز رہنا ہے۔ صاحب منہج نے لکھا ہے کہ انجیر کی کثرت استعمال سے خارش اور جوئیں پیدا ہوتی ہیں۔ اس کا مصلح سکنجبین ہے۔

انجیر کا بدل مویز ہے۔ ایک قول میں پھیپھڑے کی دواؤں میں اس کا بدل مغز چلغوزہ ہے۔ جالینوس کے مطابق نضج مادہ کے لیے خشک انجیر کا بدل مغز چلغوزہ یا آلو بخارا ہے۔ خشک انجیر کی مقدار خوراک ایک سو پینتیس گرام اور ایک قول میں دس عدد سے بیس عدد تک ہے۔ تازہ انجیر کی مقدار خوراک چار سو بیس گرام تک ہے۔ شربت انجیر کی مقدار خوراک چونسٹھ گرام تک اور آب انجیر کی مقدار خوراک اڑتالیس گرام تک ہے۔

اہل ہند کے نزدیک انجیر بارد و شیرین ہے۔ یہ باؤ گولہ، صفرا، خون اور ریاح کو دفع کرتا ہے۔ صاحب تذکرۃ الہند نے لکھا ہے کہ انجیر کا معنی ہاضم طعام ہے۔ انجیر کا نام سنسکرت زبان میں راجمیری (بہت چمکدار اور تیزی سے خشک ہونے والا اور امیروں کا پسندیدہ)، راجہ میر (امیروں کی کمزوری کو زائل کرنے والا)، ورچمیا (گوشت میں اضافہ کرنے والا)، سوسواد (بہت میٹھا)، پھل اتم (عمدہ اور خالص پھل)، برنڈا اور چپا (مقوی حواس خمسہ)، ورنم سیاہ (آرام دینے والا اور رنگ و رونق بخشنے والا) اور جرد ما ہوناش (بخار و سوزش دفع کرنے والا) ہے۔ یہ خالص اور بہتر ہے۔ بدن اور چہرے کے رنگ کو نکھارتا ہے بخار و سوزش کو دفع کرتا ہے۔

انجیر دشتی

انجیر دشتی کے پتے، انجیر بستانی کے پتے سے بہت چھوٹے ہوتے ہیں۔ اس کا درخت بھی اس سے چھوٹا ہے۔ انجیر دشتی زہریلا، بہت گرم اور تیز ہوتا ہے۔ اس کے تمام افعال زیادہ قوی ہیں یہ شدید محرق و قوی محلل ہے، خصوصاً حریف و یابس انجیر دشتی، قوی جالی ہے، جس سے زخم پڑنے کا اندیشہ رہتا ہے۔ شیخ کے مطابق بری انجیر زیادہ چرپرا، شدید مقطع اور ملطف ہے، کیونکہ اس کے افعال زیادہ قوی

ہیں۔انجیر دشتی کا ضماد خیلان وثالیل کو رفع کرتا ہے۔انجیر دشتی کا دودھ تیوعی کیفیت کا حامل ہے،جس کے افعال شیر بستانی سے زیادہ قوی ہیں۔یہ قوی مسہل اور خطرناک ہے۔کچے انجیر دشتی کا ذرور اور سرکہ ونمک کے ہمراہ اس کا ضماد سر کے قروح میں فائدہ مند ہے۔پکے انجیر دشتی کا ضماد خنازیر اور اعصاب کی گرہ کے لیے مفید ہے۔تنہا یا چربی کے ہمراہ برگ انجیر بری کا مقامی استعمال ثالیل وخیلان کا قلع قمع بڑی تیزی سے کرتا ہے۔ہندوستان کے باشندے انجیر دشتی کو کٹومری اور کٹھ گولریا کا نام دیتے ہیں، نیز اس کو گولر کے موافق خصوصاً مرگی دفع کرتے کے لیے مفید مانتے ہیں۔انجیر دشتی کی جڑ کا خوردنی اور طلا کے طور پر استعمال مرگی کے لیے مفید ومجرب لکھا ہے۔بعض نے انجیر دشتی کا مزاج گرم اور بعض نے سرد قرار دیا ہے۔انجیر دشتی کے باقی افعال وخواص کی وضاحت پیرنی کے ذیل میں آئے گی۔

انجیر آدم

یہ جمیز (گولر) ہے۔ابوریحان کے مطابق یہ اخروٹ سے زیادہ بڑا ایک پھل ہے،جس کا رنگ خاکستری اور صیقلی مائل سیاہ ہوتا ہے،اس کی جسامت گولائی اور چوڑائی میں انجیر کے مانند ہے۔یہ ہندی میں کلّہ ہے۔انجیر آدم کابل کے پہاڑی علاقوں میں کثرت سے دستیاب ہے۔اس کو عورتیں فربہی کے لیے استعمال کرتی ہیں۔اس کی شاخیں درخت بید کے مشابہ ہیں،اگر اس کی ایک شاخ کو ایندھن میں ملا کر جلایا جائے تو جس شخص کو اس کی آگ سے گرمی پہنچتی ہے،اس پر ایسی غشی طاری ہوجاتی ہے کہ وہ بے خبر ہوجاتا ہے۔گیلانی کے مطابق انجیر آدم حنظل کے مانند گول وسرخ ہے،مگر اس کے بیچ میں ایک سفید نقطہ ہے۔یہ ایک درخت کا پھل ہے،جس کے فوائد سے ہندوستانی لوگ ناواقف ہیں۔بعض کے مطابق جن پہاڑوں میں اس درخت کی پیداوار ہوتی ہے،وہاں خرگوش کے مانند ایک جانور پایا جاتا ہے،جو بھیڑوں کے گلہ میں جا کر ان کے پستان سے دودھ کو چوس لیتا ہے،جو شخص اس جانور کا گوشت کھالے وہ فوراً پاگل ہوجاتا ہے، نیز اس جانور کی عادت ہے کہ یہ درخت انجیر آدم کے نیچے سوتا ہے۔

انجیر بغدادی

یہ رقع یمانی کا پھل ہے،مصری زبان میں اس کا نام انجیر یمن ہے۔

انجیش

یہ سراج القطرب ہے۔

انجیلک

یہ خبازی کی گھاس ہے۔

انحفطینا

یہ گلنار ہے۔

انداھمان

الف مفتوح ،نون ساکن ،دال مفتوح ،الف ، ہاو میم مفتوح ،الف اور نون ساکن ۔یہ ایک مشہور کرمانی دوا ہے۔انداہمان دستوں میں خاص طور پر مفید ہے۔بعض وقت لوگ ساڑھے چار گرام سے سوا گیارہ گرام تک تنہا انداہمان کو یا گلاب یا ٹھنڈے پانی اور یا مطلق

پانی کے ہمراہ استعمال کرتے ہیں، کیونکہ یہ چیزیں اس کے فعل کو قوی کرتی ہیں۔اس کا بدل ہم وزن گل ارمنی یا پوست انار اور نصف وزن صندل سفید ہے۔

اندامون

یہ ماش ہے۔

انڈا

الف مفتوح، نون ساکن، ڈال مفتوح اور الف— معروف ہے۔

انڈرا

الف مضموم، نون و ڈال ساکن، را مفتوح اور الف— یہ ایک نباتی دوا ہے، جس کا نام سنسکرت میں کودھرکارا (اس کے درخت کی چھال گھوڑ پھوڑ یعنی گوہ کی کھال کے مانند ہے)، کہدرا (آواز دینے والا یا آواز دار یا کھیل کرنے والا)، کورنتا (دنیا کو آرام دینے والا) اور شام سارگ (سیاہ درخت یا سیاہ دست آور دوا) ہے۔ یہ ایک درخت ہے، جس کی چھال گھوڑ پھوڑ (گوہ) کی کھال کے مانند ہے۔انڈرا کے تمام اجزا سیاہ اور اس کے پھول زرد ہیں۔انڈرا نفسانی، ریاحی اور اس پیشاب کے امراض کو دفع کرتا ہے، جس میں شہد کے مانند میٹھا مادہ نکلتا ہے۔نیز یہ اشتہا آور ہے۔ایک قول کے مطابق اس میں قوت اسہالیہ بھی ہے۔

اندرائن

الف مکسور، نون ساکن، دال و را مفتوح، الف، یا مفتوح اور دوسرا نون ساکن۔ یہ ہندی میں درخت حنظل ہے۔اہل ہند کے نزدیک اس کی دو قسمیں ہیں۔ایک قسم انبکول ہے، جس کا بیان گزر چکا، دوسری قسم وہ ہے، جو بہت مشہور ہے۔ یہ دونوں قسمیں تلخ ہیں، جو ہضم ہونے کے بعد تیز، گرم، لطیف اور مسہل اثر کرتی ہیں۔اندرائن یرقان، صفرا و بلغم کے فساد، امراض طحال، بخار، استسقاء اور پیٹ کے کیڑوں کو دفع کرتی ہے۔بیخ اندرائن کا خوردنی استعمال آتشک میں مفید ہے۔نو گرام سے اٹھارہ گرام تک سفوف بیخ اندرائن یا دو ماشہ تربد سفید کا تین دن متواتر خوردنی استعمال بہت مفید ہے۔اہل یونان کے مطابق اندرائن کے افعال حنظل کے ذیل میں آئیں گے۔

اندر بھدرانی

اندر کا اعراب حسب سابق، با اور ہا خفی مفتوح، دال ساکن، دوسرا را مفتوح، الف، دوسرا نون مکسور اور یا ساکن۔ یہ اندر جو ہے۔

اندر جو

الف مکسور، نون ساکن، دال مفتوح، را ساکن، جیم مفتوح اور واؤ ساکن۔ یہ ہندی میں لسان العصافیر ہے۔اندر جو کی دو قسمیں ہیں۔ایک قسم تیز تلخ اور دوسری قسم شیریں ہے۔تلخ اندر جو کو ہندی میں کرشا کہتے ہیں۔ یہ درخت کالا کڑا کا تخم ہے اور شیریں اندر جو کا نام کرشا پال ہے۔سنسکرت میں اندر جو کا نام بھدرانی (اس کا نام اندر دیوی کی عورت کے نام پر ہے، جس کا معنی نفع دینے والا)، یوشیرنی (مرد عورت کو قوی کرنے والا یعنی ان کے شباب میں اضافہ کرنے والا)، کلنکیکا (اس کے پتے اور شاخ پر ایسے نشانات ہوتے ہیں، جو اس کے رنگ سے میل نہیں کھاتے)، پنچھک پیچانی (پنچھکا کا معنی درخت اور پیچانی کا معنی تخم ہے، نیز اس کا معنی بچوں کا مصفی خون ہے) ہے۔

اس کی ماہیت میں اختلاف ہے۔اہل یونان کے مطابق اس کا درخت بڑا ہے، جیسا کہ اس کا ذکر لسان العصافیر کے ذیل میں آئے گا۔اہل ہند کے مطابق یہ پودا زیادہ تر چاول کے کھیتوں میں دستیاب ہوتا ہے، جو چاول کے پودے کے برابر بلند ہے۔اس کی پتیاں دھان کی پتیوں سے زیادہ باریک، کھردری، نرم، برگ بید کی طرح گہری سبز اور قدرے چوڑی ہیں، جن کا آخری سرا خمیدہ ہوتا ہے۔اندر جو کا پھل ایک خوشہ میں جمع رہتا ہے۔اس کے دانے کانٹے کے مانند ہری پھلیوں میں ہوتے ہیں۔اس کا پھول بہت چھوٹا ہوتا ہے، تلخ اندر جو کی جڑ زردی مائل سفید اور شیریں اندر جو کی جڑ نیل گوں ہوتی ہے، تلخ اندر جو کا پھل شیریں اندر جو کے پھل کے ہم شکل ہے، مگر شیریں اندر جو کا پھل زیادہ فربہ اور اس کے اندرونی حصہ کا رنگ نیل گوں ہوتی ہے۔

صاحب تذکرۃ الھند اپنی تحقیق کے حوالہ سے لکھتے ہیں کہ اندر جو ایک تنا دار درخت ہے، جن کی پتیوں کی شاخیں برگ جام پھل (امرود) کی طرح ہیں۔اس کا پھول سفید ہے۔اندر جو کا پھل سہجنہ کی پھلی کے مانند ایک دراز پھلی دار ہے، مگر جسامت میں اس سے کم ہے۔پھل میں جَو کے مانند تخم ہوتے ہیں۔اس کی پتیوں کو توڑنے سے دودھ نکلتا ہے۔

الحاصل اندر جو اہل ہند کے نزدیک تلخ، تیز، سرد اور قابض ہے۔ریاح، صفرا و بلغم کے فساد اور بخار کو دفع کرتا ہے۔یہ حابس اسہال ہے اور ایسے پھوڑوں کو دفع کرتا ہے۔جن سے خون و پیپ جاری رہتا ہے اور اس کے پیپ سے دوسرے زخم پیدا ہونے کا اندیشہ رہتا ہے۔ایک قول کے مطابق اندر جو صداع حار و بواسیر میں مفید اور ہاضم ہے۔گرمی، خونی کھانسی، اجابت کے وقت لاحق پیٹ درد اور پیٹ کے کیڑوں کو دفع کرتا ہے۔اندر جو سر کے لیے نقصان دہ ہے۔اس کا مصلح کشنیز ہے۔مؤلف تذکرۃ الھند لکھتے ہیں، ہندی میں اندر جو کے پھل کا نام کرشادکھی اور سنسکرت میں وچھا پھل ہے یہ رکت پت (خونی امراض)، دست، سنگرہی، سفیدہ، خونی بواسیر، امراض بول، جذام، لیس دار بلغم، ریاح اور صفرا کو دفع، کیڑوں کو ہلاک اور معدہ کو قوی کرتا ہے۔تلخ اندر جو قاتل کرم اور خونی بواسیر میں مفید ہے۔روزانہ چھ گرام اندر جو تلخ کا خوردنی استعمال ٹھنڈے پانی کے ہمراہ بواسیر کے اسہال میں مفید ہے۔ہندوستانی اطباء کے نزدیک اندر جو تلخ کے تمام افعال اندر جو شیریں سے زیادہ قوی ہیں۔اندر جو کے افعال وخواص کا بیان یونانی اطباء کے حوالہ سے لسان العصافیر کے ذیل میں آئے گا۔

اندرزا

یہ حجرالبقر (گاؤرو چن) ہے۔

اندراسیون

یہ بخورالاکراد ہے۔

اندرکسم

یہ لونگ ہے۔

اندروخوردن

یہ دار شیشعان ہے، نیز یہ ایک مرکب دوا کا نام ہے، جس کو اطباء تریاق فاروق میں شامل کرتے ہیں۔

اندروساقوریون و اندروسامن

یہ دونوں ہوفاریقون ہیں۔

اندروصارون

الف مفتوح، نون ساکن، دال مفتوح، را مضموم، واؤ ساکن، صاد مفتوح، الف، دوسرا را مضموم واؤ اور نون ساکن۔ اس کا تلفظ صاد کے عوض خا کے ساتھ اندروخارون ہے۔ اس کا نام فاس بھی ہے۔ یہ تمام نام یونانی ہیں۔ بعض عطار لوگ اس کو اقیاس اور فاسی بھی نام دیتے ہیں، کیونکہ اس کا پتا فاس یعنی گلہاڑی کے ہم شکل ہوتا ہے۔ اندرصارون گھاس اور درخت کے مابین ایک پودا ہے، جو گیہوں اور جَو کے کھیتوں میں پیدا ہوتا ہے۔ اس کی پتی جَو کے پتی کے برابر ہوتی ہے۔ اس کا تخم سرخ اور کمان کے ہم شکل ہے، جس کے بیچ میں ایک سفید نشان ہوتا ہے۔ یہ تخم خرنوب شامی کی ہم شکل پھلیوں میں بند رہتا ہے۔ تخم کا مزہ کسیلا مائل تلخ ہے۔ اس کے تخم کا نام راغان ہے۔ یہ تخم گرمی کے موسم میں پکتا ہے۔ یہ دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ ایک قول میں تیسرے درجہ کے اوّل میں گرم وخشک ہے۔ یہ لطیف، معمولی قابض، مفتح، ملطف، قابض، معدہ کے موافق ومقوی اور اس کی رطوبت فضلیہ کا منقی ہے۔ سات گرام تخم اندروصارون کے خوردنی استعمال سے احشا کے سدّے کھل جاتے ہیں۔ اسی طرح برگ اندروصارون کا سفوف مذکورہ مرض میں مفید ومؤثر ہے۔ برگ اندروصارون کو روغن زیتون میں پکا کر نوش کرنے سے امراض طحال، پیشاب کی دشواری اور پیٹ کے کیڑے خارج ہوجاتے ہیں۔ اس کا خاص فائدہ یہ ہے کہ اگر اس کو شہد میں ملا کر عورت حیض سے پاک ہونے کے بعد جماع سے قبل حمول کرے تو استقرار حمل نہیں ہوتا۔ مؤلف جامع تمیمی نے اندروصارون کو لسان العصافیر سمجھا ہے، حالانکہ ایسا نہیں ہے۔

اندروطالیس

الف مفتوح، نون ساکن، دال مفتوح، را مضموم، واؤ ساکن، طا مفتوح، الف، لام مکسور، یا اور سین ساکن۔ اس کا نام اندروطاقس اور اندروطاقلس بھی ہے۔ یہ تمام یونانی الفاظ ہیں۔ مغربی زبان میں اس کا نام کانج اور ملاج ہے۔ اندروطالیس جنگلی چنا کی ایک قسم ہے۔ صاحب تحفہ لکھتے ہیں کہ یہ بظاہر قاقلی کی ایک قسم معلوم ہوتی ہے۔ یہ پودا بحر روم کے ساحل پر کثرت سے دستیاب ہے۔ یہ ہر سال نیا اگتا ہے۔ اس کی گھاس سفید ہے۔ شاخیں باریک ہیں، جن کا مزہ تیز وتلخ ہے۔ اشنان کی طرح غیر پتّی دار اور سرخی مائل ہیں۔ شاخوں کے آخری سرے پر چنے کی پھلی کے مانند پھلیاں ہوتی ہیں، جن میں تخم ہوتا ہے۔

اس پودے کے تمام اجزاء دوسرے درجہ میں اور ایک قول کے مطابق تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہیں۔ بعض کے مطابق اس کا تخم تیسرے درجہ تک گرم ہے۔ اندروطالیس محلل، مفتح، مجفف اور مدر بول ہے۔ اگر اندروطالیس کو پکا کر نیم کوب کرنے کے بعد نقرس پر ضماد کیا جائے تو اس کو زائل کرتا ہے۔ اسی طرح اس کے جوشاندہ میں پیر رکھنے سے نقرس میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے جوشاندہ کا آبزن مدر بول اور عسر البول میں مفید ہے۔ شراب کے ہمراہ نو گرام تخم اندروطالیس کا خوردنی استعمال استسقاء میں مفید ہے، کیونکہ یہ نسخہ مدر بول ہے۔ اسی طرح سکنجبین یا شربت فواکہ یا رب فواکہ کے ہمراہ ایک سو پانچ گرام جوشاندہ اندروطالیس کا پینا استسقاء میں مفید ہے، کیونکہ یہ بھی مدر بول ہے۔ بعض کے مطابق تخم اندروطالیس کا خوردنی استعمال، اس کی گھاس کے جوشاندہ کو پینا، آبزن لینا اور طلا کرنا خاص طور پر

شراب کے ہمراہ استسقاء، نقرس، عسر البول، مثانہ کی پتھری اور احتباس حیض کے لیے اطباء کے نزدیک مفید و مجرب ہے۔ شراب وغیرہ کے ہمراہ تخم اندروطالیس کی مقدار خوراک ساڑھے چار گرام اور شکر یا سرکہ کے ہمراہ جوشاندہ اندروطالیس کی مقدار خوراک ایک سو پانچ گرام تک ہے۔

اندروطون

الف مفتوح، نون ساکن، دال مفتوح، را مضموم، واؤ ساکن طا مضموم، واؤ اور نون ساکن۔ یہ یونانی میں اندرطونیا اور انطونیا ہے۔ اندروطون، خشک برگ بید کی طرح ایک پتا ہے، جو اس سے چوڑا ہوتا ہے۔ اس کا مزاج گرم وخشک ہے۔ یہ احشا کا مفتح سدہ اور جوڑوں کے درد میں مفید ہے۔

اندرولی

واؤ مفتوح، لام مشدد مکسور اور یا ساکن، یہ اَنْدا ہے۔

اندرونیا کون

یہ شامی زبان کا لفظ ہے، جو ہیوفاریقون کی بڑی قسم ہے۔

اندرونینی

یہ موساکنی ہے۔

اندرونیلون

یہ ایک یونانی دوا ہے، جس کا نام فارسی ہے۔ اس کا مزاج گرم ہے اس میں تلخی اور کسیلا پن ہوتا ہے اس لیے معدہ میں مفید اور مفتح سدد احشا ہے۔ یہ جوڑوں کے درد میں مفید ہے۔

اندروھارون

یہ یونانی لفظ ہے اور ایک قول کے مطابق فارسی لفظ ہے۔ یہ ایک پودا ہے، جس کا تخم، تخم فاس کی طرح ہوتا ہے۔ اس کا مزہ تلخ و کسیلا ہے۔ اس کے افعال اندروصارون کے افعال سے ملتے جلتے ہیں۔ بعض کے مطابق یہ لفظ نادر ہے، جو یونانی کی موجودہ کتابوں میں بہت کمیاب ہے۔

اندقوقو

یہ حندقوقی ہے۔

اندگو

الف مفتوح، نون ساکن، دال مفتوح، گاف مضموم اور واؤ ساکن۔ یہ ایک درخت ہے، جو چھوٹا اور بڑا دو قسم کا ہوتا ہے۔ چھوٹے اندگو درخت کا نام سنسکرت میں سلکی (ہمیشہ روشنی دار اور بہت ٹھنڈا پانی)، سریکھی (چمکدار)، آنو ہلائے (غیر ہضم شدہ کھانے کو دفع کرنے والا)، کج پریا (اپنی تاثیر اچھی طرح ظاہر کرنے والا)، مہارا (مرض کو اس طرح بدن سے خارج کرتا ہے، جس طرح دودھ سے مکھن نکالا

جاتا ہے، نیز اس کا معنی ہے کہ جنگ کے زخموں کو درست کرتا ہے)، کندرھا مو (اپنے فائدہ کو پورا کرنے والا)، سوشروہا (خوشبو)، رمبھا پترا (کیلے کے پتے کے مانند) اور سوشروا (خوب آرام دینے والا) ہے۔ بڑے اندگو درخت کا نام اشوبا موترا (زیادہ پیشاب اور ورم کو دور کرنے والا)، کچھ (تالاب اور کنواں کے اردگرد پانی کے مقامات پر پیدا ہونے والا)، کندروتین (دو پتھروں کے درمیان خالی مقام پر پیدا ہونے والا)، مہیرن (ہمیشہ کپکپانے والا)، کندوورچھا (اس کی جڑ روشن)، تریاسا (ریاح، بلغم اور صفرا سے لاحق شدہ امراض کو دفع کرتا ہے)، دھوپ تربس (وہ دھونی جو دوا کو آگ پر ڈال کر کی جاتی ہے، یہ صفراوی، ریاحی اور بلغمی امراض کو دور کرتی ہے)، دھونپر یسہا اور دھونپر یاسا (ان دونوں لفظوں کا معنی ہے کہ اس کا گوند دھواں کے رنگ کے مانند سیاہ ہے)، کنڈرونی (گھوڑے کے پیشاب کے مانند غلیظ پیشاب کو صاف کرتا ہے) اور مہیرنا (جنگ کے لیے مضبوط بناتا ہے) ہے۔

چھوٹے اندگو کے پتے، کیلے کے پتے کے مانند اور خوشبودار ہیں۔ بڑے اندگو کا درخت موگرہ کے بڑے درخت کے مانند ہے۔ اندگو سے دھواں کی طرح رنگین جھاگ اور گوند نکلتا ہے۔ اندگو کو ہاتھی اور گائے بڑے شوق سے کھاتے ہیں۔ اندگو کی دونوں قسمیں دوسرے درجہ میں سرد وخشک میں اور مزہ کسیلا ہے۔ اندگو مزید منی، مقوی اور محلل صفرا ہے۔ یہ گھوڑے اور آدمی کے اس احتباس بول کو دفع کرتا ہے، جو غلیظ پیشاب کی وجہ سے لاحق ہوتا ہے۔ نیز اندگو جنگ کے دوران لاحق شدہ تیر، کلہاڑی، نیزہ، تلوار وغیرہ کے زخموں کو ٹھیک کرتا ہے، جو آدمی اس کو کھاتا ہے، وہ لڑائی میں غالب رہتا ہے۔

اندوبھگتی

الف مکسور، نون ساکن، دال مضموم، واؤ ساکن، باو ہا مختفی مفتوح، گاف ساکن، تا مکسور اور یا ساکن، یہ گل مہتاب پرست (چندر مکھی کا پھول) ہے۔

اندوپشپک

الف مکسور، نون ساکن، دال مضموم، واؤ ساکن، پا مضموم، شین ساکن، دوسرا پا مفتوح اور کاف ساکن۔ یہ چناچرلا اور تیندو ہے۔

اندوکا

الف مکسور، نون ساکن، دال مضموم، واؤ ساکن، کاف مفتوح اور الف۔ یہ تیندو ہے۔

اندھا ھولی

الف مفتوح، نون ساکن، دال و ہا مختفی مفتوح، دوسرا ہا مضموم، واؤ مجہول ساکن، لام مکسور اور یا ساکن۔ یہ ایک ہندی دوا ہے۔ یہ لفظ اصل میں اوندھا ہولی ہے، کیونکہ اس کا پھل سرنگوں ہوتا ہے۔ اس کا نام ہندی میں تلسرا ابھی ہے اور تلنگی زبان میں اس کا نام کنتلم ہے۔ اس پودے کی تین قسمیں ہیں۔ اس کا پتا برگ اڑوسا کے مانند ہوتا ہے۔ یہ پودا قد آدم کے برابر ایک شاخ پر قائم رہتا ہے، جس کے آخری سرے پر آسمانی رنگ کا پھول ہوتا ہے، جس کا سر زمین کی جانب جھکا رہتا ہے۔ دوسری قسم کا پھول زرد ہے۔ تیسری قسم کا پودا پہلی اور دوسری قسم سے چھوٹا ہوتا ہے۔ اس کا پتا چھوٹی انگلی کے برابر طویل وعریض اور صنوبری شکل کا ہے بلکہ بلم وتلوار کے مشابہ، کھردرا اور روئیں دار ہوتا ہے، جس کی وجہ سے ہاتھ میں چپکتا ہے۔ اندھا ہولی کی شاخیں باریک اور گرہ دار ہیں، جس کی ہر گانٹھ پر سیاہی مائل سرخ رنگ کا

چھوٹا پھول ہے۔اس میں بعد میں چوکور تخم آتا ہے،لیکن گرہ میں کوئی پہلو نہیں ہوتا۔اند ہاہولی کی جملہ اقسام کا مزاج دوسرے سے تیسرے درجہ تک گرم وخشک ہے۔ یہ مفتح سدہ، مدر بول اور مزمن بخاروں کا دافع ہے۔بعض کے مطابق اگراس کی جڑ کی پیس کرلرزہ اور بخار شروع ہونے کے وقت کھایا جائے اور قے ہوجائے تواسی دن بخاراورلرزہ ختم ہوجاتا ہےاور قے نہ ہونے کی حالت میں تین دن متواتر خوردنی استعمال سے شفاملتی ہے۔اندہاہولی کے جس درخت کوزمین سے کھودے ہوئے تین سے چھ گھنٹہ تک گزرچکے ہوں،اس سے آب کاسنی سبز کی بوآتی ہے۔اس کا عصارہ پانی کے بغیر بہت مشکل سے نکلتا ہے،جس کا رنگ خون کی طرح گہرا سرخ ہوتا ہے۔خارجی ہوا سے منجمد ہوجاتا ہےاور سیماب کوکشتہ کرنے کے لیے مستعمل ہے۔بعض اطباء لکھتے ہیں کہ مذکورہ دوا کیڑے،بلغم،سوزاک اورامراض قلب کودفع کرتی ہے۔

اندیقیا

یہ یونانی میں اندوطونیااوررومی میں انطونیا ہے،یہ کاسنی بستانی ہے۔اس کا نام ہندبائے بگئی بھی ہے۔

انرافینوس

الف مفتوح،نون ساکن،رامفتوح،الف،فامکسور،یاساکن،دوسرانون مضموم،واؤاورنون ساکن،یہ ایک یونانی پودا ہے،جس کا پتا برگ گندنا کی طرح،اس کا تنہ ایک بالشت کے برابرطویل، چکنااور چھوٹی انگلی سے زیادہ باریک ہے،جس پر نیلے پھول سے بھرا ہوا گچھا ہوتا ہے۔اس کا اندرونی حصہ زرد، آنکھ کے ہم شکل،نرگس کی طرح بہت چھوٹا اور گھنا ہوتا ہے۔اس کی جڑ بلبوس اور پیازنرگس کے مانند ہے۔یہ مصراورشام میں کثرت سے پایا جاتا ہے۔ایک قول کے مطابق یہ نورانی ہوتا ہے،جورات میں شمع کی مانند چمکتا ہےاسی طرح انرافینوس کی مرطوب لکڑی چمکتی ہے۔انرافینوس کی جڑ دوسرے درجہ کے آخر میں بارداوراوّل درجہ میں خشک ہے۔اس کا تخم معتدل حارو بارداور تیسرے درجہ کے آخر میں یابس ہے۔اس کا پتااوّل درجہ کے آخر میں بارداور معتدل یابس ورطب ہے۔پسی ہوئی تازہ جڑ کا ضماد بچوں کے عانہ پراستعمال کرنے سے بال نہیں اگتے اوراحتلام تاخیر سے شروع ہوتا ہے۔اسی طرح پسی ہوئی جڑ کوشراب ابیض کے ہمراہ بچوں کے بال نکلنے کے مقام پرضماد کرنے سے بال نہیں اگتے یا تاخیر سے نکلتے ہیں۔رات میں اس کی تازہ لکڑی پرسونے سے احتلام نہیں ہوتا۔جڑ کا خوردنی استعمال قابض، مدر بول، زہروں اور ریتلا گزیدگی کے زہروں کا دافع ہے۔تخم انرافینوس مزمن دستوں میں مفید و مجرب ہےاور یرقان اصفر میں مفید ہے۔جڑ کی مقدارخوراک سات گرام اور دیگراجزاء کی مقدار خوراک ساڑھے دس گرام تک ہے۔یہ گردہ کے لیےنقصان دہ ہے،جس کا مصلح کتیرا ہے۔

انزروت

اس کا اعراب ہمزہ مفتوح،نون ساکن، زامفتوح، رامضموم، واؤاورتا ساکن ہے۔اس کا تلفظ ہمزہ کے عوض،عین کے ساتھ عنزروت بھی ہے،اس کا نام سریانی میں صرقولا، اصفہانی میں انجدک، گاف کے ساتھ گنجدہ اوراکروہک، شیرازی میں کدرو،عربی میں کحل فارسی وکحل کرمانی، ہندی میں لائی اورلاہی ہے۔انزروت ایک خاردار درخت کا گوند ہے جوملک فارس میں پیدا ہوتا ہے۔اس کا قد دوہاتھ کے برابر ہے۔اس کا پتابرگ مورداور برگ درخت کندر کے مشابہ اور پھول پیلاوچھوٹا ہوتا ہے۔

انزروت کی دوقسمیں ہیں۔ایک قسم زردی مائل سفید ہے، جواپنے درخت سے رات میں اور تاریک سمت میں بہہ کر نکلتا ہے۔اس کا نام انزروت گوشت برابر ہے۔دوسری قسم سرخ ہے، جواپنے طرف سورج کی کرنیں پڑنے سے مختلف رنگ بدلتا رہتا ہے۔اس کا نام انزروت گوشت خورہ ہے۔انزروت کی یہی دوسری قسم آنکھ کی دواؤں میں مستعمل ہے۔دونوں قسموں کا انزروت ایک ہی درخت سے حاصل ہوتا ہے۔انزروت شدید تلخ ہوتا ہے۔لکڑی سے پاک وصاف، زودشکن، زردی مائل سفید، کندر کی طرح فربہ، چھوٹے ٹکڑے دار اور قدرے شیرینی آمیز تلخ انزروت اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔

مزاج: انزروت اوّل درجہ میں اور ایک قول کے مطابق دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔صاحب بحر اور صاحب زبدہ کے مطابق یہ دوسرے درجہ میں گرم اور اوّل درجہ میں خشک ہے اور صاحب حاوی اس کے برخلاف کے قائل ہیں۔ابوجریج کے مطابق بہت حار اور بعض کے مطابق رطب ہے۔شیخ فرماتے ہیں کہ انزروت مغری مگر غیر سوزش دار ہوتا ہے۔شارح کازرونی شیخ کے اس قول سے استدلال کرتے ہیں کہ انزروت زیادہ گرم نہیں ہے اور اسی وجہ سے یہ مدمل اور ملحم ہے۔اطباء اس کو مرہموں میں استعمال کرتے ہیں۔اس میں چمٹنے اور سختی پیدا کرنے والا مادہ ہوتا ہے اور دوسرا تلخ ہوتا ہے۔اسی طرح انزروت منضج لحم رخو ہے۔بعض کے مطابق انزروت مفتح، محلل اور بلاسوزش مجفف ہے۔اس کا خوردنی استعمال اور ضماد کے طور پر مقامی استعمال منضج ورم ہے۔یہ زخموں کے زائد گوشت کو قطع کر کے صاف کرتا ہے اور عمدہ گوشت پیدا کرتا ہے، نیز زخم کے فاسد مادہ کو نضج اور تحلیل کرتا ہے۔سردی سے لاحق شدہ تازہ زخموں کو پر، ان کا تنقیہ اور ان کو خشک کرتا ہے۔انزروت مرہموں کا جزءاعظم ہے۔شہد ومغاث (میدہ لکڑی) کے ہمراہ انزروت کا ضماد وثی (چوٹ) میں نافع ہے۔اسی طرح بیخ انزروت کا ضماد مذکورہ دواؤں کے ہمراہ سابقہ مرض میں مفید ہے۔اگر نطرون کے ہمراہ انزروت کو پیس کر خنازیر، سعفہ، گردن وحلق کے ورم پر طلا کیا جائے تو فائدہ ہوتا ہے۔روغن بیدانجیر کے ہمراہ انزروت کا خوردنی استعمال امتلائی تشنج میں فائدہ مند ہے۔انزروت شیر دختر یا بکری کے دودھ اور یا انڈے کی سفیدی کے ہمراہ پیس کر آنکھ پر طلا کرنے سے آشوب چشم میں فائدہ کرتا ہے۔اگر انزروت کو گدھی کے دودھ میں مدبر کر کے خشک کرلیا جائے پھر اس کا ذرور تنہا یا دوسری مناسب دواؤں کے ہمراہ خصوصاً نشاستہ اور سفید شکر میں ملا کر آنکھوں میں استعمال کیا جائے تو یہ آشوبِ چشم، پلکوں کے چپکنے، میل، آنکھوں سے بہنے والی رطوبت، جرب اور سلاق، میں فائدہ کرتا ہے اور آنکھوں سے میل کو خارج کرتا ہے۔اسی طرح انزروت روغن گاؤ کے ہمراہ آنکھ کے میل کو صاف کرتا ہے۔انزروت آنکھ کے قروح کا تنقیہ اور زخموں کو بھرتا ہے۔سفید انزروت دمعہ کا مجفف، لوح بصری کا مصفی اور آنکھ کی رطوبت میں مفید ہے۔سرخ انزروت آنکھ کے تازہ زخموں کو جوڑتا ہے۔انزروت، مروارید، مرجان سوختہ اور نبات سفید ہم وزن کا سفوف آنکھ میں چھڑکنے سے آنکھ کی سفیدی زائل ہو جاتی ہے۔اس نسخہ کو صاحب تذکرہ نے مجرب لکھا ہے۔اگر سفید انزروت کو پیاز کے خول میں بھر کر آگ میں رکھ دیا جائے تا کہ پک جائے اب اس کے عصارہ کو کان میں ٹپکانے سے کان درد میں راحت ملتی ہے۔اسی طرح روغن گاؤ کے ہمراہ انزروت کا قطور کان کے درد میں فائدہ کرتا ہے۔اگر بتی کو شہد میں آلودہ کر کے اس پر پسا ہوا انزروت چھڑک کر کان میں رکھا جائے تو چند ایام میں کان کا زخم ٹھیک ہو جاتا ہے اور اس کے میل کو صاف کرتا ہے یہ نسخہ مؤلف کا مجرب ہے۔

بعض اطباء کے مطابق انزروت ملین، ریاح غلیظہ کا ملین، مفتح سدہ اور بہترین مسہل بلغم ہے، جو تنہا اور خصوصاً تربد، ہلیلہ، سکبینج وغیرہ

کے ہمراہ جوڑوں اور بدن کے گہرائی سے بلغم کو جذب کرلیتا ہے اور انزروت عارضی طور پر مسہل صفرا ہے۔ شیخ کے مطابق انزروت کچے اور لیس دار بلغم کا قوی مسہل ہے، جو خصوصاً سرین، جوڑوں اور زانو سے بلغم کو اسہال کے ذریعہ خارج کرتا ہے اور یہ مسہل دواؤں سے زیادہ قوی مخرج بلغم ہے۔ کیونکہ انزروت اس سلسلہ میں خاص اثر دار ہے۔ اس کے اس فعل میں خصوصاً نشاستہ اور شکر کے ہمراہ استعمال کرنے سے اضافہ ہوجاتا ہے۔ بعض کے مطابق انزروت کا خوردنی استعمال وجع المفاصل، وجع الورک، عرق النساء، معدہ اور آنت سے کیڑا خارج کرنے اور اسقاط جنین کے لیے مفید ہے نیز لاغر بدن کو فربہ کرنے میں انتہائی مؤثر ہے۔ اگر ساڑھے سترہ گرام انزروت اور سات سو پچاس ملی گرام حجر البقر اور پینتیس گرام نارجیل کو باہم ملا کر چار خوراک بنالیا جائے روزانہ چند نیم برشت انڈے کی زردی کھانے کے بعد متواتر چار دن تک چاروں خوراکوں کو کھایا جائے تو اس سے عجب غضب طریقہ پر فربہی حاصل ہوتی ہے۔ بغدادی کے مطابق مصر کی عورتیں انزروت کو آب ہندوانہ میں آدھے دن تک بھگو کر بدن کی فربہی کے لیے دس دن تک نوش کرتی ہیں۔ انزروت کا کثرت سے استعمال آنتوں میں خراش پیدا کرتا ہے۔ کیونکہ یہ معدہ اور آنتوں سے چمٹ جاتا ہے، جس وقت انزروت کو تنہا استعمال کیا جاتا ہے اس وقت اس کا مصلح روغن گل یا روغن بادام دس گنا، دوسری مناسب دواؤں کے ہمراہ تین گنا، عمر دراز اور ادھیڑ عمر کے لوگوں کے لیے ہم وزن ہے یا اس کا مصلح اتنی مقدار میں روغن بیدانجیر ہے، جتنا اس کو آلودہ کرسکے، اس لیے اس کا تنہا استعمال غیر مناسب ہے۔

بیخ انزروت کا خوردنی استعمال پیٹ کے کیڑوں کو مارتا اور جوڑوں سے لیس دار بلغم کو پوری طاقت سے دستوں میں خارج کرتا ہے۔ نیز یہ عارضی طور پر مخرج صفرا ہے۔ ساڑھے سترہ گرام انزروت کو پیس کر کھانا مہلک ہے، نیز ابرک محلول کے ہمراہ خصوصاً خطرناک ہے۔ اطباء نے اس کے اس عمل کو سربستہ راز مانا ہے، کیونکہ یہ مسام کو بند کرتا اور احشا میں چپک جاتا ہے۔ اس کا مصلح صمغ عربی اور روغن بادام ہے۔

صاحب منہج کے مطابق انزروت کی مقدار خوراک سوا دو گرام ہے۔ اس کر ہر حال میں بریاں استعمال کیا جاتا ہے۔ دوسرے قول کے مطابق مفرد انزروت کی مقدار خوراک سوا دو گرام سے نو گرام تک اور جملہ مسہلات کے ساتھ مرکب کرکے ساڑھے چار گرام ہے۔ بعض کے مطابق اس کی مقدار خوراک ساڑھے تین گرام تک اور قدرے صمغ عربی کے ہمراہ ساڑھے چار گرام تک ہے۔ بعض لوگوں نے اس کی مقدار خوراک سات گرام تک طے کی ہے۔ اس پر اضافہ کرنا ممنوع قرار دیا ہے۔ اس کو سکبینج، ہلیلہ، صبر، تربد، اشق، مقل الیہود اور تخم کرفس بستانی کے مانند مسہل دواؤں کے ساتھ استعمال کرنا بہتر ہے۔ اس کے ساتھ صمغ کا استعمال ہر حال میں ضروری ہے۔

انزروت کا بدل ہموزن افتیمون اور سقمونیا ہے۔ ایک قول کے مطابق نصف وزن صبر اور دوسرے قول کے مطابق دو تہائی کندر ہے۔ صحیح بات یہ ہے کہ چار چیز کا کوئی بدل نہیں یہ زعفران، انزروت، سکبینج اور صبر ہیں۔ یہ آنتوں کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس کا مصلح صمغ عربی یا روغن اخروٹ ہے۔ بعض کے مطابق یہ آنتوں کو نقصان پہنچاتا اور احشا کو ضعیف کرتا ہے۔ اس کے کثرت استعمال سے خصوصاً عمر دراز لوگوں میں صلع (چندلا) پیدا کرتا ہے۔

اس کا مصلح ریباس، اسپغول اور روغن بادام یا روغن اخروٹ کے ہمراہ شکر ہے۔

انسان

الف مکسور، اس کا معنی آدم اور بعض کے مطابق اس کے معنی انگلی کا آخری سرا ہے۔ انسان تمام حیوانات سے معتدل اور اشرف

المخلوقات ہے۔اس کے بدن کے اجزا بہت سے نفع ونقصان پر مشتمل ہیں۔جوان، صحیح المزاج، تام الخلقت اور معتدل علاقوں میں رہائش پذیر انسان سب سے بہتر ہوتا ہے۔اگر انسان کی داڑھ اور ہدہد کے داہنے بازو کی ہڈی کو کسی شخص کے سر کے نیچے یا تکیہ کے نیچے چھپا کر رکھ دیا جائے تو جب تک یہ چیزیں وہاں رکھی رہیں گی اس کو نیند نہیں آئے گی، مگر گیلانی کے مطابق وہ بیدار نہیں ہوتا، بلکہ خوب گہری نیند آتی ہے۔اگر مُردہ کی داڑھ کو داڑھ کے درد کے مریض کی گردن میں لٹکایا جائے تو اس کو فوراً راحت ملتی ہے۔انسان کے دانت کا سفوف افعی گزیدہ مقام پر چھڑکنے سے فائدہ ہوتا ہے۔اسی طرح سوختہ دانت سے مذکورہ فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ابن زہر کے مطابق اگر کوئی شخص اپنے ہاتھ پیر کے تمام ناخون کو کاٹ کر جلالے اور اپنے دوست کو کھلائے تو وہ اس کا تابع فرمان ہو جاتا ہے۔اگر انسان کی سوختہ ہڈی کو مرگی کا مریض خوردنی استعمال کرے تو فائدہ ہوتا ہے، لیکن اس سے پرہیز کرنا زیادہ اچھا ہے کیونکہ اس میں سمیت ہے۔جالینوس نے ایک واقعہ بیان کیا کہ ایک شخص انسان کی ہڈی، مرگی کے مریضوں کو خفیہ طریقہ سے کھلاتا تھا اور سب کو فائدہ ہوتا تھا۔صاحب جامع لکھتے ہیں کہ میں نے ایک شخص کو دیکھا انسان کی سوختہ ہڈی مرگی اور وجع المفاصل کے مریضوں کو ان کی لاعلمی میں خوب کھلاتا تھا، جس سے لوگوں کو فائدہ ہوتا تھا۔حمی ربع (چوتھیا بخار) کے مریض کی گردن میں ہڈی لٹکانا فائدہ مند ہے۔بعض لوگوں کے مطابق انسانی ہڈی کے خوردنی استعمال سے مہلک امراض پیدا ہوتے ہیں اس کے متواتر استعمال سے اندھاپن لاحق ہوتا ہے۔بوسیدہ ہڈی خصوصاً کھوپڑی کی ہڈی کا ذرور آکلۃ الفم میں مفید و مجرب ہے۔روزانہ ساڑھے چار گرام سوختہ انسانی ہڈی اور ہم وزن شکر کا خوردنی استعمال تین دن متواتر مرگی، وجع المفاصل، نقرس اور عرق النساء کے لیے مفید و مجرب ہے۔انسانی ہڈی کے بعض خواص استخوان کے ذیل میں تحریر ہو چکے ہیں۔

انسان کے کان کا میل مہلک ہے، جو پیٹ میں مروڑ اور نفخ پیدا کرتا ہے، اس کا خوردنی استعمال ممنوع ہے۔بعض کے مطابق اس کے خوردنی استعمال سے بے ہوشی طاری ہو جاتی ہے اور ریاح کی تولید کرتا ہے۔سرکہ کے ہمراہ میل کا ضماد شقیقہ کے لیے اور میل کا سرمہ آشوب چشم اور بیاض چشم کے لیے مفید ہے۔سرکہ کے ہمراہ اس کا طلا سعفہ میں فائدہ کرتا ہے۔لعاب دہن، گوریا کی بیٹ کے ہمراہ ثالیل کو قطع کرتا اور قوبا کے لیے مفید ہے۔آنکھ کے ورم صلب کو لعاب دہن سے تر رکھنے سے ورم ختم ہو جاتا ہے۔اس عمل کی مداومت سے آنکھ جملہ امراض سے محفوظ رہتی ہے۔نہار منھ انسان کا لعاب اسی طرح روزہ دار کا لعاب کان کے کیڑوں کا قاتل اور اس ہوا کا محلل ہے، جو کان میں داخل ہوگئی ہو۔نیز یہ بچھو، رتیلا اور دیگر کیڑے مکوڑوں کی گزیدگی کا تریاق، قوبا، کلف، قروح کے نشانات، طرفہ، بیاض چشم کو دفع کرتا، سانپ، بچھو اور رتیلا کا قاتل ہے۔نہار منھ صفراوی مزاج شخص کا لعاب دہن خاص طور پر مذکورہ امراض میں مفید و موثر ہے۔تنہا لعاب دہن، جریان خون کو بند اور زخموں کو مندمل کرتا ہے، نیز شہد کے ہمراہ کلف اور قرحہ کے نشانات کو صاف کرنے کے لیے فائدہ مند ہے۔اگر گیہوں کو منھ سے چبا کر خصوصاً نہار منھ چبا کر ورم اور پھوڑا پر رکھا جائے تو ان کو تحلیل اور نضج دیتا ہے۔نہار منھ دانتوں کی جڑ کا میل تازہ قوبا، بچوں کا قوبا، کلف اور جلد کے نشانات کو رفع کرتا ہے۔بعض کے مطابق انسان کا پتہ مسمن بدن ہے۔

اگر آدمی کا براز دو مرتبہ طلا کیا جائے اور تھوڑی دیر دھوپ میں بیٹھ کر خشک کر لیا جائے تو بہق اور وضح (چھیپ) کو صاف کرتا ہے۔ شہد میں ملا کر براز انسان کا طلا کلف میں مفید ہے۔اگر انسان کو دو دن غذا کے عوض ترمس کھلا کر اس کا تازہ براز حاصل کیا جائے اور اس کا برص کے مقام پر طلا کیا جائے تو فائدہ ہوتا ہے۔خصوصاً تنقیہ کے بعد یہ عمل متواتر کرنا زیادہ مفید ہے۔اگر تازہ براز کو سادہ خرقہ کتاں پر رکھ

کر آنکھ پر باندھ کر سویا جائے تو آشوب چشم کو زائل کرتا ہے۔ سوختہ براز کا سرمہ بیاض چشم میں مفید ہے۔ براز کو قدرے نمک کے ہمراہ ملا کر گوشت خورہ پر طلا کرنے سے بہت فائدہ ہوتا ہے۔ بچے کا خشک براز شہد کے ہمراہ حمی دائرہ میں فائدہ مند ہے۔ بچے کو لطیف غذا کھلانے کے بعد حاصل شدہ فضلہ کا نفوخ خناق اور گلے کے ورم کے مریض کے حلق میں مفید ہے۔ شہد کے ہمراہ انسان کے براز کا لطوخ خناق اور ذبحہ کے لیے مفید ہے۔ اسی طرح براز کا بخور حلق کے درد میں فائدہ کرتا ہے۔ براز کا طلا حمرہ کو تحلیل، زخموں کو گوشت سے پر اور اعضا کی عفونت کو ختم کرتا ہے۔ ساڑھے چار گرام براز کا خوردنی استعمال یرقان، قولنج، خارش اور اسہال کے لیے بے حد مفید ہے، نیز شہد و شراب کے ہمراہ کیڑے مکوڑوں کی گزیدگی اور مہلک دواؤں کے نقصانات میں فائدہ مند ہے، صرف ساڑھے چار گرام براز یا ہم وزن نوشادر مصعد کے ہمراہ اس کا خوردنی استعمال مصعد داراشکنہ (دارچکنہ) اور مصعد سیماب کے مانند تصعید کردہ زہروں کی اذیت کے لیے مفید و مجرب ہے۔ سوختہ براز کے منجن سے دانتوں کی جڑ کی عفونت زائل ہو جاتی ہے۔ پنڈلیوں پر اس کا طلا قروح کے لیے مفید ہے۔ بعض اطباء کے مطابق انسان کا براز زہر آلود تیروں سے مجروح انسان کا تریاق ہے، یہ اطباء کا مجرب ہے۔ اگر نو گرام براز مذکورہ حالت میں مریض کو کھلایا جائے تو یہ اس کی ایسی لاجواب دوا ہے، جس کا کوئی ثانی نہیں۔ براز پرندوں کی گزیدگی اور مہلک دواؤں کی زہرناکی میں فائدہ مند ہے۔ ایک قول کے مطابق انسان کا خشک براز، زہر آلود تیروں کے زخموں میں مفید ہے۔ خشک براز کا ذرور آدمی کی گزیدگی کے زخم پر فائدہ کرتا ہے۔ اسی طرح یہ ذرور پاگل کتا کاٹے کے زخم میں مفید ہے۔

بچوں کا پیشاب یا اپنا پیشاب نہار منھ نوش کرنا پرانی کھانسی، سانس کی تنگی، انتصاب تنفس، امراضِ طحال، استسقاء، عسر البول، جرب وحکہ، قروح خبیثہ اور قوبا کے لیے مفید ہے۔ نیز یہ چنا کے پانی یا ماء العسل کے ہمراہ یرقان میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر تلی کا مریض خالی پیٹ اپنا پیشاب اپنی ہتھیلی میں کر کے روزانہ تین بار میں تین چلو پیے اور اس عمل پر چند ایام مداومت کی جائے تو بڑھی ہوئی تلی پگھل جاتی ہے۔ یہ عمل استسقاء میں بھی مفید ہے۔ آدمی کے پیشاب میں گندنا کو پکا کر دوسواتی گرام جوشاندہ کو پینے سے دست بند اور فضلات سے رحم کی صفائی ہو جاتی ہے۔ مذکورہ جوشاندہ کا آبزن لینے سے وجع الرحم میں فائدہ ہوتا ہے اور اس کا پینا افعیٰ کی گزیدگی میں فائدہ مند ہے۔ ورم مقعد میں مقعد کو اور آتشک کی وجہ سے انتشار شعر میں بالوں کو گرم پیشاب سے دھونا اور اس سے آنتوں کی مروڑ میں حقنہ کرنا مفید ہے۔ پیشاب کا قطور آنکھ درد اور ابتدائی بارد آشوب چشم میں فائدہ کرتا ہے۔ آدمی کا پیشاب تنہا، خصوصاً شہد میں ملا کر تانبا کے برتن میں خوب پکایا ہوا کا سرمہ غرب و بیاض چشم اور طرفہ کے لیے فائدہ مند ہے۔ آدمی کے پرانے پیشاب کے قطور سے سیلان الاذن میں فائدہ ہوتا ہے۔ اسی طرح پرانا پیشاب اور خصوصاً پوست انار میں گرم کردہ پیشاب کان کے کیڑوں کے لیے مفید ہے۔ گرما گرم پیشاب کو زخم پر بہانے سے خون بند ہو جاتا ہے اور اس سے دھونے سے جروح و قروح کا میل دفع، جرب متقرح و حکہ کو صاف اور قروح خبیثہ کو پھیلنے سے باز رکھتا ہے۔ نیز قوبا، حذاز، سعفہ اور آبلہ کے لیے فائدہ مند ہے۔ اسی طرح تازہ پیشاب سے داء الثعلب، برص، تقشر جلد اور آگ کے جلے ہوئے مقام کو دھونا اور اس کا طلا کرنا مفید ہے۔ پیشاب کی تلچھٹ خصوصاً خشک تلچھٹ کو زعفران کے ہمراہ پیس کر سرمہ کے طور پر استعمال کرنا آنکھ کے جرب وحکہ میں نفع بخش ہے۔ یہی فائدہ صرف پیشاب کو آنکھ میں لگانے سے بھی حاصل ہوتا ہے۔ روغن حنا یا گرم روغنیات کے ہمراہ پیشاب کی تلچھٹ کا حمول اور قطور ورم رحم میں مفید ہے۔ پیشاب کی تلچھٹ کا طلا حمرہ میں راحت بخش ہے۔ گرم راکھ کو پیشاب

میں ملا کر نزف الدم کے مقام پر رکھنے سے جریان الدم رک جاتا ہے۔ پیشاب وبورہ ارمنی یا پیشاب ونطرون کے محلول سے پاگل کتا کے کاٹے مقام کو دھونے سے فائدہ ہوتا ہے۔ ہوا کا فساد، زہریلے جانوروں کی گزیدگی اور خوردنی زہروں کے لیے پیشاب کا پینا فائدہ مند ہے۔ دو ہتھیلی اپنا یا بچے کا پیشاب مسلسل پینا سانپ اور جملہ کیڑے مکوڑوں کی گزیدگی میں فائدہ کرتا ہے۔ پاگل کتا کے کاٹے مقام پر پیشاب کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ پیشاب کا نمک آنکھ میں سرمہ کے طور پر لگانے سے بیاض چشم (جالا) کے لیے اور برص، جرب وقوبا پر طلا کرنا مفید ومحرک ہے۔ پیشاب کو تانبا کے برتن میں پکا کر نمک حاصل کیا جاتا ہے۔ آدمی کی منی سے بہق، برص، کلف، جرب اور قوبا صاف ہوجاتا ہے۔ اس کے استعمال کا طریقہ یہ ہے کہ پہلے عضو کو خشونت دار کپڑے سے رگڑ لیا جائے، جب سرخ ہوجائے تو اس کو ملا جائے۔ اسی طرح منی اور دودھ خصوصاً ان کو افیون، موم اور روغن زیتون میں ملا کر طلا کرنے سے نقرس کے درد میں راحت ملتی ہے۔

حیض کا خون شدید دردوں میں سکون اور ناسور کو گوشت سے پُر کرتا ہے۔ اس کا خوردنی استعمال مہلک زہر ہے۔ اس کا حمول مانع استقرار حمل ہے، کرسف (حیض کا لتہ) کی دھونی کی کپکپی دار بخار کے لیے اطباء نے مجرب سمجھا ہے۔ حجامت اور فصد کا خون طلا کرنے سے نقرس مفاصل اور عرق النساء کے دردوں میں فائدہ ہوتا ہے، اس کو پینے سے بلادت (کند ذہنی) لاحق ہوتی ہے۔ بال کا خاکستر اور گائے کے گھی کا طلا پھنسیوں کو دفع اور اورام ساعیہ کو پھیلنے سے باز رکھتا ہے۔ صرف بالوں کے خاکستر کا سرمہ بیاض چشم (جالا) کو رفع اور مردار سنگ کے ہمراہ خارش اور آنکھ کے شدید کلہ میں مفید ہے۔ نیز بالوں کا خاکستر، کان درد میں مفید اور اس کی رطوبتوں کو خشک کرتا ہے۔ بالوں کے خاکستر کو روغن گل میں ملا کر کان میں قطور یا دانتوں پر پھیرنے سے کان درد اور دانت درد میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر جنون کا مریض اس کا سعوط کرے تو فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ بالوں کی خاکستر کا ذرور اور شہد کے ہمراہ اس کا طلا قلاع دہن کے لیے مفید ہے۔ نیز اس کا ذرور خروج مقعد میں اس کو اپنے مقام پر واپس کرتا ہے۔ بالوں کا خاکستر، اسفیداب، توتیا مغسول اور گل ارمنی کا قطور پیشاب کی سوزش میں مفید ہے۔ بالوں کی دھونی سے سدی صرع اور کیڑے مکوڑوں کو بھگانے کے لیے فائدہ ہوتا ہے۔ بالوں کا حمول سیلان رحم میں مفید اور رطوبت رحم کا مجفف ہے۔ بچے کے بال سخت ہونے سے پیشتر نقرس کے مریض پر تعلیق کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ بالوں کی تعلیق عقرب گزیدگی میں بھی فائدہ مند ہے۔ پاگل کتا کاٹے کے مقام پر بالوں کو سرکہ میں تر کرکے رکھنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ سوختہ بالوں کا خوردنی استعمال ربو، بہر، استسقا، مہلک زہر، گردہ مثانہ کی پتھری اور بالوں کو سفیدی سے محفوظ رکھنے میں مفید ہے۔ سوختہ بالوں کا ذرور گوشت خوردہ، نزف الدم، زخموں کو خشک اور ان کو پھیلنے سے باز رکھتا ہے۔ قروح خبیثہ اور قروح ساعیہ کے لیے فائدہ مند ہے۔ سر کے زخموں پر زفت ملنے کے بعد سوختہ بال، کندر اور زفت کا ذرور استعمال کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ سوختہ بال اور روغن زیتون یا پانی کا طلاء آنکھ سے چلے میں مفید ہے۔ سوختہ بال کو سرکہ میں پیس کر طلا کرنے سے ثالیل تحلیل ہوکر کٹ جاتے ہیں، نیز اس کے طلا سے پھنسیوں میں فائدہ ہوتا ہے۔ سوختہ بال کو شراب و روغن زیتون کے ہمراہ اور یا پانی کے ہمراہ طلا کرنے سے سر کے ورم اور زخموں میں فائدہ ہوتا ہے۔ یہی فائدہ غیر سوختہ بالوں سے بھی ہوتا ہے۔ بالوں کا پانی عمل تقطیر سے حاصل کیا جاتا ہے، جو داء الثعلب کے لیے مفید اور منبت شعر ہے۔ یہی فائدہ اور فعل روغن شعر سے حاصل ہوتا ہے۔ نیز بالوں کا روغن تنہا اور یا دیگر مناسب دواؤں کے ہمراہ مقوی باہ ہے، یہ نسخہ مجرب ہے۔ ایک قول کے مطابق انسان کے خصیہ کو دھونے سے حاصل شدہ پانی کو پینے سے بخار، ورم جگر اور وجع الفواد میں نفع عظیم حاصل ہوتا ہے۔ عورت

کے مشیمہ کا خوردنی استعمال مورث جذام ہے۔انسان کا دماغ اور پیشاب کا آمیزہ جذام کے مریض کی ناک میں سعوط کرنے سے اس کا ردی گوشت ساقط ہوجاتا ہے۔انسانی دماغ کو بریان کر کے مالیخولیا کے مریض کو کھلانے سے فائدہ ہوتا ہے۔انسانی دماغ کا طلا ثالیل کو قطع کرتا ہے۔بعض وقت بچے کو آہستہ آہستہ مختلف زہروں کو کھلایا جاتا ہے اور مناسب تدبیر سے اس کے نقصان کو دفع کرتے رہتے ہیں۔ ایسے بچے کے بول و براز کے افعال زیادہ قوی ہوجاتے ہیں اور اس کے تمام اجزاء اور انفاس قاتل ہوتے ہیں اور کوئی دوسرا جانور اتنا زہریلا نہیں ہوتا،اکثر ایسے طریقہ ہندوستان کے باشندے خصوصاً یہاں کے جوگی لوگ اپناتے ہیں۔انسان کے دودھ کے افعال وخواص کا بیان شیرزنان کے ذیل میں آئے گا اور انشاءاللہ تعالیٰ انسان کی مومیائی کی وضاحت مومیا کے ذیل میں تحریر ہوگی۔

انسان الماء

یہ انسان کے ہم شکل ایک سمندری جانور ہے،جس کا نام نبات الماء بھی ہے۔بعض کے مطابق یہ ایک مچھلی ہے،جو انسان کے مشابہ بحر روم میں پائی جاتی ہے۔بعض لوگوں کا خیال ہے کہ انسانی ہیئت کی شام کے سمندر سے ایک مچھلی نکلتی ہے،جس کی داڑھی سفید ہوتی ہے۔اہل شام کے نزدیک اس کا نام شیخ البحر ہے۔بعض لوگ اس کے متعلق ایک حکایت نقل کرتے ہیں کہ ایک بادشاہ نے اس کا شکار کیا اور ایک عورت سے اس کی شادی کردی۔اس کی گفتگو سمجھ میں نہیں آتی تھی کچھ عرصہ کے بعد اس سے ایک بچہ پیدا ہوا۔ایک دن اس لڑکے سے پوچھا کہ تمھارا باپ کیا کہتا ہے تو اس نے جواب دیا میرے باپ کہتے ہیں کہ تمام جانوروں کی دم پیچھے ہوتی ہے اور ہماری دم چہرہ پر ہے تو کیا فرق پڑتا ہے۔لوگوں نے ابولیث ابن سعد سے اس کے گوشت کے متعلق سوال کیا تو انھوں نے جواب دیا اس کا کوئی جزء کھایا نہیں جاتا۔اس کے تمام افعال وخواص انسان اور مچھلی کے درمیانی خوبی کے حامل ہیں۔

انس

الف اور نون مکسور اور سین ساکن، یہ انگریزی میں انیسون ہے۔انگریزی اطباء صرف اس کا تیل تحلیل ریاح اور درد کے لیے استعمال کرتے ہیں،لیکن یہ قلیل الاستعمال ہے۔انگریز اطباء کے نزدیک روغن انس کا نام آیل آف انس ہے۔

انساثا

یہ مویزج ہے۔

انسالیس

الف مکسور،نون ساکن،سین مفتوح،الف،لام مکسور یا اور دوسرا سین ساکن، یہ یونانی لفظ ہے۔اس پودے کے افعال اناغلس کے مانند ہیں،جو قروح رطبہ،مرگی،پیشاب کی سوزش،درد گردہ اور صلابت رحم میں مفید ہے۔

انطاکی

یہ سقمونیا ہے۔

انطرس

یہ انف العجل ہے۔

انطونیا

یہ بستانی کاسنی ہے،اس کا نام ہندبا ءبلخی ہے۔

انغرا

الف مفتوح،نون ساکن،غین مکسور،را مفتوح اور الف۔ یہ یونانی لفظ ہے اس کا تلفظ الف ممدودہ کے ساتھ آنغرا بھی ہے، نیز یونانی میں اس کا نام انوراوانوشرا، ہندی میں گڈھل، دکن کے علاقے میں جاسی، جسوندی اور جاسون ہے۔انغرا درخت انار سے چھوٹا ایک پودا ہے، جس کا پتا برگ بادام کی طرح قدرے عریض اور برگ توت کے مانند قدرے چھوٹا ہوتا ہے۔اس کا پھول گلنار کے مانند سرخ اور بڑا ہوتا ہے، یہ پودا گل لالہ کے مانند گھنے پتے دار ہوتا ہے۔اس میں دوسال میں پھول آتے ہیں۔اس کی ایک قسم گل کاسنی کے ہم رنگ بھی ہے۔انغرا کا گلِ سرخ مستعمل ہے۔اس کا پھول ہر موسم میں کھلتا ہے۔لوگ زیادہ تر اس کو باغوں کے کنارے لگاتے ہیں۔ یہ پہاڑوں میں بھی پایا جاتا ہے۔اس کی جڑ سفید اور چھوٹی ہوتی ہے، جو خشک ہونے کے بعد شراب کے مانند مہکتی ہے۔

اس کا مزاج معتدل ہے۔ایک قول کے مطابق قدرے حرارت لطیفہ کے ساتھ بارد ہے۔انغرا کا پھول مفرح،منشط ،مقوی دل، مقوی حواس،مقوی ذہن،خصوصاً دافع وحشت، دافع جنون،مقوی باہ اور شراب کے قائم مقام ہے۔ یہ شراب کے مانند قوی ہے، جو عقل کو زائل کیے بغیر مفرح اور مطیب نفس ہے۔لوگ انغرا کے پھول سے شربت،عرق اور گل قند تیار کرتے ہیں، نیز اس کو بڑے معجونوں کے نسخہ میں بھی شامل کیا جاتا ہے، جو حواس کو قوی کرتے ہیں۔ یہ تسخیر قلب اور محبت کے باب میں عجیب وغریب خاصیت کا حامل ہے۔اگر جنگلی جانوروں کو اس کا پتا، جڑ، شاخ،عصارہ یا جوشاندہ کھلایا جائے تو یہ مانوس ہوجاتے ہیں۔اگر اکیس گرام پتوں کو پکا کر ٹکڑا ٹکڑا کرکے رات کو پانی میں بھگودیا جائے اور صبح کے وقت اس کا لعاب نکال کر شکر ملا کر نوش کیا جائے تو یہ سوزاک کے لیے مفید ہے۔خشک پتوں کو مناسب رسوں میں ملا کر قروح خبیثہ پر ضماد کرنے سے فائدہ ہوتا ہے،ان کو پھیلنے سے باز رکھتا اور خشک کرتا ہے۔

اس کا بدل گاجر ہے،اس کے افعال وخواص ہندوستانی اطباء کے مطابق گڑھل کے ذیل میں آئیں گے۔

انف العجل

الف مفتوح،نون ساکن،فا مضموم،الف ولام،عین مکسور،جیم ولام ساکن۔ یہ معرّبی لفظ ہے۔یہ شکل وصورت اور طول وعرض میں گائے کی ناک کے مانند ایک پھل ہے، جس کا نام یونانی میں انطرس ہے۔ یہ مستانفہ نبات ہے، جو ہر سال نئی اُگتی ہے اور اناخلس پودا کے مشابہ ہے۔بعض کے مطابق یہ موسم ربیع میں پیدا ہونے والی گھاس اور درخت کے درمیانی قد کے ایک پودے کے پھل، جس کا پتا برگ کاسنی کے مانند چھوٹا اور پھول گل خیر کے مانند نیل گوں مگر جسامت میں چھوٹا ہے۔ برگ انف العجل مستعمل ہے، جبکہ پھل غیر مستعمل ہے، یہ پتا معتدل اور محلل ہے اس کا اثر بالخاصہ یہ ہے کہ اگر پتے کو روغن سوسن میں ڈال کر چہرے پر تیل کی مالش کی جائے تو اس سے لوگوں کی نگاہ میں رعب اور مقبولیت میں اضافہ ہوتا ہے، پتے کے جوشاندہ کو پینے سے تمام زہروں میں فائدہ اور بند حیض جاری ہوتا ہے۔ جوشاندہ کا نطول محلل صلابت اور کیڑے مکوڑوں کی گزیدگی سے لاحق شدہ درد کا مسکن ہے۔

انفاقین

یہ رومی زبان میں غورہ (کچا انگور) ہے۔

انفاق

یہ کچا روغن زیتون ہے۔

انفافیون

یہ کچے انگور کا رس ہے۔

انفحه

الف مکسور، نون ساکن، فا اور حا مفتوح اور آخر میں ہا۔ یہ عربی میں پنیر مایہ ہے۔

انفقلیس

یہ بارتنگ ہے۔

انقرویا

یہ بلادر ہے۔

انقلس

الف مفتوح، نون ساکن، قاف مفتوح، لام مکسور اور سین ساکن، نیز اس کا ہمزہ مکسور اور لام مضموم بھی آیا ہے۔ یہ یونانی لفظ ہے۔ یہ پتھریلے اور گرم مقامات میں پیدا ہونے والا ایک پودا ہے، جس کی پتیاں اور شاخیں مسور اور کمافیطوس کے مشابہ ہوتی ہیں اس کے فوائد ہر لحاظ سے اشالیس کے فوائد کے مانند ہیں، جس کا ذکر ہو چکا۔

انقطرون

الف مکسور و نون ساکن، انقطر ون یونانی لفظ ہے، یہ کہربا ہے۔

انقلیمن

یہ بہار (چاہتا) ہے، جو اقحوان کی ایک قسم ہے۔

انقون

الف مفتوح، یہ بدبودار گلاب ہے، یہ یونانی میں دریاس ہے۔

انقوانقوس

یہ مریحہ (ہندی دانہ) ہے۔

انقود

فارسی اور ترکی لفظ ہے، یہ نمام (کالی تلسی) ہے۔

انقوس
یہ کمثری (ناشپاتی) ہے۔

انگارک
الف مفتوح، نون مختفی، گاف مفتوح، الف، رامفتوح اور کاف ساکن، یہ بھنگرہ ہے۔

انگارولی
الف مفتوح، نون خفی، گاف مفتوح، الف، راساکن، واؤ مفتوح، لام مشدد مکسور اور یا ساکن، یہ لفظ کرجا (پرسیاؤشاں) اور بہارنگی کی ایک قسم کے مابین مشترک ہے۔

انگبین خشک
یہ خشک انجبین ہے۔

انکالن
یہ اناغلس ہے۔

انگد
اس کا ہمزہ مکسور، نون ساکن، گاف مفتوح اور دال ساکن ہے، یہ ہنگوٹ ہے۔

انگداله
یہ بادام ہے۔

انگدان
یہ انجدان ہے۔

انگژد
الف مفتوح، نون اور گاف ساکن، ژا مفتوح اور دال ساکن۔ انگود فارسی لفظ ہے، یہ حلتیت (ہینگ) ہے۔

انکشت
یہ فارسی لفظ ہے، یہ عربی میں فحم اور ہندی میں کوئلہ ہے۔ یہ اپنی لکڑی کے اعتبار سے گرم اور سرد ہوتا ہے۔ اگر اس کو پیس کر زخم میں بھرا جائے تو زخم جڑ جاتا ہے۔ ایک حصہ کوئلہ اور چوتھائی حصہ نمک سے تیار کردہ منجن دانتوں کو صاف اور مضبوط کرتا ہے۔

انکشت برگ
یہ موش کور (چھچھوندر) ہے۔

انگشت گنده
یہ ہینگ ہے۔

انکلیس

یہ مار ماہی (بام یا کچھیا مچھلی) ہے۔

انگور

یہ رنجور کے ہم وزن ہے، انگور فارسی لفظ ہے، یہ عربی میں عنب، ترکی میں اوزم اور ہندی میں داکھ ہے، انگور تاک ورز درخت کا مشہور پھل ہے، جس کا نام یونانی میں انبالس ہے۔ انگور خوشہ دار ہوتا ہے۔ کچا انگور سبز و کسیلا ہوتا ہے۔ نیم پختہ انگور ترش اور کسیلا مائل ہے اور پختہ انگور شیریں ہوتا ہے، جس کا رنگ سفید، سرخ اور سیاہ ہے۔ عربی میں سیاہ انگور کا نام احداق البقر ہے۔ انگور پکنے اور خشک ہونے کے بعد مویز کہلاتا ہے۔ نیم پختہ خشک انگور کا نام غورہ مویز ہے، جس کا مزہ ترش ہوتا ہے۔ تخم انگور جانور کے خصیہ کے مشابہ بہت چھوٹا ہوتا ہے، جس کا نام حب العنب ہے۔

انگور کی بری، جبلی اور بستانی متعدد اقسام ہیں، ان میں سے ہر ایک تابستانی اور زمستانی ہوتا ہے۔ مزید اس کی اقسام میں کوئی گول، کوئی لمبا، کوئی بڑا، کوئی چھوٹا، کوئی سفید، کوئی سیاہ، کوئی آبی مادہ دار، کوئی سخت، کثیر ارضی مادہ دار اور غذائیت سے بھرپور، کوئی باریک چھلکے والا اور کوئی موٹے چھلکے والا ہوتا ہے۔ خوب پکا ہوا، سفید، شیریں، باریک چھلکے و چھوٹے تخم والا، جسامت میں یکساں اور فربہ دانہ تابستانی انگور اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔ کشمشی قسم کا انگور زیادہ شیریں اور لطیف ہوتا ہے، جس کا نام رازقی ہے۔ زمستانی انگور خوب پکا ہوا اور شیریں نہیں ہوتا، کیونکہ اس موسم میں سورج کی گرمی کمزور رہتی ہے۔ زمستانی انگور سفید اور سرخ دو قسم کا ہوتا ہے۔ سرخ زمستانی انگور کا نام بغداد میں جبلی ہے، جو کم میٹھا، زیادہ کسیلا، غلیظ مادہ دار اور بطی الانحدار اور نفاخ ہے، لیکن عفوصت کی وجہ سے مقوی معدہ ہے، نیز معدہ میں کوئی ضعف اور نقصان نہیں کرتا۔ سفید زمستانی انگور سرخ کے مقابلہ لطیف اور سریع الانحدار ہے۔

شیخ فرماتے ہیں کہ سفید اور سیاہ انگور اگرچہ متانت، رقت، حلاوت وغیرہ جملہ صفات میں یکساں ہوں، پھر بھی سفید انگور سیاہ انگور سے بہتر ہے۔ درخت سے دو تین دن پیشتر توڑا ہوا انگور آج کے دن توڑے ہوئے انگور سے زیادہ بہتر ہے۔ شارح لکھتے ہیں کہ باریک چھلکے والا اور کثیر آبی مادہ دار وہ انگور زیادہ بہتر ہے، جس کو توڑے ہوئے زیادہ وقت نہ گزرا ہوتا کہ اس میں خرابی سرایت نہ کرے، اور اس کا مزہ متغیر نہ ہو۔ بہرحال جس انگور میں خرابی سرایت نہ ہو رہی ہو اور مزہ میں تغیر واقع نہ ہو رہا ہو خواہ اس کی وجہ جرم کی سختی یا اس کے چھلکے کی موٹائی ہو تو اس کو توڑنے کے کئی دن بعد کھانا بہتر ہے۔ البتہ وہ ریاح اور نفخ کم پیدا کر رہا ہو، انگور کے خوشہ کو توڑنے کے بعد محفوظ رکھنے کے لیے کسی مقام میں رکھنے کے بجائے لٹکا کر رکھنا زیادہ بہتر ہے تاکہ اس کو چاروں طرف سے محلل ہوا ملتی رہے۔ وہ معلق انگور زیادہ بہتر ہے، جس کا چھلکا مضمحل ہو جاتا ہے۔ انگور سے صالح خون پیدا ہوتا ہے۔ کسیلا انگور لٹکانے سے میٹھا ہو سکتا ہے، مگر ترش انگور لٹکانے سے میٹھا نہیں ہوتا۔

حاصل کلام انگور کی مختلف اقسام مختلف قوتوں کی حامل ہیں۔ مطلق پختہ انگور اوّل درجہ کے آخر میں حار و رطب ہے۔ بعض کے مطابق زیادہ میٹھا انگور دوسرے درجہ تک گرم و تر ہے۔ انگور کثیر الغذا ہے، جو تمام پھلوں میں بہتر غذائیت دار اور صالح خون کی تولید کرتا ہے۔ انگور غلیظ مزاجوں کی تعدیل، خون کو صاف، سوداوی و احتراقی مواد کو دفع کرتا ہے، جالی، منضج، سریع الانحدار ہے۔ سینہ اور پھیپھڑے

کے احوال کا مصلح وموافق، مقوی بدن اور مسمن بدن ہے۔ نیز گردہ کی چربی میں اضافہ کرتا ہے۔ شیریں انگور خصوصاً مہیج باہ اور مدر بول ہے۔

شیخ فرماتے ہیں انگور کی غذا، غذائے انجیر کی طرح ہے، جو کم ردی اور کثیر غذائیت والی ہے، پھر بھی اس میں انجیر سے غذا کم ہے۔ پختہ انگور غیر پختہ انگور سے کم نقصان دہ ہے۔ اگر انگور ہضم نہ ہو تو اس کی غذا کچی رہتی ہے۔ مسلم انگور میں عصارہ انگور سے زیادہ غذا ہے، لیکن عصارہ انگور مسلم انگور سے سریع النفوذ اور سریع الانحدار ہے۔ ابن ماسویہ کے مطابق انگور عمدہ پھل ہے، یہ تمام پھلوں سے زیادہ معتدل اور بہتر ہے۔ درخت پر مکمل پکا ہوا انگور زیادہ اچھا ہوتا ہے۔ کئی دن معلق رکھا ہوا انگور کا خوشہ پانی سے حاصل شدہ رطوبت فضلیہ تحلیل ہونے کے بعد جب اس کا چھلکا مضمحل ہو جائے تو زیادہ بہتر ہے، جو بدن کے لیے زیادہ مغزی اور مقوی ہے۔ رازقی سفید انگور کا نام ہے، اس لیے اطباء نے سوسن سفید کا نام رازقی قرار دیا ہے اور اس کے روغن کا نام روغن رازقی رکھا ہے۔ کازرونی کے مطابق انگور کو روٹی کے ہمراہ کھانے سے خوب غذائیت حاصل ہوتی ہے اور اس سے نفخ کم لاحق ہوتا ہے، کیونکہ روٹی انگور کی رطوبت کو جذب کر لیتی ہے۔ انگور کا رس چوس لینے کے بعد اس کے چھلکے اور تخم کو پھینک دینا زیادہ اچھا ہے، کیونکہ یہ مولد قراقر اور مولد ریاح ہے۔ انگور کو درخت سے توڑنے کے بعد فوراً تناول کرنا اچھا نہیں کیونکہ یہ نفخ پیدا کرتا ہے، بلکہ ایک دو دن کے بعد تناول کریں۔ اس کے تناول کرنے کا صحیح وقت دو غذاؤں کا درمیانی وقفہ ہے۔ جب پہلی غذا ہضم ہو چکی ہو اور یا روٹی کے ہمراہ کھایا جائے۔ ضعف معدہ، کثرت ریاح اور رطوبت معدہ والے افراد اور مرطوب امراض میں مبتلا اشخاص کے لیے انگور کھانا اچھا نہیں کیونکہ انگور رطوبت دار ریاحی معدہ کے لیے مضر اور مولد ریاح ہے، جس کا مصلح ساڑھے چار گرام مساوی مقدار میں زیرہ و بادیان کا خوردنی استعمال ہے۔ یہ کمزور جگر، کمزور تلی، قولنج ریحی اور گردہ کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس کا مصلح تخم کرفس ہے۔ تازہ شیریں انگور کا خوردنی استعمال ملین اور پیاس لاحق کرتا ہے۔ اس کا مصلح سکنجبین، چاشنی دار انار کو چوسنا اور ترش غذاؤں کا استعمال کرنا ہے۔ بعض اطباء کے مطابق انگور کی جملہ اقسام سر کے لیے نقصان دہ ہیں، کیونکہ یہ تیزی سے ابخرات پیدا کرتا ہے اور مثانہ کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح انار شیریں ہے۔ ایک قول کے مطابق ہر انگور خصوصاً ترشی مائل مثانہ میں نقصان کرتا ہے، جس کا مصلح عناب ہے۔ ماسرجویہ کے مطابق زیادہ شیریں انگور مسخن ہے، جس سے پیاس لاحق ہوتی ہے۔

جو انگور جنگلوں اور پہاڑوں میں پیدا ہوا اور اس کی آبپاشی نہ کی ہو تو اس کی غذا ردی ہوتی ہے، جس میں غذائیت کی صلاحیت نہیں ہوتی۔ انگور کے احوال اس کے اقسام کے مطابق ہوتے ہیں۔ البتہ اگر پختہ رطب انگور کو کھایا جائے تو یہ اوّل درجہ میں گرم اور تر ثابت ہوتا ہے۔ رازی نے اپنی کتاب دفع مضار اغذیہ میں تحریر کیا ہے کہ انگور معتدل ہے اور انگور کی شیریں قسم زیادہ گرم ہے، جو انگور چاشنی دار ہوتا ہے۔ وہ بدن میں تسخین لاحق نہیں کرتا۔ انگور سے پیدا شدہ خون تر کھجور سے پیدا شدہ خون سے زیادہ عمدہ ہوتا ہے۔ اگر شیریں انگور کو اوسط مقدار میں تناول کیا جائے تو مصلح لینے کی ضرورت نہیں پڑتی۔ بعض وقت اس سے صرف پیاس کا احساس ہوتا ہے اور گرم مزاج لوگوں میں گرمی لاحق ہوتی ہے۔ ایسی صورت میں اس کو کھانے کے بعد مصلح کے طور پر سکنجبین شکری کا شربت یا آب انار ترش اور یا کھٹی غذا کا استعمال کافی ہوتا ہے، جس شخص کو نفخ اور معدہ کے تناؤ سے تکلیف پہنچتی ہے، اس کو چھلکا کے ہمراہ انگور یا کچا انگور کھانے سے پرہیز کرنا ضروری ہے اور وہ شخص انگور کھانے کے بعد ٹھنڈا پانی نوش نہ کرے اگر اس کے باوجود اس کو اپنے نفخ سے نقصان ہوتا ہے تو آب زیرہ کا

شربت یا قدرِ پرانی شراب نوش کریں۔ قولنج ریحی میں مبتلا لوگوں کے لیے انگور کا خوردنی استعمال مناسب نہیں ہے۔ رازی نے دوسرے مقام میں لکھا ہے کہ انگور معمولی نفخ پیدا کرتا ہے اور ملین شکم ہے۔ تیزی سے بدن کو فربہ اور مردانہ عضو تناسل کی ایستادگی میں اضافہ کرتا ہے۔ انگور معدہ کے لیے بہترین پھل ہے جو معدہ میں پہنچنے کے بعد دوسرے پھلوں کے مانند فاسد نہیں ہوتا۔

ارسطاطالیس نے کہا ہے کہ اگر درخت پر لگے ہوئے انگور کے خوشوں کو کسی مناسب روغن یا روغن زیتون سے طلا کیا جائے تو اس کے قریب بھڑ نہیں جاتی، اگر انگور کا خوشہ توڑ کر اس پر پانی سے آلودہ کپڑے کو پھیرا جائے تو وہ طویل مدت تک باقی رہتا ہے۔ اگر اس کو آب شبت میں تر کر کے لٹکا دیا جائے تو ایک سال تک باقی رہتا ہے۔ نباذوق کے مطابق اگر انگور کا رس، آب سرد اور مازو سبز کو مساوی مقدار میں لے کر محلول تیار کیا جائے اور اس کی پورے بدن پر ماش کی جائے تو یہ کثرت عرق میں فائدہ کرتا ہے۔ انگور تناول کرنے کے بعد ٹھنڈا پانی پینا نہایت مفسد و بطی الہضم ہے، استسقا اور عفونت والے بخاروں کو پیدا کرتا ہے۔ درخت سے توڑا ہوا تازہ انگور نفاخ و ملین ہے، جس کا مصلح سکنجبین ہے۔ ہلکا مضمحل شدہ انگور انجیر سے زیادہ کثیر الغذا ہے جو کم نفاخ، معدہ کے لیے عمدہ، محرک اشتہا، مقوی بدن، مسمن بدن، مزید خون صالح، منضج اور ملین ہوتا ہے، نیز مرض کی وجہ سے لاغر و نحیف افراد و پرانے محرق بخار والوں کے لیے فائدہ مند ہے۔ انگور کا رس سریع النفوذ، سریع الانحدار اور معدہ کے لیے بہترین مشروب ہے، نیز سینہ اور پھیپھڑے کے امراض میں مفید ہے۔ دو دن رکھا ہوا انگور تخم کے ہمراہ کھانے سے معدہ، آنت، گردہ و مثانہ کے دردوں کے لیے بہتر چیز ہے۔ گیلانی فرماتے ہیں انگور کے رس کی یہ خوبی سے نمایاں ہے اور انگور کی دھونی مصدع ہے اس لیے اس کے کثرت استعمال سے سردرد لاحق ہوتا ہے۔ بعض لوگ اس کے عصارہ کو پکا کر جما لیتے ہیں۔ ایسی صورت میں یہ حلق کے دونوں طرف کے عضلات، تالو اور لہات (کوّا)، فضلات کے سیلان سے مسترخی لثہ اور سیلان الاذن کے لیے مناسب و مفید ہے۔ نیز اس کا سرمہ آنکھ کی خارش، آنکھ کے اندرونی کور کا گوشت خورہ (تاکل اماق) اور آنکھ کی رطوبت میں مفید ہے۔ انگور کے رس کا حقنہ قرح امعا اور رحم کی مزمن سیلان رطوبت کے لیے فائدہ مند ہے۔ روغن انگور خوب مسخن محلل اور ملین جلد ہے۔ روغن انگور کے رس اور تلچھٹ کو روغن زیتون کے ہمراہ پکا کر یا دھوپ میں رکھ کر تیار کیا جاتا ہے۔ بڑی انگور کا پھل مقوی معدہ ہے۔ نیز غثیان، کھانے کی ترشی، دست اور ادرار بول کو رفع کرتا ہے۔ بڑی انگور کا ضماد تازہ زخموں کو ورم سے باز رکھتا ہے۔

تخم انگور دوسرے درجہ میں بارد و یابس ہے۔ یہ بطی الانحدار، مولد ریاح، حابس شکم، ممسک بول اور ممسک منی ہے۔ سرکہ کے مٹکے سے نکالا ہوا تخم انگور خاص طور پر مذکورہ امراض میں مفید و موثر ہے۔ تخم انگور بریاں زیادہ قابض ہے۔ گردہ و مثانہ کے لیے نقصان دہ ہے۔ تخم انگور سوختہ اکثر زخموں میں فائدہ مند ہے۔ انگور کا چھلکا اوّل درجہ میں سرد و خشک ہے۔ یہ معدہ اور آنتوں کے لیے ردی، بطی الہضم، بطی الانحدار اور مولد ریاح ہے۔ سوختہ پوست انگور کا ذرور، جلد کو صاف، آنکھ کی رطوبتوں کو خشک اور ہر عضو کے اکثر قروح کو ٹھیک کرتا ہے۔ کچا انگور، غورہ اور کسیلا انگور سرد ہے۔ اس میں قوت قابضہ اور قوت کثیفہ ہوتی ہے۔ غیر پختہ کچے انگور کا بیان غورہ کے ذیل میں تحریر ہوگا۔ درخت انگور اور چوب انگور کے خاکستر کے خواص کرم کے ذیل میں آئیں گے۔ چوب انگور کے خاکستر کو فارسی میں خاکستر چوب تاک اور عربی میں رماد حطب الکرم کہتے ہیں۔

انگور شفا

انگور شفا اور انگور شغال مکو کو کہتے ہیں۔

انگورم

یہ درختوں کی نئی نکلی ہوئی پتی (کونپل) ہے۔

انگوزہ

یہ بد بودار ہینگ ہے۔

انکول

یہ انکول کے ذیل میں تحریر ہو چکا۔

انکولا

اس کا ہمزہ مفتوح، نون خفی، کاف مضموم، واؤ مجہول ساکن، لام مفتوح اور الف ہے۔ یہ انکول ہے۔

انگیز

الف مفتوح، نون ساکن، گاف مکسور یا ساکن اور زا ساکن۔ اس کا نام صقالیہ کی زبان میں خاوانی اور افغانی زبان میں نور عالم ہے۔ انگیز کی نر و مادہ دو قسمیں ہیں امین الدولہ نے لکھا ہے کہ یہ ایک گھاس ہے، جو گیلان کے پہاڑوں کے اطراف میں پودا ہوتا ہے۔ اگر اس کے اوپر پیر رکھ کر توڑا جائے تو دوسرے دن نر قسم کا دوبارا سیدھا ہو جاتا ہے، جبکہ مادہ انگیز اسی حالت پر باقی رہتا ہے۔ یہ گرم وخشک ہے۔ خشک برگ انگیز کو گندھک کے پانی میں پیس کر ضماد کرنے سے ایک دن میں بہق زائل ہو جاتا ہے۔ نر انگیز کا تخم و جڑ نہایت منعظ (ایستادگی پیدا کرنے والا) ہے۔ مادہ انگیز کا تخم عورتوں میں شدید شہوت کا ہیجان برپا کرتا ہے اور اس کی معمولی مقدار شراب کے ہمراہ اتنی قوی منوم ہے کہ اس کو پینے والا تین دن تک بیدار نہیں ہوتا اور پانی کے ہمراہ روغن زیتون پینے سے نیند کا غلبہ رفع ہوتا ہے۔ اس کی مقدار خوراک سات گرام تک ہے۔

انکیزا ورطس

یہ اظفار الطیب ہے۔

انمتک

الف مضموم، نون ساکن، میم اور تا مشدد مفتوح اور کاف ساکن، یہ دھتورہ ہے۔

انمل

الف مفتوح، نون ساکن، میم مضموم اور لام ساکن۔ یہ باقلا ہے۔

انمو

اس کا ہمزہ مکسور، نون ساکن، میم مضموم اور واؤ ساکن ہے۔ یہ لوبا ہے۔

انتنا

نون اوّل مفتوح، دوسرا نون ساکن، تامفتوح اورالف ہے، یہ آ کاس بیل ہے۔

انتتالم

انثنا کااعراب حسب سابق، لام مفتوح اور میم ساکن ہے۔ یہ ہڑتال ہے۔

انناس

الف اورنون اوّل مفتوح، دوسرا نون مشدد مفتوح، الف اور سین ساکن۔ یہ ہندی لفظ ہے۔اس کا نام ہندی میں کنڈل سفری بھی ہے۔ یہ ہندوستان کاایک مشہورومعروف درخت ہےاس کا شمارعمدہ پھلوں میں ہوتا ہے۔اس کا پتابرگ صبر، برگ سوسن اور برگ کاوی کے مشابہ ہے، جواس سے چھوٹا، نازک، خشونت داراور تیز دندانہ دار ہوتا ہے۔لوگ اس کو اکثر آم وغیرہ کے بڑے درختوں کے سایہ میں لگاتے ہیں۔انناس کاپوداایک ہاتھ کے برابراور خاردار ہوتا ہے،جس کے وسط سے ایک تنہ نکلتا ہے۔اس کا پھل اس تنہ کےاوپر ترنج کے ہم شکل موٹے اورطویل پیکر میں دستیاب ہوتا ہے،جس کی خوشبوآم کی بعض اقسام کی طرح ہے۔اس کے سر پربھی چھوٹی پتیاں ہوتی ہیں۔ بعض وقت ایک تنہ میں نیچےاوپر دوپھل لگتے ہیں۔اس پھل کے سر کےمعمولی حصہ کویااس کے اوپر کی پتیوں کوکاٹ کرزمین میں لگانے سے جڑ پکڑ لیتا ہےاوراس سے انناس حاصل ہوتا ہے۔انناس کی جڑ کے آس پاس کھجوراور کیلا کے درخت کے مانند چھوٹے چھوٹے پیڑ اگتے ہیں۔اگران کوکھود کردوسرے مقام پرلگایا جائے توان سے بھی پھل حاصل ہوتا ہے۔انناس کے ہر پودے سےایک سال میں ایک پھل حاصل ہوتا ہے۔انناس کے پکنے کازمانہ بارش کا موسم ہے۔انناس کی دوقسمیں ہیں ایک کا نام کولہ انناس ہے،جونارنگی کے برابر چھوٹا ہوتا ہے۔اس کا مغز شیریں،خوش ذائقہ،خوشبوداراور سنہرازرد ہے،دوسری قسم کاانناس بڑااورخوب پکا ہوا گودہ دار ہوتا ہے۔ پختہ انناس چاشنی دار ہوتا ہے۔معمولی پختہ اور کچاانناس ترش ہوتا ہے۔دونوں قسم کے کچےانناس کی پوست سبز ہوتی ہے۔اس کی چھال پر بہت سے خانے ہوتے ہیں،ان خانوں کے اطراف میں نرم ونازک ہلکی پوست نکلی رہتی ہے۔ پکنے کے بعدانناس سرخی مائل زرداور ہلکا، چمکیلا، صیقل دار ہوجاتا ہے۔اس کے ہرخانے میں پوست کے قریب گہرے زردرنگ کے بہت چھوٹےتخم ہوتے ہیں۔اس کی اقسام خصوصاً بڑی قسم کھاری رطوبت داراور بہت جالی ہوتی ہے۔

انناس کھانے کاطریقہ یہ ہے کہ اس کے بیرونی لکڑی دار چھلکا کوتراش لیا جائے۔اس پر ہلکانمک مل کر پانی سے دھولیا جائے تاکہ اس کا کھارہ پن کم ہوجائے،اس کے بعددوبارہ اس کی ایک تہہ کوتراشا جائے تاکہ اس کے چھلکے کے خانوں میں سرایت کردہ تخم اورلکڑی دار مادہ زائل ہوجائے۔اب اس کے مغزکوباریک ٹکڑوں میں کاٹ کرچینی یاشیشے کے برتن میں سلسلہ وار رکھاجائے اوراس پرشکریامصری کونیم کوب کرکے چھڑک لیا جائے اور تناول کریں۔مزید ذائقہ کے لیے قدرے عرق گلاب بھی چھڑکا جاسکتا ہے۔بعض انناس پراس کی مٹھاس کی وجہ سے شکرچھڑکنے کی ضرورت نہیں ہوتی۔ترش انناس پرنمک چھڑکنے سے لذت میں اضافہ ہوجاتا ہے۔

انناس کا مزاج اہل ہند کے نزدیک بارد ہے۔بعض کے مطابق دوسرے درجہ میں بارد ورطب اوربعض کے نزدیک اوّل درجہ میں گرم اوردوسرے درجہ کے وسط میں رطب ہے۔حکیم شریف خاں لکھتے ہیں کہ انناس حرارت وبرودت میں معتدل اوراوّل درجہ میں رطب معلوم ہوتا

ہے۔ اناس مفرح، مقوی قلب، مقوی جگر، دافع خفقان، مقوی دماغ اور مقوی معدہ ہے، نیز یہ محض سونگھنے سے ہی مقوی دماغ ہے۔ یہ حنجرہ (سانس کا راستہ)، اعضاء تنفس اور آنتوں کے لیے نقصان دہ اور نفاخ ہے، جس کا مصلح شکر ہے۔ اگر اناس کو چھیل کر قند یا شکر میں رکھا جائے پھر اس پر مشک اور گلاب چھڑک کر ایک دو گھنٹہ انتظار کیا جائے تو اس کے تمام افعال قوی اور تمام نقصانات ختم ہو جاتے ہیں۔ شکر کے ہمراہ مقشر انار کا خوردنی استعمال خفقان حار میں فائدہ کرتا ہے۔ اناس کا مربی ضعف معدہ اور ضعف قلب میں مفید ہے، جس کے تمام افعال قوی اور بے مضرت ہیں، مربی قلیہ (قورمہ) اور پلاؤ میں بھی مستعمل ہے، جو بہت لذیذ ہوتا ہے۔ نیز اناس کا مربی گردہ و مثانہ کی پتھری کو خارج کرنے کے لیے مفید و مجرب ہے۔ اناس کا عرق مرکب خصوصاً مذکورہ مرض میں فائدہ مند ہے، جس کا تذکرہ اکسیر اعظم میں تحریر ہو چکا۔

بعض کے مطابق پختہ اناس مسکن عطش، مسکن اخلاط، معدل اخلاط، صفرا و خون کے فساد و غم کا دافع اور محسن لون ہے۔ لاغر و نحیف افراد کو قوی کرتا ہے اور بھوک میں اضافہ کرتا ہے۔ اگر اناس کے رس میں شکر و گلاب کو ملا کر رات کے وقت شبنم میں رکھ دیا جائے۔ صبح کے وقت باری والے صفراوی و دموی بخاروں اور گردہ و مثانہ کی پتھری کے مریضوں کو پلایا جائے تو نہایت سفید اور بخار کے جملہ عوارض، بے چینی اور اضطراب کا مسکن ہے، نیز اس کا مضمضہ قلاع دہن کو دفع کرتا ہے۔

بعض کے مطابق اناس مسکن حدت صفرا، مقوی معدہ اور مقوی جگر حار ہے، مگر یہ دیر ہضم ہے۔ بارد و رطب مزاج افراد اور بارد جگر کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح اس کو کھاتے وقت نمک یا نمک میں پروردہ زنجبیل اور یا کھانے کے بعد نمک کا استعمال ہے۔ ہندوستانی اطباء لکھتے ہیں اناس لذت دار اور لطیف ہے، یہ بد مزگی کو دور اور منی و اشتہا میں اضافہ، لیس دار بلغم، صفرا اور پیشاب کے مختلف امراض کو دفع کرتا ہے۔ مولف تذکرۃ الہند کے مطابق خالی پیٹ اس کا خوردنی استعمال مولد صفرا ہے، کیونکہ یہ بہت زیادہ لطیف ہے۔ جگر، پھیپھڑا، حلق، حنجرہ، قصبۃ الریہ اور سینہ میں مضر ہے، جس کا مصلح تازہ زنجبیل اور نمک ہے۔ بیخ اناس کا ضماد آشوب چشم اور پیٹ کے سیلان میں مفید و مجرب ہے۔ کچا اناس زبان، حلق اور منہ میں خراش پیدا کرتا ہے، کیونکہ اس میں یتوع کی صفت بہت زیادہ ہوتی ہے، جو زبان، منہ اور حلق میں خراش پیدا کرے، لیکن اگر اس کو خوب کھایا جائے اس کے بعد اس دن کھانا بالکل نہ کھایا جائے تو پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں اور ان کا مادہ جڑ سے ختم ہو جاتا ہے۔

انودیا

یہ قثاء الحمار کا عصارہ ہے۔

انوس

یہ عرعر (پہاڑی سروا) ہے۔

انوشرا

یہ انغرا (گڑھل) ہے۔

انوفوطانس

یہ گوہ (سوسمار) ہے۔

انوطیلون

الف مفتوح، نون مضموم، واؤ ساکن، طا مکسور، یا ساکن، لام مضموم، واؤ اور نون ساکن۔ یہ یونانی لفظ ہے، جس کے معنی کدو کے مشابہ ہے، انوطیلون درخت کدو کے مشابہ خراش دار ایک غیر ثمر آور پودا ہے، جس کا پتا تازہ اور خشک پیس کر تازہ زخموں میں بہت فائدہ کرتا ہے اور فوراً ان کو مندمل کرتا ہے۔

انوق

یہ رخمہ (دھینک یا ہر کیلہ) ہے۔

انوما

الف مفتوح، یہ یونانی لفظ ہے۔ اس کا معنی مسقط جنین ہے۔ انوماخس الحمار یا شنجار (رتن جوت) کی ایک قسم ہے۔

انولک

یہ آنولہ ہے۔

انومالی

یہ ایک قسم کی شراب ہے، جس کو انگور کے عصارہ سے بلا پکائے ہوئے تیار کیا جاتا ہے۔

انومیسا

الف مفتوح، یہ شقائق النعمان (گل لالہ) ہے۔

انیاسوورچی

الف مفتوح، نون مشدد مکسور، یا خفی، الف، سین مفتوح، واؤ ساکن، دوسرا واؤ مفتوح، را ساکن، جیم مکسور اور یا ساکن۔ یہ بجی کھار ہے۔

انیا ویاکھر

انیا کا اعراب حسب سابق، واؤ مکسور، دوسرا یا مختفی، الف، گاف مشدد مفتوح، ہا خفی اور را، یہ باگ نک ہے۔

انیا ویاڑا

انیا کا اعراب حسب سابق، واؤ مکسور، یا خفی، الف، ڑا مفتوح، الف۔ یہ بھی باگنک ہے۔

انیچی

یہ مروارید ہے۔

انیکاھی

الف مفتوح، نون مکسور، یا مجہول ساکن، کاف مفتوح، ہا مکسور اور دوسری یا ساکن۔ یہ مطلق درخت ہے۔

انویس

یہ اشراس ہے۔

انیسون

الف مفتوح، نون مکسور، یا ساکن، سین مضموم، واؤ اور نون ساکن ہے، اس کا نام عربی میں بزر الرازیانج الرومی، بزر الرزیانج الشامی، حب الحلوہ اور کمون الحلو، فارسی میں بادیان، رومی اور زیرہ رومی، یونانی میں آنیئس اوراو ماریقا، انگریزی میں اِنس اور ہندی میں رندنی ہے۔ انیسون کا پودا ایک ہاتھ کے برابر بلند ہوتا ہے۔ اس کا تنہ چوکور اور باریک ہے۔ اس کا پتہ باریک اور خوشبودار ہوتا ہے، پھول سفیدی مائل ہے۔ تخم انیسون ایک لمبی نرم پھلی میں بند ہوتا ہے، جو بادیان سے چھوٹا، سبز، سفیدی اور زردی مائل اور قدرے مثلث شکل ہوتا ہے۔ انیسون کا یہی تخم جزء مستعمل ہے۔ وہ تیز خوشبودار، تازہ اور بڑے دانہ دار تخم انیسون اعلیٰ معیار کا ہے، جس کا چھلکا آسانی سے جدا نہیں ہوتا۔ اس کا چھلکا بھوسی کے مانند ہوتا ہے۔ اس چھلکے کا دانہ سے جدا ہونا اچھا نہیں کیونکہ عموماً زیادہ خاص اثر دانوں کے چھلکوں میں ہوتا ہے۔ نیز اس کا مزہ تیز و تلخ ہے۔ افریقی انیسون مصری انیسون سے زیادہ اچھا ہے۔ ہندی انیسون بہت باریک اور ضعیف العمل ہوتا ہے۔

مزاج: جالینوس کے مطابق انیسون دوسرے درجہ میں گرم اور تیسرے درجہ میں خشک ہے، نیز جالینوس کے دوسرے قول کے مطابق تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ قرشی نے لکھا ہے، یہ تیسرے درجہ میں اور یا دوسرے درجہ میں گرم ہے۔ اسی طرح جالینوس کے دونوں قول کے مطابق یہ خشک ہے۔ بعض کے مطابق انیسون دوسرے درجہ کے آخر میں گرم وخشک ہے۔ یہ جالی اور شیریں ہے۔ انیسون بغدادی انیسون سے کم حریف اور اس سے زیادہ گرم ہوتا ہے اور کرفس بستانی سے زیادہ قوی ہے۔ انیسون قدرے فعل قبض کے ساتھ مفتح ہے۔ اس لیے یہ جگر کے امراض میں مفید ہے۔ کیونکہ جگر میں وہ دوائیں نفع بخش ہیں، جن میں فعل تفتیح کے ساتھ قدرے فعل قبض ہوتا ہے۔ انیسون معتدل، مسخن اور مجفف ہے۔ نیز مسکن درد اور محلل ریاح ہے۔ بریاں انیسون میں یہ افعال خصوصاً موجود ہیں۔ القانون میں ایسا ہی تحریر ہے۔ نفیسی کتاب کے حوالہ سے انیسون بریاں کرنے سے اس کی رطوبت میں کمی اور حدت میں اضافہ ہوجاتا ہے۔ فضل اللہ تبریزی شرح موجز میں اور کازرونی شرح قانون میں لکھتے ہیں کہ انیسون کو بریاں کرنے کی ضرورت نہیں ہے، کیونکہ یہ بہت قوی خشک ہے۔ بریاں کرنے سے اس کے لطیف اجزاء تحلیل ہوجاتے ہیں۔ نیز اس میں حدت ہوتی ہے، جو بریاں کرنے سے ختم ہوجاتی ہے۔ شیخ فرماتے ہیں انیسون حدت دار ہے، جس کی وجہ سے اس کو ادویہ محترقہ سے قربت حاصل ہے۔ جالینوس کے مطابق اس دوا کا تخم سب سے زیادہ نفع بخش ہے۔ تخم انیسون ایک ایسا حریف ومحرق تخم ہے، جس کی حرارت ادویہ محرقہ کے قریب ہے اور تیسرے درجہ میں مجفف نیز اسی درجہ میں مسخن ہے۔ لہٰذا تخم انیسون محلل اور پیٹ میں لاحق نفخ کو زائل کرتا ہے۔ کبھی تخم انیسون قابض ثابت ہوتا ہے۔ اس کے فعل قبض کے لیے اس کا فعل ادرار معاونت کرتا ہے، کیونکہ یہ پیشاب کے راستے سے کثیر رطوبت کو دفع کر کے فضلات کو خشک اور براز کو کم کرتا ہے۔

حاصل کلام تخم انیسون ملطف، محلل، جالی، زہروں کا تریاق، مدر اور رخسار کے رنگ کو نکھارنے والا ہے۔ فالج، لقوہ، استرخاء اور مرگی کے مریضوں کی غذاؤں میں مصالحہ جات کے طور پر مستعمل ہے۔ تخم انیسون کے دھواں کی دھونی سعوط اور نشوق، صداع، شقیقہ، بارد و غلیظ بلغم سے لاحق دوار، بارد نزلات اور کان درد کے لیے مفید ہے۔ اگر تخم انیسون کو سرکہ انگوری میں بھگو کر خشک کرلیا جائے اور اس کو بھون کر نیلے سوتی کپڑے میں سونگھا جائے تو زکام اور بارد نزلات کے لیے فائدہ مند ہے۔ پونے دو گرام انیسون اور پانچ سو ملی گرام مصطگی کے

سفوف کو پینتیس گرام گل قند میں ملا کر بلغم کا تنقیہ کرنے کے بعد کئی دن متواتر خوردنی استعمال لیقہ (سیاہ وسفید داڑھ) اور بلغمی سبات میں فائدہ کرتا ہے، کیونکہ یہ نسخہ مزاجِ دماغ کا مبدل اور مقوی معدہ ہے۔ پس اس کے بعد بلغم بننا بند ہو جاتا ہے۔ اگر سات گرام انیسون کا پانی میں جوشاندہ تیار کر لیا جائے اور اس میں پینتیس گرام گل قند عسلی حل کر کے نوش کیا جائے تو خارجی سردی سے اور افیون جیسی مخدر دواؤں کے استعمال سے لاحق شدہ سبات کے لیے فائدہ مند ہے۔ اس دوران مریض کو غذا میں چنے کا پانی اور گرم مصالحہ جات یا ہینگ اور مغز قرطم سے تیار کردہ جوان فربہ مرغ کا گوشت دیا جائے۔ اگر تخم انیسون کو نیم کوب کر کے سفوف کو تنہا یا گل قند میں ملا کر تناول کیا جائے یا تنہا اس کا جوشاندہ یا اس میں گل قند ملا کر نوش کیا جائے تو مالیخولیا، خصوصاً مراقی مالیخولیا میں فائدہ مند ہے۔ ماء العسل کے ہمراہ انیسون کا جوشاندہ کابوس میں مفید ہے۔ فالج کے شروع ایام میں چار سے سات دن تک تنہا انیسون کا جوشاندہ یا اس میں بتیس گرام گل قند عسلی ملا کر پلاتے رہنا بہتر ہے۔ انیسون کا ضماد استرخاء کے لیے مفید ہے، کیونکہ اس میں حرارت اور قدرے فعل قبض ہے، اس لیے یہ اعضا کو قوی کرتا ہے۔

حکیم ابن حنین نے انیسون کا سرمہ مزمن سبل کے لیے مفید قرار دیا ہے، جو بینائی کو تیز، غشاوہ کو زائل، فضلات چشم کو تحلیل اور خشک کرتا ہے۔ سفوف انیسون کو روغن گل میں ملا کر کان میں قطور کرنے سے ضربہ، سقطہ وصدمہ سے لاحق شدہ کان درد، بہرہ پن اور ثقل سماعت میں فائدہ ہوتا ہے، انیسون کا منجن، دانتوں کو صاف اور منہ کی بدبو کو دفع کرتا ہے۔ انیسون کا سعوط مسوڑھے اور داڑھ کی جڑوں کی بلغمی گند اور عفونت کو دفع کرتا ہے اور مصفاۃ کے سدّوں کو کھولتا ہے۔ انیسون کا طلا چہرے کے تبیج، ہاتھ اور پیر کے ورم میں مفید ہے۔ یہی مذکورہ فائدہ اس کو چبانے سے حاصل ہوتا ہے۔ نیز انیسون کا مضوغ بارد صداع، شقیقہ، سانس کی عروق کو صاف، درد سینہ، ضیق النفس، کھانسی، خفقان بارد، فم معدہ کی تقویت اور اس کی رطوبت کو دفع اور تکان رفع کرنے کے لیے فائدہ مند ہے۔ اصل السوس یا ایرسا کے ہمراہ انیسون کا جوشاندہ مذکورہ امراض، منھ کی بدبو، بہر اور ضیق النفس کے لیے مفید ہے نیز سینہ کا تنقیہ، بلغم کو آسانی سے خارج اور سانس کی عروق کو صاف کرتا ہے۔ ساڑھے تین گرام انیسون کو چبا کر یا سفوف بنا کر کھانا مدر شیر ہے، نیز خفقان بارد میں فائدہ مند، معدہ اور تمام بدن کی ریاح کو دفع، قراقر اور نفخ شکم کو زائل اور احشا کے فضلات کو رفع کرتا ہے۔ کھاری رطوبت سے لاحق شدہ بلغمی پیاس کو قطع کرتا ہے۔ اس بلغمی پیاس میں جوشاندہ انیسون میں شکر ملا کر قوام سے تیار کردہ شربت اور یا نیم کوب کردہ انیسون کو شکر میں ملا کر استعمال کرنا خاص طور پر مفید ہے۔ انیسون غلیظ رطوبت سے لاحق جگر و تلی کے سدّوں میں فائدہ کرتا ہے، اس لیے یہ جگر کے سدوں سے لاحق استسقا اور یرقان سدی میں مفید ہے۔ لیس دار اور رقیق اخلاط کا تنقیہ کرتا ہے۔ کبھی انیسون خصوصاً چودہ گرام تک قدرے بریاں کردہ کا خوردنی استعمال رطوبت دار اسہال کو بند کرتا ہے۔ اس کے فعل قبض میں اس کا فعل ادرار معاونت کرتا ہے، کیونکہ رقیق مواد، مثانہ کی جانب رخ کر لیتے ہیں، عموماً انیسون آنتوں کی ریحی مروڑ اور قولنج میں گل قند کے ہمراہ استعمال کیا جاتا ہے۔ یہ مدر بول، مدر عرق، مدر حیض، مفتت حصات اور مرض وغیرہ سے رحم کے سفید رطوبت کے سیلان کا منقی ہے۔ انیسون مزید منی، مہیج باہ، مقوی گردہ اور معین حمل ہے۔

بعض اطباء کے مطابق انیسون کا باریک سفوف یا انیسون کو پانی کے ہمراہ پیس کر خوردنی استعمال بواسیر خصوصاً ریحی بواسیر میں فائدہ مند ہے۔ انیسون کی دھونی جنین مشیمہ کو خارج کرتی ہے۔ شکر کے ہمراہ جوشاندہ انیسون کا خوردنی استعمال زچہ کے رخسار کی زردی کو رفع کرتا ہے۔ انیسون کو سرکہ میں پکا کر طلا کرنا ورم کو تحلیل اور جوں کو مارتا ہے۔ انیسون مزمن بخاروں میں فائدہ کرتا ہے، کیونکہ یہ

ملطف اور مدر مادہ ہے۔ نیز انیسون زہروں کے ضرر اور کیڑے مکوڑوں کی گزیدگی کے ضرر کو دفع کرتا ہے۔ انیسون کی مقدار خوراک نو گرام ہے۔ ایک قول میں تنہا انیسون کی مقدار خوراک پونے دو گرام دوسرے قول میں سوا پانچ گرام ہے، نیز اس کی مقدار خوراک سات گرام سے ساڑھے سترہ گرام تک کتابوں میں تحریر ہے۔ انیسون مثانہ کے لیے نقصان دہ ہے، اس کا مصلح رب السوس ہے۔ نیز یہ معدہ، آنت اور پھیپھڑے میں نقصان کرتا ہے، جس کا مصلح بادیان نبطی ہے۔ ایک قول میں اس کا مصلح اسپغول اور شکر کے ہمراہ کر دیا ہے۔ انیسون سے گرم مزاج افراد میں سر درد لاحق ہوتا ہے، جس کا مصلح سکنجبین ہے۔ انیسون کا بدل تخم شبت، بادیان، کرویا اور تقویت باہ میں ہم وزن انجرہ ہے۔ انیسون کو امراض چشم وغیرہ کے لیے بریاں کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کو شہد میں ملا کر کپڑے میں باندھ لیا جائے پھر اس پوٹلی پر گل حکمت کر کے ایک رات کے لیے گرم راکھ یا معتدل تندور میں رکھا جائے پھر نکال کر استعمال کیا جائے۔

انیطرون

الف مفتوح اور نون مکسور ہے۔ انیطر ون رومی لفظ ہے۔ یہ گندنا کے مشابہ ایک پودا ہے، جو سخت و پتھریلے مقامات اور دریائے شور کے کنارے اگتا ہے۔ اس کا مزہ نمکین ہے۔ یہ پودا دریا سے جتنا دور پیدا ہوتا ہے اس میں اتنی ہی زیادہ شدید تلخی ہوتی ہے۔ انیطر ون، اَوز مالی کے ہمراہ پینے سے بلغم اور آبی و صفراوی رطوبت کو دستوں میں خارج کرتا ہے۔ بعض وقت اطباء اس کو تحلیل کے لیے کھلاتے ہیں۔

انیقروس

یہ قرمز ہے۔

انیکس

یہ فقاح (شگوفہ) ہے۔

انیسیڈ

ہمزہ و نون مکسور، یا ساکن، سین مکسور، یا اور ڈال ساکن، یہ انگریزی لفظ ہے۔ انیسیڈ ولایتی بادیان کی ایک قسم ہے، جو ہندوستانی بادیان سے اعلیٰ معیار کی ہوتی ہے۔ اس کی بو، ذائقہ اور درخت ہندی بادیان کے مانند ہے۔ یہ کاسر ریاح اور مقوی معدہ ہے۔ لوگ اس کے تیل کو استعمال کرتے ہیں، جس کا نام آئیل آف اینسی ہے۔ اس کی مقدار خوراک دو سے پانچ قطرہ تک ہے۔

فصل ۲۲: یہ الف غیر ممدودہ اور واؤ پر مشتمل ہے

اوارن

یہ چڑیوں کا انڈا ہے۔

اوافیوس

الف اور واؤ مفتوح، الف، فا مکسور، یا مضموم، واؤ اور سین ساکن۔ اس کا تذکرہ اترافیوس کے ذیل میں تحریر ہو چکا۔

اوانگ مکھی

الف اور واؤ مفتوح، الف، نون خفی، گاف ساکن، میم مضموم، کاف اور ہا خفی مکسور اور یا ساکن، یہ برم ٹنڈی ہے۔

اوبا

یہ سنگ پشت (کچھوا) ہے۔

اوباتینس

الف مضموم، یہ یونانی لفظ ہے، فارسی میں یہ شگوفۂ انار ہے، جس کا تذکرہ اقماع الرمان کے ذیل میں ہو چکا۔

اوپادرھا

یہ بڑہ (برگد) ہے۔

اوپاپوٹیکس

الف مضموم، واؤ ساکن، پا مفتوح، الف، دوسرا پا مضموم، واؤ ساکن، ٹا مکسور، یا ساکن، کاف مفتوح اور سین ساکن۔ یہ جاؤ شیر ہے۔

اوبریون

یہ فرفیون ہے۔

اوبزرلوفا

یہ قنطوریون ہے۔

اوبطوری

یہ غافث ہے۔

اوبیانیس اور اوپیانس

یہ دونوں اقحوان ہیں۔

اوپیک

یہ آک (مدار) ہے۔

اوپیم

یہ افیون ہے، جو انگریز اطباء کے مطابق مقوی دماغ، مقوی قلب، منوم، دافع تشنج اور مسکن درد ہے، اس کی مقدار خوراک 64.8 سے 194.2 ملی گرام تک ہے۔

اوبیھون

یہ عرق ہے۔

اوتشین

یہ جاؤ شیر ہے۔

اوتلکو

یہ کرم (انگور کا درخت) ہے اور تلکو چرغ (شکرہ کی ایک قسم) ہے۔

اوٹنگن

الف مضموم، واؤ ساکن، ٹا مفتوح، نون خفی، گاف مفتوح اور نون ساکن، یہ اٹنگن کے ذیل میں تحریر ہو چکا۔

اوتیروده

یہ ثمر جہم ہے۔

اوجا

یہ غرب کا درخت ہے۔

اوجالبوس

یہ ابوخلسا (رتن جوت) ہے۔

اوجی

یہ حشیشۃ العلق (پودینہ کی ایک قسم) ہے۔

اوجلی روٹی

یہ جواری روٹی ہے۔

اوجھڑی

الف مضموم، واؤ مجہوم، جیم ساکن، ہا خفی، ڑا مکسور اور یا ساکن، یہ ہندی لفظ ہے، عربی کرش۔

اود

گل سرخ ہے۔

اود اور اود بلاؤ

الف مضموم، واؤ مجہول ساکن اور دال ساکن، یہ قضاعہ، سنگ آبی اور قندز ہے۔ اس کا خصیہ جند بید ستر ہے، ہندوستانی اطبا کے نزدیک اود کے دماغ کا ضماد اور سرمہ آنکھ کی دھند (غشاوہ) کو رفع کرتا ہے۔ نیز داد، چھیپ اور قولنج میں مفید ہے، یہ مسہل ہے اور استقاء کو دفع کرتا ہے اور اس کی چربی کی مالش سے مزمن وجع المفاصل زائل ہو جاتا ہے۔

اوبھت

یہ شورہ ہے۔

اود بھدلون

الف مفتوح، واؤ اور دال ساکن، با اور ہا مختفی مکسور، دال ساکن، لام مضموم، واؤ اور نون ساکن، یہ پانگالون کے نام سے مشہور ہے،

یہ کھاری نمک کی ایک قسم ہے، جس کا مزہ تلخ، تیز اور شور ہے، یہ زود ہضم ہے۔ باریک عروق میں سرایت کرتا ہے اور ریاح کو وہاں سے خارج کرتا ہے۔ بعض اطباء لکھتے ہیں کہ یہ اہل ہند کے نزدیک مفسد خون، خشک، لطیف، مولد ریاح اور دافع استسقا ہے اور یہ مرکا نمک ہے۔ حکیم شریف خاں لکھتے ہیں کہ یہ صالح خون کی تولید کرتا ہے۔ طلا کرنے پر تیزی سے سرایت کرتا ہے اور ہوا کو خارج کرتا ہے۔

اوڈچار کول

الف مضموم، واؤ اور ڈال ساکن، چا مفتوح، الف، را مفتوح، کاف ساکن، واؤ مفتوح اور لام ساکن، یہ انگریزی زبان میں اوڈ چوب ہے، جس کا نام عربی میں عود ہے۔ اس کی لکڑی کو جلا کر کوئلہ تیار کرلیا جاتا ہے، جو اس بخار میں استعمال ہوتا ہے، جس سے آنتوں میں زخم پڑ جاتے ہیں، نیز اس کو کوئلہ کے سفوف کو آٹا میں ملا کر آگ پر پکالیا جاتا ہے، پھر اس کو عفونت والے زخموں پر باندھا جاتا ہے، جس سے فائدہ ہوتا ہے۔ بخر الفم (منھ کی گندھ) میں اس کا خوردنی استعمال فائدہ مند ہے۔

اودونسا

الف مفتوح، واؤ مفتوح، دال مفتوح، دوسرا واؤ ساکن، نون خفی، سین مفتوح اور الف۔ یہ بجنہ ہے۔

اودم برم

الف مفتوح، واؤ ساکن، دال مضموم، میم ساکن، با اور را مفتوح اور میم ساکن۔ یہ مس (تانبا) ہے۔

اودرکا

الف مضموم، واؤ مجہول ساکن، دال ساکن، را مفتوح، کاف مفتوح اور الف۔ یہ برائی (ابہل) ہے۔

اودیمن

یہ جرجیر ہے۔

اوذی تفس

یہ قلقاس (اروی) ہے۔

اور، اورد، اورز

ان تینوں الفاظ کے معنی آب ہے۔

اورا ایرس

یہ سوسن ہے۔

اوراسالیوس، اوراسلیوس، اوراسالیون

یہ تینوں پہاڑی کرفس ہیں، کیونکہ یونانی زبان میں اورا کا معنی پہاڑ اور سالیوس کرفس ہے۔

اوردون، اوردان

یہ وج ہے، نیز یہ چاول ہے۔

اورزباباری

یہ فلفل الماء ہے۔

اورزخورس

یہ سیماب ہے۔

اورزمالی

یہ ماءالعسل ہے۔

اورس

یہ گرگ (بھیڑیا) ہے، یہ ابہل کا بھی نام ہے۔

اورسیمون

یہ فوفل (چھالیہ) ہے۔

اورسیطون

یہ طرخون ہے۔

اورسیقون

یہ فاغیہ (حنا کا پھول) ہے۔

اورقیطادون

یہ صمغ الزیتون (زیتون کا گوند) ہے۔

اور کلکیک

یہ کبک (چکور) ہے۔

اوڑگو

اس کا الف مضموم، واؤ اور ڑا ساکن، گاف مضموم اور دوسرا واؤ ساکن ہے۔ یہ انبکول ہے۔

اورمالی اور اومالی

الف مضموم، واؤ اور را ساکن، میم مفتوح، الف، لام مکسور اور یا ساکن۔ یہ یونانی لفظ ہے، اس کا نام دہن عسلی اور عسل داؤد بھی ہے۔ گیلانی کے مطابق یہ لفظ دو دوا کے درمیان مشترک ہے۔ ایک، پانی اور شہد سے تیار کردہ نشہ آور شراب ہے، کیونکہ پانی اور شہد کو مالی کہتے ہیں۔ اومالی کا نام اورومالی بھی ہے، کیونکہ اورو کے معنی بھی پانی ہے۔ یہ دونوں الفاظ یعنی او اور اور کے معنی جس طرح پانی ہے ان کا معنی شراب بھی ہے۔ اومالی شراب بنانے کے کئی طریقہ ہیں کبھی پانی اور شہد دونوں کو ملا کر دفن کر دیا جاتا ہے۔ جب اس میں غلیان لاحق ہو جاتا ہے تو نکال کر حسب طریقہ شراب تیار کی جاتی ہے۔ کبھی پرانی نشہ آور شراب اور شہد کو ملا کر ہلکی آنچ پر پکایا جاتا ہے اور اس کی جھاگ کو

صاف کر کے استعمال کرتے ہیں۔ یہ قسم نفخ شکم زائل کرنے کی بہترین دوا ہے اور بدن کو غذا فراہم کرتی ہے۔ اگر یہ شراب پرانی ہو تو مذکورہ امراض وافعال میں خصوصاً مفید وموثر ہے۔ یہ اوسط درجہ ملین اور مدر بول ہے۔ اس کا کھانے سے پیشتر پینا نقصان دہ ہے۔ اس کو پینے سے اولاً بھوک ساقط ہو جاتی ہے اور کچھ دونوں کے بعد بھوک کو خوب برانگیختہ کرتی ہے۔ دوسرے اور مالی کا اطلاق شہد کے مانند غلیظ اور قدرے شیریں اور روغن پر ہوتا ہے، جو ایک درخت کے تنہ سے دستیاب ہوتا ہے اور یہ درخت شام کے علاقہ میں پایا جاتا ہے۔ بعض وقت اس درخت کے پھول سے روغن کشید کیا جاتا ہے اور اس کا نام بھی اومالی ہے۔ صاف شفاف اور پرانی اومالی اعلیٰ معیار کی ہوتی ہے۔ اومالی کا مزاج حار ورطب ہے۔ اس میں رطوبت سے زیادہ گرمی ہے۔ 94 گرام اومالی تین گنا پانی کے ہمراہ پینے سے صفرا اور رطوبت کو دستوں میں خارج کرتی ہے۔ ورنہ کاہلی اور سستی پیدا کرتی ہے۔ اس کے استعمال سے کوئی خطرہ نہیں، لیکن اس کو پینے کے بعد مکمل عمل کرنے سے پہلے سونا مناسب نہیں۔ جرب متقرح اور وجع المفاصل پر اومالی کا طلا مفید ہے۔ بعض کے مطابق اس کا خوردنی استعمال بھی ان دونوں مرض میں فائدہ مند ہے۔ اس کا سرمہ کے طور پر استعمال آنکھ کی دھندہ (غشاوہ) میں مفید ہے۔ کازرونی نے لکھا ہے کہ اس جیسے مشروبات سے اجتناب کرنا ضروری ہے، کیونکہ اللہ کے فضل وکرم سے اس زمانہ میں کثیر تعداد میں مسہل دوائیں ہیں جن کے استعمال سے کوئی خوف، بدن میں استرخاء، مرض کا اعادہ اور سستی لاحق نہیں ہوتا۔

اورن

یہ لوف الکبیر ہے۔

اورلی، اورفیون، اورفلیس

یہ تینوں ازراقی ہیں۔

اوروس

یہ ابہل ہے۔

اوریز

یہ چاول ہے۔

اوریا موریا

یہ آبکامہ (کانجی) ہے۔

اوریقی

یہ خارشتر ہے۔

اوریقاس

یہ لوف صغیر ہے۔

اوز

الف مکسور، واؤ مشدد مفتوح اور زا ساکن، بعض نے اس کا اعراب ہمزہ مضموم اور واؤ مشدد مکسور لکھا ہے۔ یہ عربی لفظ ہے۔ اس کا

نام یونانی میں فلونی، سریانی میں اروز، فارسی میں مرغابی اور ہندی میں ہانس ہے۔بعض کے مطابق اوز مرغابی کا اسم جنس ہے اور اس سے مراد اس کی بڑی قسم ہے، جو قاز ہے۔اس کا بیان مرغابی کے ذیل میں تحریر ہوگا۔

اوزم

یہ انگور ہے۔

اوسبید

الف مضموم، واؤ ساکن، سین مفتوح، با مکسور، یا اور دال ساکن، یہ اوسبید فارسی لفظ ہے۔ یہ نیلوفر ہندی کی ایک قسم ہے۔اس کا مزاج گرام وخشک ہے، یہ غلیظ ریاح اور بارد مواد کو تحلیل کرتا ہے۔اس کی مقدار خوراک ساڑھے تین گرام ہے۔ بیخ اوزم بارد و یابس ہے۔ بیخ کے افعال و مزاج طلا کرنے سے لقاح کے مانند حاصل ہوتے ہیں، یہ صداع اور بواسیر میں فائدہ مند ہے۔مثانہ کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس کا مصلح شہد ہے، جڑ کی مقدار خوراک پونے دو گرام ہے۔اس کا بدل بیخ لفاح ہے۔

اوس

الف مضموم، واؤ مجہول اور سین ساکن، یہ ہندی میں شبنم ہے۔

اوسرویلی

یہ اسریلے کے ذیل میں گزر چکا۔

اوس فدنون

یہ کا کنج ہے۔

اوسیوس

الف مضموم کے ساتھ، یونانی لفظ ہے۔اوسیوس ایک پودا ہے، جو ایندھن کے طور پر استعمال ہوتا ہے۔شروع میں اس کی لکڑی سیاہی مائل اور آخر میں سرخی مائل ہو جاتی ہے۔اس کی شاخیں باریک ہیں، جن کا کوٹنا بڑا مشکل کام ہے،اس کے پتے برگ کتاں کے مانند ہیں، جن کا مزہ تلخ ہے۔اس لیے یہ خوب مفتح ہے۔

اس کا خوردنی استعمال جگر کے سدّوں کو کھولتا ہے۔اس کا جوشاندہ یرقان میں فائدہ کرتا ہے۔اس کی لکڑی کے پیالہ میں پانی پینے سے یرقان میں فائدہ حاصل ہوتا ہے۔

اوسطیون

یہ جبرہ ہے۔

اوشا

الف مفتوح، واؤ ساکن، شین مفتوح اور الف، یہ سنکیسر (جلکلیسر) ہے۔

اوشٹھوپا

الف مضموم، واؤ اور شین ساکن، ٹا اور ہا خفی مضموم، واؤ مجہول ساکن، پا مفتوح اور الف، یہ کندوری شیریں کا پھل ہے۔

اوشج

یہ اشق ہے۔

اوشن

یہ صعتر ہے۔

اوشنم

الف مضموم، واؤ اور شین ساکن، نون مفتوح اور میم ساکن، یہ فلفل سیاہ اور پیپلا مول ہے۔

اوشٹنکٹو

الف مضموم، واؤ اور شین ساکن، ٹا مفتوح، نون ساکن، کاف مفتوح، ٹا مضموم اور واؤ ساکن۔ یہ رائی ہے۔

اوشیر

یہ خس ہے۔

اوطا

یہ گوش (کان) ہے۔

اوفاریقون

یہ ہوفاریقون ہے۔

اوفیموبذاس

الف مضموم، واؤ ساکن، فا مکسور، یا ساکن، میم مضموم، واؤ ساکن، با اور ذال مفتوح، الف اور سین ساکن۔ یہ یونانی لفظ ہے۔ مغربی زبان میں اس کا نام لسیعہ ہے۔ یہ ایک باریک پودا ہے، جس کا رنگ گرد آلود ہوتا ہے۔ اس کی پھلی جڑ کے مانند ہے، جس کے اندر کلونجی کے مانند تخم ہوتے ہیں۔ اوفیمو بذاس دوسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے، صرف اس کا تخم نفع بخش ہے، جو آبکامہ اور فلفل کے ہمراہ کھانے سے زہروں کے نقصان کو دفع، افعی گزیدگی اور عرق النساء میں فائدہ کرتا ہے اور قلب کی اصلاح کرتا ہے۔ اس کی مقدار خوراک ساڑھے تین سے ساڑھے دس گرام تک ہے۔ گیلانی نے اس کے خواص کو اوقیوس کے خواص کے مانند قرار دیا ہے اور فرمایا کہ اس کی جڑ میں کوئی فائدہ نہیں ہے۔

اوفیمونس

الف مضموم، واؤ ساکن، فا مکسور، یا ساکن، میم مضموم اور واؤ و سین ساکن، غافث ہے۔

اوقیلس

یہ فرنج مشک ہے۔

اوقلا اوقا

یہ اکلیل الجبل ہے۔

اوقاس

یہ یونانی ابو قانس ہے۔

اوقیموس

الف مضموم، واؤ ساکن، کاف مکسور، یا ساکن، میم مضموم، دوسرا واؤ اور سین ساکن، یہ یونانی لفظ ہے اس کے معنی بادروج کے مشابہ کے ہیں۔ اس کا نام یونانی میں اخیون اور فیلا طاریون بھی ہے۔ یہ مغرب میں لسیعہ سے مشہور ہے۔ اوقیموس افریقی اور مغربی ممالک میں پیدا ہوتا ہے۔ اس کے پتے برگ بادروج کے مانند ہیں، اس کی شاخیں ایک بالشت طویل ہوتی ہیں، جن پر روئیں ہوتے ہیں۔ پھول کے پیچھے اس کی پھلیاں بزرالنج کے مانند ہیں، جن میں کلونجی کے مانند سیاہ تخم ہوتے ہیں اور اس کی جڑ باریک ہے۔ اطباء کے مطابق اس کی جڑ مستعمل ہے، جس کا مزاج گرم اور خشک ہے اور یہ ملطف اور بلاسوزش مجفف ہے۔ ساڑھے تین گرام تخم اوقیموس کا شراب کے ہمراہ خوردنی استعمال افعی اور کیڑے مکوڑوں کی گزیدگی میں فائدہ کرتا ہے۔ ساڑھے دس گرام تخم اوقیموس اور اس کے ہم وزن فلفل کا خوردنی استعمال عرق النساء میں نفع بخش ہے۔ بعض نے اس مرض کے لیے ساڑھے تین گرام تخم اوقیموس، مرمصفی اور فلفل لکھا ہے۔

اوقیمن

الف مضموم، یہ بادروج ہے۔

اوقطاریون

یہ غافث ہے۔

اوگ

یہ شاہ بلوط ہے۔

اوکجا

یہ بابچی ہے۔

اوگرہ

یہ اگرا میں تحریر ہو چکا۔

اوکسوانی

اس کا معنی سرکہ اور نمک ہے یہ ایسا سرکہ ہے، جس میں نمک شامل کیا جاتا ہے۔

اوکسومالی

یہ یونانی لفظ ہے، یہ سکنجبین عسلی ہے، اکسومالی کا معنی سرکہ اور شہد ہے۔ اکسومالی بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ ایک کلو سات سو پچاس گرام سرکہ، نمک بحری ایک کلو چھ سو بیس گرام، شہد آٹھ کلو سو گرام اور آٹھ کلو سو گرام پانی کو باہم ملا کر ہلکا پکا کر محفوظ کر لیا جائے اس کو پینے سے خلط غالب، دستوں میں خارج ہو جاتا ہے۔ یہ عرق النساء وجع المفاصل، مرگی، افعی گزیدگی اور افیون کے عوارض میں مفید ہے۔ اس کا

غرغرہ خناق اور ورم لبہ میں فائدہ کرتا ہے۔

اوکورمک

الف مفتوح، واؤ مفتوح، کاف مضموم، دوسرا واؤ ساکن، را ساکن، میم مفتوح اور دوسرا کاف ساکن، یہ گنا ہے۔

اولہ

الف مضموم، واؤ مجہول ساکن، لام مفتوح، ہا خفی، اس کا تلفظ ہا کے عوض الف کے ساتھ اولا بھی ہے۔ اولہ ہندی میں جلید کو کہتے ہیں، نیز یہ ایلوج اور ببیل سادہ کا بھی نام ہے۔

اولیا طیوم

یہ کرم (درخت انگور) ہے۔

اولیسون

یہ طحلب (سوازکائی) ہے۔

اومالی

یہ یونانی لفظ ہے، اومالی پانی اور شہد سے تیار کردہ ایک شراب ہے۔ اومالی کے معنی پانی اور شہد کے ہیں، کیونکہ او، اور ادر دونوں لفظوں کا معنی پانی اور مالی کا معنی شہد ہے۔

اوماج

یہ ترکی میں غیر ترشی دار سوئیاں ہیں، جن کا نام آش بوا ہے۔

اوماثیانا

یہ مشمش (زردآلو بند) ہے۔

اوماریقا

یہ انیسون ہے۔

اومیر چھد

یہ بیکل ہے۔

اومسیطرون

یہ قنطوریون ہے۔

اوملویتس

الف مضموم، واؤ اور میم ساکن، لام مفتوح، دوسرا واؤ مکسور، یا مجہول ساکن، تا مفتوح، یہ املبیت ہے۔

اومون

یہ حماما ہے۔

اونقطوس

یہ خانق الذئب ہے۔

اونو

یہ شراب ہے۔

اونوسالیوس

یہ قرۃ العین (کرفس الماء) ہے۔

اونوطولیون

یہ انوطلیون (کدو کے مانند بوٹی) ہے، جو تحریر ہو چکا۔

اونوما

الف مضموم، واؤ ساکن، نون مضموم، دوسرا واؤ ساکن، میم مفتوح اور الف۔ یہ یونانی لفظ ہے، بعض کے مطابق یہ انوما ہے، جس کا ذکر ماقبل میں ہو چکا ہے۔ اس کے معنی جنینوں کو ساقط کرنے والا ہے، یہ ابوخلسا کی نوع سے ایک جڑی بوٹی ہے، جس کے پتے برگ ابوخلسا کی طرح ہیں، جس کا نام ہو جو یہ ہے۔ یہ پودا ابوخلسا سے زیادہ طویل، باریک اور نرم ہے، یہ چار انگل طویل اور ایک انگلی کے برابر عریض اور زمین کی سطح پر مفروش رہتا ہے۔ اس پودے میں پھل، پھول اور بیتہ نہیں ہوتا۔ اونوما کی جڑ باریک، ضعیف، طویل اور خون کے مانند ہلکی سرخ ہے۔ یہ پودا غیر ہموار مقامات پر موسم ربیع میں پیدا ہوتا ہے۔

اونوما مرکب القویٰ ہے، جو حار حریف جوہر اور قابض ارضی جوہر سے مرکب ہے۔ بعض کے مطابق یہ نہایت گرم، بہت تیز تلخ اور زہریلے اثرات کا حامل ہے اور اس کا خوردنی استعمال خطرناک ہے۔ شراب کے ہمراہ برگ اونوما آٹھ سو پچھتر ملی گرام کا خوردنی استعمال قاتل جنین اور مخرج جنین ہے۔ اسی طرح چار سو اڑتیس ملی گرام برگ کا خوردنی استعمال ولادت میں آسانی پیدا کرتا ہے۔ بعض کے مطابق اس کا اثر بالخاصہ یہ ہے کہ اگر حاملہ عورت اس جڑی بوٹی کو اپنے اوپر آویزاں کر لے تو حمل ساقط ہو جاتا ہے۔ اس کا طلا غلیظ مواد کو تحلیل کرتا ہے۔

اون

الف مضموم، واؤ معروف اور نون ساکن، یہ ہندی میں پشم ہے۔

اونٹ

الف مضموم، واؤ ساکن، نون مختفی اور تا ساکن، یہ ہندی میں اشتر ہے۔ اہل ہند کے نزدیک اونٹ کا گوشت شیریں، لطیف، مقوی باصرہ، دافع فساد ریاح، قاتل دیدان معدہ، نافع بواسیر، مزید صفرا اور مزید بلغم ہے۔

اونٹا

یہ ہل ہل ہے۔

اونٹنی کا دودھ

یہ شتر کا دودھ ہے۔

اونٹ کٹارہ

الف مضموم، واؤ ساکن، نون مختفی، ٹا ساکن، کاف مفتوح، دوسرا ٹا مفتوح، الف، را مفتوح، ہا ساکن۔ اس کا تلفظ ہا کے عوض الف کے ساتھ اونٹ کٹارا بھی ہے۔ یہ ایک ہاتھ کے برابر خاردار پودا ہے، جس کے پتے اور شاخوں پر کثیر تعداد میں کانٹے ہوتے ہیں۔ اونٹ کٹارہ کا دودھ زرد اور سفید ہوتا ہے۔ اس کا پھل اخروٹ کے برابر ہوتا ہے، جو کانٹوں سے پر، ہر شاخ کے آخری سرے پر واقع اور خلاؤں دار ہوتا ہے۔ پھل پر چھوٹے چھوٹے پھول ہوتے ہیں، جن کے اندر اون کے مانند سفید، مادہ ہوتا ہے۔ دوسری قسم کے اونٹ کٹارہ کا پھول نیل گوں ہوتا ہے۔ اونٹ کٹارہ کا مزاج تلخ و تیز اور مزاج دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ یہ بلغم، کھانسی اور ریاح کو دفع کرتا ہے، نیز ہاضم، مولد صفرا، مقوی بدن اور مدر بول ہے۔

اگر تازہ اونٹ کٹارہ کی جڑ کو ریزہ ریزہ کر کے چوہ کے طریقہ سے رس حاصل کیا جائے۔ پانچ سو ملی گرام رس کو برگ پان میں رکھ کر کھایا جائے تو قوت باہ میں اضافہ اور امساک پیدا کرتا ہے۔ اس رس کا طلا کے طور پر استعمال جلق میں فائدہ کرتا ہے۔ بکری کے پیشاب کے ہمراہ مذکورہ رس کا طلا مسک ہے۔ نیز بغل کی بدبو کو زائل کرتا ہے۔ اگر بیخ اونٹ کٹارہ کو پانی میں پیس کر بدن پر ملا جائے اور سایہ میں خشک شدہ جڑ کا باریک سفوف ایک ہفتہ تک شہد کے ہمراہ کھایا جائے تو پسینہ کے کثیر اخراج میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر بتیس گرام بیخ اونٹ کٹارہ کی چھال کو نیم کوب کر کے کپڑے میں باندھ لیا جائے اس کو چار سو اسی گرام گائے کے دودھ اور نو سو ساٹھ گرام پانی میں پکا لیا جائے اس میں چار عدد کھجور کو بھی شامل کر لیا جائے۔ پانی جل جانے کے بعد دودھ کو نوش کیا جائے تو نہایت مقوی باہ ہے۔ اگر چار کلو آٹھ سو گرام گائے کے دودھ کو اتنا پکایا جائے کہ وہ ماوہ ہونے کے قریب پہنچ جائے پھر اس میں چار سو اسی گرام سایہ میں خشک شدہ بیخ اونٹ کٹارہ کی چھال کا سفوف شامل کر کے ماوہ کی طرح تیار کر لیا جائے، اب اس میں موصلی سیاہ، موصلی سفید، مکھارہ اور کھر مکھرہ، موچرس اور بیج بند کے سفوف کو ملا لیا جائے تو یہ باہ کو قوی اور منی کو منجمد کرنے میں عجیب التاثیر ہے، اس کی مقدار خوراک صبح وشام بارہ گرام ہے، البتہ ترشی سے پرہیز ضروری ہے۔ بیخ اونٹ کٹارہ کو گل گڈھل کے ہمراہ پیس کر زیر ناف طلا کرنے سے عورت کی شرمگاہ میں کشادگی ہو جاتی ہے۔ اگر اونٹ کٹارہ کے پھول کو توڑنے کے بعد خارج شدہ رطوبت کو روئی میں جذب کر لیا جائے پھر اس میں سے معمولی روئی کو آنکھ میں پھیرا جائے تو بینائی میں اضافہ اور جالا و سفیدی کو زائل کرتا ہے، یہ نسخہ مجرب ہے۔ بعض اطباء کے مطابق اونٹ کٹارہ فارسی میں اشترخار ہے اور بعض کے نزدیک شکاعی۔

اوندرا

الف مضموم، واؤ ساکن، نون مختفی، دال ساکن، را مفتوح اور الف۔ یہ چوہا ہے۔

اونطرثیا

یہ فطر (کھمبی) ہے۔

اوندھا ھولی

یہ اندھا ہولی کے ذیل میں تحریر ہو چکا۔

اونگہ

الف مضموم، واؤ ساکن، نون خفی، گاف مفتوح اور ہا ساکن۔ یہ ہندی لفظ ہے۔ اونگہ کا بیان چر چٹہ کے ذیل میں آئے گا۔

اونو بروخیا، اونو بروخیس

یہ دونوں یونانی لفظ ہیں یہ ایک پودا ہے، جس کا پتہ برگ عدس کی طرح چھوٹا مگر طویل ہے، اس کا تنہ ایک بالشت کے برابر طویل اور سرخ رنگ ہوتا ہے اور جڑ چھوٹی ہے۔ یہ غیر رہائش دار خالی مرطوب مکانوں میں پیدا ہوتا ہے۔ اس کے پتوں کا زخموں پر محض رکھنے سے مسامات کشادہ اور زخم تحلیل ہو جاتے ہیں، خصوصاً تازہ زخموں میں یہ زیادہ مفید و موثر ہے۔ اسی طرح اس کے پتوں کا ضماد بھی مذکورہ حالت میں مفید اور مذکورہ افعال کا حامل ہے۔ پتوں کو روغن زیتون میں ملا کر بدن پر مالش مدر عرق ہے۔ اسی طرح خشک پتوں کی مالش بھی مدر عرق ہے۔ اگر خشک پتوں کو شراب کے ہمراہ پیس کر خوردنی استعمال کیا جائے تو پیشاب کی دشواری میں فائدہ کرتا ہے، نیز یہ مدر اور حابس اسہال ہے۔

اونودیقی

یہ اسد العدس ہے۔

اونومالی

الف اور نون مضموم دونوں واؤ ساکن، میم مفتوح، الف، لام مکسور اور یا ساکن، اس کا تلفظ نون کے عوض لام کے ساتھ اولو مالی بھی آیا ہے۔ یہ یونانی لفظ ہے۔ اس کے معنیٰ شراب اور شہد ہے کیونکہ اونو کا معنی شراب اور مالی کا معنی شہد ہے۔ قابض پرانی شراب اور صاف و خالص شہد سے تیار کردہ اونو مالی اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے، جو کم نفاخ اور زود ہضم ہے۔ اس سے بدن کو خوب غذائیت حاصل ہوتی ہے۔ نئی اور پرانی کے درمیان اوسط درجہ کی اونو مالی گرم ہے۔

اونو مالی دوسرے درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں یا اول درجہ میں خشک ہے، یہ محلل، مفتح، ملین اور مدر ہے۔ غذا کے بعد اس کا خوردنی استعمال معدہ کے لیے نقصان دہ ہے، کیونکہ اونو مالی ایسی حالت میں غذا ہضم ہونے سے پیشتر معدہ میں اتر جاتی ہے۔ اور غذا سے قبل خوردنی استعمال، کھانے کی اشتہا کو ختم کر دیتا ہے، بعد میں برانگیختہ کرتا ہے۔ اس کی ترکیب تیاری میں شراب شہد سے دوگنا شامل کی جاتی ہے، جس کو پکا کر قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ دوسرے طریقہ میں شہد کو آب انگور میں ملا کر پکا کر قوام تیار کر لیا جاتا ہے، اس دوسرے طریقہ سے تیار کردہ اونو مالی قوی جالی اور قوی منضج ہوتی ہے، اگر اونو مالی کو ملین کے طور پر استعمال کرنا مقصود ہو تو کھولایا ہوا آب انگور چھ لیٹر میں چار سو یا چھ سو گرام شہد ملا کر رکھ دیں۔ ٹھنڈا ہونے کے بعد نوش کریں، مگر پرانا ہونے سے اس کا فعل تلیین کم ہو جاتا ہے، یہ شراب گرم مزاج لوگوں کے لیے نقصان دہ اور سرد مزاج و عمر رسیدہ لوگوں کے لیے فائدہ مند ہے۔

اونیا

اس کا ہمزہ مضموم، واؤ ساکن، نون مفتوح، یا مفتوح اور الف ہے۔ یہ یونانی لفظ ہے۔ اونیا ایک پودے کا عصارہ ہے، جس کی

ماہیت میں اختلاف ہے۔ بعض کے مطابق اونیا عصارہ مامیثا ہے یا عصارہ خالیدونیون اسود یا عصارہ اناغالس انثی یا عصارہ خشخاش سیاہ ہے اور یا یہ مصر کے قریب مغرب کی سرزمین میں پیدا ہونے والے اس ایک پودے کا عصارہ ہے، جس کے پتے برگ جرجیر کے مشابہ مگر کرم خوردہ کے مانند بہت سوراخ دار، کم رسیلے اور ازخود جھڑنے والے ہوتے ہیں اور اس پودے کا پھول گل زعفران کے مانند زرد، لیکن بڑا ہے۔ اس کا عصارہ عصارہ مامیثا کے مانند ہے۔ بعض لوگوں کا خیال ہے کہ یہ پودا شقائق النعمان کی ایک قسم ہے۔ بعض وقت اونیا کا اطلاق ایک چھوٹے پتھر پر ہوتا ہے، جو صعید مصر میں پایا جاتا ہے، جس کا رنگ تانبا کے رنگ کے مانند، یہ لاذع، قابض اور مخدر زبان ہے۔

حاصل کلام اونیا مجہول الماہیت ہے، اس کا مزاج تیسرے درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔ اس کا عصارہ بہت تیز اور لاذع ہے، کبھی اس کو آنکھ فضلات کا تنقیہ کرنے والی دواؤں میں شامل کیا جاتا ہے۔ اونیا غشاوہ کو صاف، دمعہ اور سلع کو دفع کرتا ہے، یہ اس سلسلے میں بہت مجرب ہے۔ اس کا تنہا استعمال کرنا بہتر نہیں، کیونکہ یہ بہت حاد ہوتا ہے۔

اوهیره

الف مضموم، واؤ ساکن، ہا مکسور، یا ساکن، رامفتوح اور ہا ساکن۔ یہ آس ہے۔

اویرها

الف مفتوح، واؤ مکسور، یا ساکن، رامضموم، ہا مفتوح اور الف۔ یہ ماس رونی ہے۔

اویسم، اویشه

یہ دونوں صعتر ہیں۔

اویقس

یہ اظفار الطیب ہے۔

اویکم

یہ پھیپھڑا ہے۔

اویگهن

الف مفتوح، واؤ مکسور، یا ساکن، گاف اور ہا خفی مفتوح اور نون ساکن، یہ درخت نبکا ہے۔

فصل ۲۲: الف اور ہا پر مشتمل ہے

اهال

الف و ہا مفتوح، الف اور لام ساکن، نیز اس کا ہمزہ مکسور۔ یہ ایک قسم کی غذا ہے۔ بعض کے مطابق اہال ایک قسم کا سالن ہے، جس کو گوشت، خشک گرم مصالحہ جات اور سرکہ ملا کر تیار کیا جاتا ہے۔ دوسرے قول کے مطابق یہ سکباج (گوشت، سبزی، خشک میوہ اور سرکہ سے تیار کردہ سالن) کا شوربا ہے، جس کو ٹھنڈا کرنے کے بعد چکنائی نکال کر استعمال کرتے ہیں۔ بعض کے نزدیک اہال گوشت اور تر مصالحہ جات سے صاف شدہ سکباج کا پانی ہے۔ ایک قول میں یہ گائے کی چربی ہے۔ بعض کے مطابق یہ گوشت اور سبزیوں کا شوربا ہے،

لوگ اس کو صاف کر کے پیتے ہیں، کبھی پکاتے وقت اس میں ترشی کا بھی اضافہ کرتے ہیں۔ اہال کے افعال وخواص ان چیزوں کے تابع ہوتے ہیں، جن سے اس کو تیار کیا جاتا ہے۔

اھلیلج

الف مکسور، ہا ساکن، لام مکسور، یا ساکن، لام مفتوح اور جیم ساکن۔ یہ ہلیلہ فارسی کا معرب ہے۔ اس کی وضاحت ہلیلہ کے ذیل میں تحریر ہوگی۔

اھلیلج اصفر

یہ ہلیلہ زرد ہے۔

اھلیلج کابلی

یہ ہلیلہ کابلی ہے۔

اھن

الف مکسور، م ہا اور نون ساکن، یہ پنبہ (روئی) ہے۔

اھموپتون

یہ سفیداب (سفیدہ) ہے۔

فصل ۲۴: یہ الف غیر ممدودہ اور یا پر مشتمل ہے

ایارانوطانی

الف مکسور، یا مفتوح، الف، رامفتوح، الف، نون مضموم واؤ ساکن، طا مفتوح، الف، نون مکسور اور یا ساکن، یہ یونانی لفظ ہے دیسقوریدس کے مطابق بعض اطباء کے نزدیک اس کا نام ارسطاریون ہے۔ ایارانوطانی ایک جڑی بوٹی ہے، جس کی شاخیں ایک ہاتھ سے زیادہ طویل ہوتی ہیں۔ پتیاں برگ بلوط کی طرح باہم دور رہتی ہیں، جو برگ بلوط سے چھوٹی، باریک اور ان کے کنارے ابھاردار ہوتے ہیں۔ پتیوں کا مزہ قدرے شیریں ہوتا ہے، اس کی جڑ معمولی طویل اور باریک ہوتی ہے۔

برگ ایارانوطانی کے جوشاندہ اور شراب کے آمیزہ کا غرغرہ دانتوں کی جڑ کے قروح خبیثہ کے لیے فائدہ مند ہے۔ شراب کے ہمراہ نیم کوب جڑ اور پتیوں کا خوردنی استعمال اور اسی طرح ایارانوطانی کا ضماد ہوام (زمین میں بل بنا کر رہنے والے زہریلے جانور) کے ضرر میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر برگ ایارانوطانی ساڑھے چار گرام کو کندر سوا دو گرام اور گرم پرانی شراب دو سو سوا چھتیس گرام کے ہمراہ چار دن متواتر ناشتہ کے وقت نوش کیا جائے تو یرقان میں فائدہ ہوتا ہے۔ پتے اور بورہ ارمنی کا ضماد بلغمی وگرم ورم کو ساکن اور میل دار قروح کا تنقیہ کرتا ہے۔ اطباء نے شاخ ایارانوطانی کی تیسری گانٹھ زمین سے وابستہ پتوں سمیت، کا خوردنی استعمال حمی غب اور اسی طرح چوتھی گانٹھ کا مذکورہ طریقہ پر خوردنی استعمال حمی ربع کے لیے فائدہ مند بتایا ہے۔

ایارج

یونانی زبان کالفظ ہے،جس کے معنی مسہل یادواءالہٰی ہے،یونانی اطباء مسہل کودواءالہٰی کہتے ہیں۔

ایاروفس

ہمزہ مکسور،یہ سوسن زرد ہے۔

ایاطیطس

یہ توبال(لوہا پگھلاتے وقت حاصل شدہ ریزہ) ہے۔

ایپاز

یہ مشک ہے۔

ایپ سنیٹ ھم

الف مکسور،یااور پاساکن،سین مفتوح،نون مکسور،دوسری ی اورٹ ساکن،ہاساکن اورمیم ساکن۔یہ انگریزی لفظ ہےایپ سنیٹ ہم افسنتین ہے۔انگریزی اطباءاس کو بہت کم استعمال کرتے ہیں،ان کے مطابق یہ مقوی اورملین معدہ ہے۔

ایپک

یہ ابریشم ہے۔

ایپی

الف مکسور،یامجہول،پامکسوراوردوسری یامجہول ساکن۔یہ درخت آس ہے۔

ایتا

الف مکسور،یاساکن،تامفتوح اورالف۔یہ درخت سینڈھی ہے۔

ایثولیس

الف مکسور،یاساکن،ثامضموم،واؤساکن،لام مکسور،یااورسین ساکن۔یہ یونانی لفظ ہے۔دیسقوریدوس کے مطابق ایثولیس ایک پوداہے،جس کے پتے برگ قلومس(راسن) کی طرح روئیں دارہوتے ہیں،جواس کی جڑ کے اطراف سے نکلتے ہیں۔ایثولیس کا تنہ چوکور، خشونت داراورموٹا ہوتا ہےاوریہ تنہ مالطانایارقیطون کے تنہ کے مشابہ ہوتا ہے۔اس پودے کے اردگرد بہت گھاس اگتی ہے۔اس کا پھل مٹر کے دانہ کے برابر ہوتا ہے۔اس کی پھلی میں دودانہ ہوتی ہیں ایثولیس کی ایک جڑ سے بہت ساری طویل اورموٹی جڑیں نکلتی ہیں،جوخشک ہونے کے بعدشاخوں کے مانندسیاہ اورسخت ہوجاتی ہیں۔اس پودے کی پیداوارام سلیسا کے علاقے اورایذی پہاڑوں میں ہوتی ہے۔

ایثولیس کی باریک جڑوں کاجوشاندہ سینہ کےنفث الدم،خشونت حلق،خشونت سینہ،شوصہ(پسلی کادرد) اورعرق النساء میں مفید ہے۔شہدکےہمراہ تیارکردہ اس کالعوق بھی مذکورہ امراض میں فائدہ کرتا ہے۔

ایدع

الف مفتوح اوریاساکن۔یہ صمغ سرخ ہے،جس کودم الاخوین کہتے ہیں۔

ایدقان

یہ حنا (مہندی) ہے۔

ایدس

یہ مس (تانبا) ہے۔

ایدقون

یہ نے (بانس) ہے۔

ایدمامیر

الف مکسور، یا اور دال ساکن، میم مفتوح، الف، میم مکسور، یا اور را ساکن ۔ یہ یونانی لفظ ہے، ایدمامیر اون کی طرح ایک مادہ ہے، جو سبزی مائل اور کثیر شاخ دار ہوتا ہے اور یہ جنگلی درخت کی شاخوں پر بنتا ہے۔ ایدمامیر کا نام تنکابن کی زبان میں داخ ہے۔

ایدمامیر کا مزاج بارد و یابس ہے۔ یہ دستوں کے لیے مجرب ہے۔ ایدمامیر سوختہ اور غیر سوختہ کا ذرور نئے اور پرانے تازہ زخموں کے نزف الدم کو بند کرتا ہے اور محرق ایدمامیر قروح کے لیے بے حد فائدہ مند ہے۔

ایدمامیر کی مقدار خوراک نو گرام سے ساڑھے تیرہ گرام تک ہے۔

ایدیغون

الف مکسور، یا ساکن، دال مکسور، دوسرا یا ساکن، غین مضموم واؤ اور نون ساکن ۔ یہ یونانی لفظ ہے۔ یہ گوند کے مشابہ ایک مادہ ہے، جو سیپوں پر خود بخود جمع ہو کر خشک ہو جاتا ہے۔ رنگ ریز لوگ اس کو حاصل کر کے استعمال میں لاتے ہیں۔ ایدیغون کا رنگ سرمہ جیسا ہوتا ہے۔

ایدیغون کا مزاج بارد ہے اور اس کا فعل محلل ہے۔ اس کا طلاء ورم میں مفید اور آنکھ کے قروح خفیفہ کا تنقیہ کرتا ہے۔

ایدو

الف مکسور، یا ساکن، دال مضموم اور واؤ ساکن ۔ یہ سینڈھی کا درخت اور یا سار سل (خار پشت یا ساہی) ہے۔

ایدیزا

یہ عشبۃ النار ہے۔

ایذا اریذا

الف مفتوح، یا ساکن، ذال مفتوح، الف، ہمزہ مفتوح، را مکسور، یا ساکن، ذال مفتوح اور الف ۔ یہ یونانی لفظ ہے۔ ایذا اریذا اون کے مانند ایک درخت ہے۔ بعض کے مطابق اس کی شاخوں پر اون کے مانند ایک مادہ پیدا ہوتا ہے۔ دوسرے قول کے مطابق ایذا اریذا ایک پودا ہے، جس کے پتے برگ آس بری کے مانند ہوتے ہیں۔ اس کی جڑ اور پتے کے پاس سے درخت انگور کے بیل کی طرح ایک طویل چیز نکلتی ہے اور اپنے آس پاس کی چیزوں پر لپٹتی ہے۔ اس کا شگوفہ ان ریشوں کے آخری سروں پر واقع ہوتا ہے۔

اس کا مزہ بہت قابض ہے۔ ایذا اریذا کا مزاج دوسرے درجہ میں بارد اور تیسرے درجہ میں خشک ہے۔ اس کی مقدار خوراک

نوگرام ہے۔ یہ قاطع نزف الدم، حابس اسہال اور مفید قروح امعاء ہے۔ حیض اور رحم سے سیلان رطوبت کو بند کرتا ہے۔ اس کے تازہ اور یا خشک پتوں کا ضماد مذکورہ عوارض میں مفید ہے۔

اس کی جڑ دوسرے درجہ میں سرد وخشک ہے۔ بعض لوگوں کے مطابق یہ شدید سرد اور شدید قابض ہے۔ ہر حال میں تمام اعضاء کے نزف الدم کو بند کرتا ہے۔ مقدار خوراک نوگرام تک ہے۔

ایڑا

الف مکسور، یا ساکن، ڑا مفتوح اور الف اس کا تلفظ واؤ مفتوح اور تا ساکن کے اضافہ کے ساتھ ایڈاوت بھی ہے۔ ان دونوں کا اطلاق سنترہ (نارنگی) پر ہوتا ہے۔

ایڑ آکل پنّا

الف مکسور، یا مجہول اور ڑا ساکن، الف ممدودہ مفتوح، کاف مضموم، لام ساکن، پا مضموم، نون مشدد مفتوح اور الف۔ اس کا نام سنسکرت میں سپتچھدرہ (سکڑوں سوراخ والا)، یکمتپر (ایک پتی والا)، سیتا لکا (براہ راست فائدہ دینے والا)، کچھا پشپکا (شاخ کے نیچے پھول رکھنے والا اور کم پھول والا)، پرہت پشپی (بڑے پھول والا)، سونا پر (خوبصورت پتوں والا)، شان پلچھدا (خشک چھلوں والا)، سیتا چھدرا (سات علاحدہ علاحدہ کنگورے والا) اور سپتا نگ (سات شاخوں والا) ہے۔ ایڑ آکل پنّا، درخت سینبھل کے مانند ایک پیڑ ہے۔ اس کی ہر شاخ میں سات سات پتے ہوتے ہیں، جو باہم دو دو لگے رہتے ہیں اور ہر ایک پتے میں سات سات کنگورے ہوتے ہیں۔ اس پیڑ میں سات سے زیادہ شاخیں نہیں ہوتی۔ اس کے پھول چھچہ کے مانند ہوتے ہیں اور ایک خوشے میں پانچ پھول ہوتے ہیں، جو آپس میں چھوٹے بڑے اور ان کی پنکھڑیاں بڑی، صاف، خوبصورت، خوشبودار اور زرد ہوتی ہیں۔

اطباء ایڑ آکل پنّا کو بلغم، قے، خارش، پھوڑے پھنسی، صفراوی خون اور گلے کی خراش وچبھن دفع کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔

ایران

یہ دوغ (چھاچ) ہے۔

ایربدی

یہ سوسن ہے۔

ایرسا

الف مکسور، یا اور را ساکن، سین مفتوح اور الف۔ یونانی زبان میں اس کے معنی قوس قزح (دھنک) ہے، کیونکہ اس کے پھول کا رنگ اس کی مانند ہے۔ اس کا نام کسورس بھی ہے۔ رومی میں ابریموٹی، سریانی میں عقاراسوسائی اور فارسی زبان میں بیخ بنفشہ سے مشہور ہے۔ ایرسا، سوسن آسمانی جونی (کبود کوہی) کی جڑ ہے۔ ایرسا کی گھاس طویل پتیوں دار، موٹی اور برگ سوسن بری کے مانند بلند ہے، جو اس سے زیادہ دراز اور لیس دار ہے۔ ایرسا کی جڑی بوٹی کے وسط میں ایک تنہ نکلتا ہے، جس کے آخری سرے پر سفیدی، زردی ونیل گونی

آمیز مختلف رنگ کے پھول اوران پر ایک دوسرے کے مقابل نشانشات ہوتے ہیں۔ پھول میں تین پنکھڑیاں ہوتی ہیں، جن کے سرے معکوس ہوتے ہیں اوران سے ہلکی خوشبوآتی ہے۔ بیخ ایرسا سخت، گرہ دار، فراخ، ایک انگلی کے برابر درازاور خوشبودار ہوتی ہے۔ بیخ ایرسا کی پوست نیلی، سرخ اور مختلف رنگ دار ہوتی ہے۔ بیخ ایرسا کا مغز زردی وسرخی مائل اورکوئی بہت سفید ہوتا ہے، جو پرانا ہونے پر کرم خوردہ ہوجاتا ہے، کیونکہ اس کے اندر رطوبت فضلیہ اوراس کی گانٹھ میں تخلخل ہوتا ہے۔

ماقدونی اور ہندی ایرسا اعلیٰ معیار کی مانی جاتی ہے، جو سخت، موٹی، ثقیل وزن اورٹھوس ہوتی ہے، بڑی مشکل سے نیم کوب ہوتی ہے۔ سرخی مائل، گرہ دار، خوشبوداراور زبان میں سوزش پیدا کرتی ہے۔ کوٹتے وقت اس کی بو سے بہت تیز چھینک آتی ہے۔

ایرسا حاصل کرنے کا بہترین زمانہ موسم ربیع کا آخراور مہینہ کا آخری حصّہ ہے۔ اس کورات میں زمین سے حاصل کیا جائے کیونکہ موسم ربیع کے وسط اور ابتداء میں اور دن میں رطوبت حرکت میں رہتی ہے اس لیے مادہ میں فساداورعفونت لاحق ہوجاتی ہے، یہی جڑی بوٹیوں کی جڑوں اور گھاسوں کو کاٹنے کا ضابطہ مقرر ہے، اس کو زمین سے نکالنے کے بعد کتان کی تتلی سے باندھ کر سایہ میں خشک کرلیں تاکہ اس میں عفونت لاحق نہ ہواور جڑ کمزور، تخلخل اوراس میں نشیب وفراز نہ ہو، سفید ایرسا رومی ایرسا کہلاتی ہے، جواس کے مقابلہ میں کم اثر دار ہے۔ ایرسا پرانی، کرم خوردہ اورسوراخ دار عمدہ نہیں ہوتی۔

مزاج: شیخ الرئیس کے مطابق ایرسا کا مزاج دوسرے درجہ کے آخر میں گرم وخشک ہے۔ ایک قول کے مطابق دوسرے درجہ کے اوّل میں گرم وخشک ہے۔ بعض کے مطابق اس میں خشکی دوسرے درجہ سے کم ہے۔ بعض اطباء کے مطابق تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ ایک قول میں پرانا ایرسا تازہ ایرسا سے زیادہ گرم وخشک ہے، بعض اطباء نے اس کی جڑ میں چاروں کیفیات کومعتدل قرار دیا ہے۔

افعال و خواص: ایرسا ملطف، مسخن، مفتح، منقی، منضج، جالی، قدرے قابض اورارواح وقویٰ کی صحت کا محافظ ہے۔ گیلانی کے مطابق یہ دوا محلل، مجفف اور جالی ہے، البتہ اس کا فعل محلل قوی ہے۔

طریقۂ استعمال: جوش دادہ ایرسا کا ضماد صلابت، غلیظ مزمن ورم، خنازیر اور بثور لبنیہ (مہاسہ) کو نرم کرتا ہے۔ میل دار قروح میں مفیداور ناسور کوگوشت سے پر کرتا ہے۔ نواصیر اور قروح غائرہ کی بدبوکو زائل کرتا ہے۔ ان مرطوب زخموں میں سفوف ایرسا کا ذرور بھی مفید وموثر ہے۔ اسی طرح شہد کے ہمراہ سفوف ایرسا کا طلا ان زخموں کے لیے فائدہ مند ہے۔ نیز یہ طلا گوشت سے خالی ہڈی اور قروح غائرہ کو گوشت سے پر کرتا ہے۔ اگر سرکہ یا شراب کے ہمراہ بیخ ایرسا کا خوردنی استعمال کیا جائے تو عضلات کے فسخ (عضلات کے طول میں تفرق اتصال)، ہتک (عضلات کے سرے کا ٹوٹنا یا پھٹنا)، وجع المفاصل، وجع الاعصاب، فالج اوراختلاج میں فائدہ کرتا ہے۔ ایرسا کا طلا کلف اور نمش کو زائل کرتا ہے۔ ایرسا سرکہ اور یا خربق سفید کے ہمراہ پینے سے مذکورہ امراض میں زیادہ مفید وموثر ثابت ہوتا ہے۔ اسی طرح یہ سر کی جلد میں لاحق بثور لبنیہ کے لیے مفید ہے۔

شیخ الرئیس کے مطابق ایرسا منوم ہے اورمزمن صداع کو زائل کرتا ہے۔ سرکہ اور ایرسا کو روغن گل میں ملا کر سر پر ضماد کرنے سے صداع میں فائدہ ہوتا ہے اورخوب چھینک آتی ہیں، کیونکہ یہ ضماد سر کے منافذ اور مجاری کو کشادہ کردیتا ہے۔ نیز اسی طرح ایرسا کا جوشاندہ صداع میں مفیداور نیند آور ہے۔ تخم ایرسا بھی صداع مزمن کو زائل کرتا ہے، نیز یہ نہایت منوم مجرب دوا ہے۔ تین دن متواتر برگ ایرسا کا

سعوط شقیقہ کے لیے، اسی طرح جوشاندہ ایرسا کا نطول سر کے جملہ امراض کے لیے فائدہ مند ہے۔ گل ایرسا کا ضماد اور اس کا خوردنی استعمال امتلائی تشنج، سکتہ اور خدر کے لیے مفید ہے۔ بیخ ایرسا اور برگ ایرسا کا خوردنی استعمال خدر میں فائدہ کرتا ہے۔ بیخ ایرسا کا جوشاندہ اختلاج، خدر، رعشہ، رعدہ (عضو کا تھرتھرانا)، سکتہ، فالج، استرخاء، خواب میں بچوں کو چونکنا، نسیان، قوت حافظہ میں زیادتی اور زکام کے لیے فائدہ مند ہے۔ جرم ایرسیا کا خوردنی استعمال اور اس کا عطوس آنکھوں سے اشکوں کو جاری اور زائد رطوبت کو خارج کرتا ہے۔ تازہ ایرسا کا عصارہ سرمہ کے طور پر استعمال کرنے سے ظفرۂ چشم میں فائدہ کرتا ہے۔ بیخ ایرسا کے جوشاندہ اور سرکہ کا آمیزہ کا کان میں قطور بارد نزلات اور دوی کو ختم کرتا ہے۔ بیخ ایرسا کا قطور ناک کی بدبو کو زائل کرتا ہے۔ جوشاندہ ایرسا کا مضمضہ بارد درد دندان کو ساکن اور لہات کو لاغر کرتا ہے۔ جرم ایرسا کا مضوغ منھ سے شراب کی بدبو کو دفع کرتا ہے۔ ایرسا ربو، کھانسی خصوصاً غلیظ رطوبت دار کھانسی میں زیادہ نفع بخش ہے، نیز یہ بلغمی ذات الریہ، عسر النفس، بلغمی خناق، قصبۃ الریہ، حلق و سینہ کی خشونت، درد پہلو اور ذات الجنب میں مفید ہے۔ ایرسا سینہ کے غلیظ متحبس عسیر الدفع فضلات کو رقیق کر کے خارج کرتا ہے۔ اس امر کے لیے یہ پھیپھڑوں کے سدّوں کو کھولتا ہے تاکہ مرضی مادہ کا خروج آسان ہو اور اخلاط غلیظہ کو سینہ سے پاک کرتا ہے۔ اطباء حضرات امراض صدر کے لیے مطبوخ ایرسا یا جرم ایرسا، دوشاب انگوری کے ہمراہ استعمال کرتے ہیں۔ ایرسا مسکن عطش ہے اور دماغ سے سینہ کی جانب فضلات کے نزول کو بند کرتا ہے۔ یہ مقوی قلب اور مقوی روح ہے۔ بارد درد جگر و بارد درد طحال میں مفید، لرزہ کو زائل کرتا ہے۔ مگر ایسی صورت میں سرکہ کے ہمراہ اس کا استعمال ضروری ہے۔ خصوصاً طحال کے لیے سرکہ کی آمیزش بہت ضروری ہے، کیونکہ سرکہ طحال کو بہت مرغوب ہے۔ اس کو اپنی طرف کھینچتی ہے۔ لہٰذا اس کو تیزی سے قوت ملتی ہے۔ استسقاء میں ایرسا کا خوردنی استعمال مفید ہے۔ یہ استسقاء کے مواد کو تحلیل، جگر کو قوی اور سوء مزاج بارد کو دفع کرتا ہے، نیز ایرسا یرقان میں مفید ہے۔ مغص کو زائل اور بواسیر کی رگوں کے منھ کو کھولتا ہے۔ اگر چودہ گرام سے ساڑھے چوبیس گرام تک ایرسا کو ماء العسل کے ہمراہ کھایا جائے تو غلیظ بلغم کو پیٹ سے صاف اور لیس دار بلغمی خلط اور محرق مرہ صفرا کو دستوں میں خارج کرتا ہے۔

شیخ کے مطابق عصارۂ ایرسا اور ماء العسل کا محلول غلیظ بلغم کا منقی و مخرج ہے۔ پرانے سوراخ دار ایرسا کا خوردنی استعمال زرد آب، مرہ صفرا (رقیق بلغم آمیز غیر طبعی صفرا) اور بلغم کو خارج کرتا ہے۔ بعض اطباء کے مطابق پرانے ایرسا میں قوت اسہال زیادہ ہوتی ہے۔ پرانے ایرسا کا حقنہ عرق النساء، نواصیر کی بدبو، باطنی گہرے قروح اور نواصیر کے زائد گوشت کو کاٹنے کے لیے استعمال ہوتا ہے۔ پرانے ایرسا کا حمول دیدان امعاء میں مفید ہے۔ پرانا ایرسا سیلان مذی، کثرت احتلام، حرقۃ البول اور عسر الولادت میں فائدہ کرتا ہے، یہ مدر بول اور مدر حیض ہے۔ پرانے ایرسا کے جوشاندہ کا آبزن صلابت رحم، صلابت مقعد اور بارد درد مقعد کے لیے فائدہ مند ہے۔ شراب کے ہمراہ سات گرام ایرسا کا جوشاندہ اور جرم کا خوردنی استعمال امراض رحم، انشقاق رحم، رحم کے سدہ کھولنے اور احتباس حیض کے لیے فائدہ مند ہے، اگر سوزش دار ردی خلط سے انضمام رحم ہو جائے تو ایرسا کو پکا کر تکمید یا ضماد کرنے سے فم رحم کھل جاتا ہے، نیز یہ تکمید رحم کے درد اور ورم میں فائدہ مند ہے۔ اگر عورت شہد کے ہمراہ ایرسا کا فرزجہ بنا کر استعمال کرے تو حمل ساقط ہو جاتا ہے۔ سرکہ یا شہد کے ہمراہ ایرسا کا ضماد اور خوردنی استعمال عرق النساء، تکان، سانپ، ہوام اور چڑیوں کی گزیدگی زہریلی دواؤں، سدہ طحال اور بخاروں کے لرزہ کے لیے مفید ہے، ایرسا کا ضماد سانپ کے گزیدہ مقام پر فائدہ کرتا ہے۔

ایرسا کی مقدار خوراک سات گرام سے نو گرام تک ہے۔ ایک قول میں ساڑھے تین گرام سے ساڑھے دس گرام تک ہے۔ شیخ کے مطابق سولہ گرام سے ساڑھے چوبیس گرام تک ہے۔ شارح کازرونی فرماتے ہیں کہ یہ اس زمانے میں اتنی مقدار میں مستعمل نہیں، بلکہ اس سے کم مقدار میں استعمال ہوتا ہے۔

ایرسا پھیپھڑا کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح شہد ہے۔ یہ غثیان اور قے آور ہے، جس کا مصلح ترش ربوب ہیں۔ ایرسا کا بدل نصف وزن ریوند چینی ہے۔ ماء اصفر کو دستوں میں خارج کرنے کے لیے اس کا بدل چھیانوے گرام اونٹنی کے دودھ کے ہمراہ اس کا ایک تہائی حصہ ماذریون ہے، وجع الصدر کے لیے اس کا بدل ہم وزن عصارۂ ایرسا ہے، جو کافی ہے۔ روغن ایرسا کی مالش سے تکان اور لرزہ ختم ہو جاتا ہے۔ روغن ایرسا امتلائی تشنج اور بواسیر کے عروق کے منھ کو کھولتا ہے۔ سرکہ یا شراب کے ہمراہ روغن ایرسا کا خوردنی استعمال امتلائی تشنج اور ہتک عضلات میں فائدہ کرتا ہے، نیز یہ فطر (کمات)، بنج (بھنگ) اور جنون آور کشنیز کوہی کی سمیت اور بخاروں کی سردی و لرزہ کو رفع کرتا ہے۔

گیلانی کے مطابق روغن ایرسا، روغن سوسن سفید سے زیادہ گرم ہے۔ روغن ایرسا، روغن سوسن آسمان جونی ہے اور روغن سوسن، سفید رازقی ہے البتہ روغن سوسن سفید کے باقی جملہ افعال روغن ایرسا سے زیادہ قوی ہیں۔ اگر روغن ایرسا کو انگلی پر لگا کر قے کے وقت حلق میں رکھا جائے تو قے آسانی سے ہو جاتی ہے۔ تیس گرام روغن ایرسا کا خوردنی استعمال قوی مسہل ہے۔ روغن ایرسا اور ماء العسل کے محلول کا غرغرہ قصبۃ الریہ کی خشونت کو زائل کرتا ہے۔ روغن ایرسا اور سرکہ کا قطور مزمن دوی وطنین میں مفید ہے۔ ناک میں صرف روغن ایرسا کے قطور سے دونوں نتھنوں کی بدبو ختم ہو جاتی ہے۔ نیز یہ زکام میں فائدہ، دماغ کے غلیظ رطوبتوں کو خارج اور مزمن نزلات کو روکتا ہے۔ روغن ایرسا کو سونگھنے سے بھی یہی مذکورہ فوائد حاصل ہوتے ہیں۔ اگر روغن ایرسا اور روغن زیتون کو ملا کر خوب پکا کر کان میں قطور کیا جائے تو مزمن کری (پرانا بہرہ پن) کو زائل کرتا ہے۔ روغن ایرسا کا حقنہ عرق النساء اور امراض رحم میں مفید ہے۔

بدل: روغن غار۔

ایرس

یہ ابہل ہے۔

ایرسموق

الف مکسور، یہ طلق (ابرک) ہے۔

ایرقان

یہ حنا (مہندی) ہے۔

ایرمدی

الف مکسور، یٰ اور را ساکن، میم مفتوح، دال مشدد مکسور اور یا ساکن۔ یہ سرخ مدی ہے۔

ایرملنگی

الف مکسور، یٰ اور را ساکن، میم مضموم، لام مشدد مکسور، نون خفی، گاف مکسور اور ی ساکن، یہ گاجر ہے۔

ایرن

الف مکسور۔ یہ چھاچھ اور دہی ہے۔

ایڑندا و ایرنڈورچھا

یہ دونوں ارنڈ ہیں۔

ایرون

الف مکسور۔ یہ زرنیخ زرد (زرد ہڑتال) ہے۔

ایریفارون

الف مکسور، یا ساکن، را مکسور، دوسرا یا ساکن، فا مفتوح، الف، را مضموم، واؤ ساکن اور نون ساکن۔ ایریفارون بعض نسخوں میں واؤ محذوف کے ساتھ دونوں را کے عوض زا کے تلفظ کے ساتھ ایزیفازن آیا ہے۔ یہ یونانی لفظ ہے، جس کے معنی الشیخ فی الربیع ہے۔ اس کا نام اندلس کی زبان میں ثریا اور موسات ہے، کیونکہ اس کے پھول گچھے دار، کثیر اور گھنے ہوتے ہیں۔ ایریفارون ایک پودا ہے، جس کے پتے برگ جرجیر کے مانند اور چھوٹے ہوتے ہیں۔ اس کے پھول نیل گوں مائل اور گھنے ہوتے ہیں، جن سے سیب کی بو کی طرح مہک آتی ہے۔ پھول کے درمیانی حصّہ میں ایک زائد چیز نکلتی ہے، جو سفید بال کے مانند براہ راست رونما ہوتی ہے۔ اس پودے میں موسم ربیع میں پھول کھلتے ہیں، اس کا تنہ ایک ہاتھ طویل اور سرخی مائل ہے، اس کی جڑ کسی افادیت کی حامل نہیں، ایریفارون کھارے اور ویران علاقے میں پیدا ہوتا ہے۔ یہ مرکب القوی ہے۔ بعض کے مطابق بہت سرد اور معمولی محلل ہے۔

ایریفارون کے پتے پھول اور کندر کے چورا کا ضماد اعصاب اور تمام اعضاء کے تازہ زخموں میں فائدہ کرتا ہے۔ پھول کے درمیانی ریشہ اور سرکہ کا ضماد بھی مذکورہ امراض میں فائدہ مند ہے۔ تنہا پھول یا پھول اور دوشاب انگوری کا ضماد خصیہ اور مقعد کے ورم کو زائل کرتا ہے۔ تازہ پھول کا خوردنی استعمال خناق میں فوراً فائدہ کرتا ہے۔ یہ فطر (کمات) کی طرح زہریلا ہے، جس کا علاج بھی فطر کے علاج کی مانند ہے۔

ایسار

ہمزہ مفتوح، یا ساکن، سین مفتوح، الف اور را ساکن۔ یہ آہن (لوہا) ہے۔

ایساطس

یہ یونانی لفظ ہے۔ ایساطس نیلج (نیل) ہے۔

ایسبگول

یہ اسپغول ہے۔

ایسور ملیک

الف مکسور، یا اور سین ساکن، واؤ مفتوح، را ساکن، میم مفتوح، لام مشدد مکسور اور دوسرا یا ساکن، یہ مدنیل ہے۔

ایسوری

الف مکسور، یا اور سین ساکن، واؤ اور را مکسور اور دوسری یا ساکن، عوام کی زبان میں اس کا نام اسری ہے۔ اس کا نام سنسکرت میں ناگ دمنی (اس کی باریک جڑیں سانپ کے مانند ہوتی ہیں)، کایالی (وجود کی معاون اور مددگار) اور ستر پا کندیکا (اس کی جڑ سانپ کے مانند ہوتی ہے) ہے۔ یہ ایک ہندوستانی دوا ہے، جو سفید، سرخ اور سیاہ تین قسم کی ہوتی ہے، تینوں اقسام کے افعال یکساں ہیں، اس کا مزاج گرم اور ذائقہ تلخ و تیز ہے۔ ایسوری کھانسی، صفراوی بخار، بلغمی اسہال اور تمام زہروں میں فائدہ مند ہے۔

ایشا

یہ بڑہ (برگد) ہے۔

ایشک

یہ خر (گدھا) ہے۔

ایشریا

الف مکسور، یا اور شین ساکن، را مکسور، دوسرا یا مجہول ساکن، تیسرا یا مفتوح اور الف۔ یہ بڑ ہے۔

ایشن

یہ صعتر ہے۔

ایضارون

یہ مچھلی ہے۔

ایطاماس

یہ درخت غرب ہے۔

ایقاقالس

یہ مازو سبز ہے۔

ایقاون

الف مکسور۔ ایقاون عود ہندی ہے۔

ایکاشٹیلا مبوک

الف مکسور، یا ساکن، کاف مفتوح، الف، شین ساکن، ٹ مکسور، یا ساکن، لام مفتوح، الف، میم ساکن، با مضموم، واؤ اور کاف ساکن، یہ بھوت انکس (غبیرا) ہے۔

ایکدہ

یہ سنجد (خوب دانہ) ہے۔

ایکر

یہ وج ہے۔

ایکستنی

الف مکسور، یا ساکن، کاف مفتوح، سین ساکن، تا مفتوح، نون مکسور اور دوسرا یا ساکن، یہ پر پنڑ ریک ہے۔

ایکسلین

یہ آبنوس ہے۔

ایکمولا

الف مکسور، یا اور کاف ساکن، میم مضموم، واؤ ساکن، لام مفتوح اور الف یہ پر پنڈ ریک ہے، جو کنول کی ایک قسم ہے۔ اس میں ایک پھول اور ایک جڑ ہوتی ہے۔

ایکونائٹ روٹ

الف مکسور، یا ساکن، کاف مضموم، واؤ ساکن، نون مفتوح، الف، ہمزہ مکسور، ٹ ساکن، را مضموم، واؤ ساکن اور ٹا ساکن ہے۔ یہ بیش (بچھناک) ہے۔ انگریز اطبا کے مطابق یہ مخدر، منوم اور محرک ہے، جس کو یہ لوگ وجع الاعصاب، وجع المفاصل، خلع، اور ضربہ میں ضماد کے طور پر استعمال کرتے ہیں اور قلبی امراض میں کھلاتے ہیں۔

ایکہ

یہ ششش (پھیپھڑا) ہے۔

ایلا

الف مکسور، یا ساکن، لام مفتوح اور الف ہے۔ یہ قاقلہ (الائچی) ہے۔

ایلاپترم

الف مکسور، یا ساکن، لام مفتوح، الف، پا مفتوح، تا ساکن، را مفتوح، میم ساکن یہ نکول (مشک دانہ) ہے۔

ایلاکجم

ایلا کا اعراب حسب سابق کاف جیم مفتوح اور میم ساکن ہے۔ یہ پنواڑ ہے۔

ایلاوالوک

الف مکسور، یا ساکن، لام مفتوح، الف، واؤ مفتوح، دوسرا الف لام مضموم، دوسرا واؤ اور کاف ساکن۔

ایلییم

الف مکسور، یا ساکن، لام مکسور، دوسرا یا مجہول، تیسرا یا مفتوح اور میم ساکن۔ یہ ایک دوا ہے، جس کا نام کوتر و پر ما ہے۔

ایلوا

الف مکسور یا مجہول ساکن، لام مضموم، واؤ مفتوح اور الف۔ یہ صبر ہے۔

ایل

الف مکسور، یا مشدد مفتوح اور لام ساکن، یہ الف سے مضموم بھی آیا ہے۔ یہ عربی لفظ ہے، ایل کی وجہ تسمیہ یہ ہے کہ بارہ سنگھا اپنی پناہ گاہ، پہاڑ کے غاروں میں بناتا ہے اس کا بیان گوزن کے ذیل میں آئے گا۔

ایلیئم سینا

الف مکسور، یا مفتوح، لام ساکن، دوسرا یا مکسور، ہمزہ مکسور، میم ساکن، سین مکسور، یا ساکن اور نون مفتوح اور الف۔ یہ پیاز ہے۔

ایلیئم سیٹالی

ایلیئم کا اعراب حسب سابق سین مکسور، یا ساکن ٹ مفتوح، الف، لام مکسور اور یا ساکن۔ یہ لہسن ہے۔ انگریز اطباء ایلیئم سینا اور ایلیئم سیٹالی کو ضماد کے طور پر استعمال کرتے ہیں، جو مخشن اور محمر جلد ہے۔ یہ دونوں دوائیں خوردنی طور پر استعمال سے بلغم کو دفع اور پیشاب کا ادرار کرتی ہیں۔ اطباء باری والے بخار میں لہسن کا ایک ایک جو صبح وشام کھلاتے ہیں۔ روزانہ آہستہ آہستہ ایک جوا کا اضافہ کرکے پانچ جوا تک کھلاتے ہیں۔ ضعف مثانہ کی وجہ سے احتباس بول میں اس کی پولٹس باندھتے ہیں۔ نیز بے ہوشی اور دماغی امراض میں پیاز کو نیم کوب کرکے پیروں پر ضماد کرتے ہیں۔

ایلیوز

الف مکسور۔ یہ صبر ہے۔ انگریز اطباء کے مطابق ایلیوز مقوی معدہ، مسہل، مدر حیض اور مورث بواسیر ہے۔ یہ لوگ اس کو ایک قسم کی اشخار (سجی) میں ملا کر حقنہ کرتے ہیں، جس سے بچوں کی مقعد کے تمام چھوٹے کیڑے خارج ہوجاتے ہیں۔ احتباس طمث، امراض رحم اور ضعف ہضم میں اس کا استعمال مفید ہے۔ اس کی مقدار خوراک 453.6 ملی گرام ہے۔

ایمارانوطانی

الف مکسور، یا ساکن، میم مفتوح، الف، را مفتوح، الف، نون مضموم، واؤ ساکن، طا مفتوح، الف اور لام مکسور اور یا ساکن۔ یہ یونانی لفظ ہے، جس کے معنی عشبہ مکرمہ کے ہیں۔ مصری زبان میں اس کا نام زیتونیہ ہے، کیونکہ اس کے پتے برگ زیتون کی طرح ضخیم ہوتے ہیں۔ صاحب تحفہ نے لکھا ہے ایمارانوطانی بظاہر زریں گیاہ ہے حالانکہ ایسا نہیں۔ مؤلف فرماتے ہیں میرے غالب گمان میں یہ ایارانوطانی ہے، جو ماقبل میں گزر چکا کیونکہ ان دونوں کی ماہیت اور افعال وخواص میں بہت کم فرق ہے، جو مندرجہ ذیل ہے۔

ایمارانوطانی کی شاخیں خوب گرہ دار، تنہ باریک اور پھول زرد ہیں۔ اگر اس جڑی بوٹی کو نانبا کی چادر پر بچھایا جائے تو اس کی ظاہری سطح چاندی جیسی ہوجاتی ہے۔ ایمارانوطانی کا مزاج دوسرے درجہ کے آخر میں گرم وخشک ہے۔ بعض اطباء نے معتدل بھی قرار دیا ہے۔ یہ معتدل مجفف اور مفتح ہے۔ نوگرام ایمارانوطانی کا خوردنی استعمال ہوام گزیدگی میں مفید ہے۔ اگر نوگرام ایمارانوطانی کو ساڑھے دوگرام کندر اور دوسو اٹھاسی ملی لیٹر، پرانی شراب کے ہمراہ چار دن تک متواتر نوش کیا جائے تو یرقان، امراض طحال، استسقاء اور تفتیت حصات میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے جوشاندہ کا غرغرہ زبان کے قروح وبثور کے لیے مفید ہے۔ منھ کے قروح کو پھیلنے سے باز رکھتا ہے اور منھ کے قروح اور لہات کے درد کو ساکن کرتا ہے۔ اس کا بخور مسقط جنین ہے۔ ایمارانوطانی کی نچلی گانٹھ کا خوردنی استعمال حمّی یوم میں، دوسری

گانٹھ کا خوردنی استعمال،بلغمی باری دار بخار میں،تیسری گانٹھ کا خوردنی استعمال،حمی غب میں اور چوتھی گانٹھ حمی ربع میں مفید ومجرب ہے۔ اہل روم اور انگلستان کے لوگ اس اس جڑی بوٹی کو تعویذ بنا کر گردن میں لٹکانے کو باعث اکرام واعزاز سمجھتے ہیں۔

اس کی مقدار خوراک ساڑھے چار سو نو گرام تک ہے۔یہ ثقل میں نقصان دہ ہے۔

مصلح: کتیرا۔

ایمارو فالس

یہ سوسن ہے۔

ایمدیون

یہ یونانی جڑی بوٹی ہے،جو ٹھہرے ہوئے پانی والے مقامات میں پیدا ہوتی ہے،یہ ایک تنہ کی شکل میں ہوتی ہے،اس میں بارہ عدد سے زیادہ پتے نہیں ہوتے۔اس میں پھل پھول بالکل نہیں آتے۔اس کی جڑ باریک،سیاہ،ثقیل بو اور بے مزہ ہوتی ہے۔یہ آبی رطوبت کی وجہ سے مبرد ہے۔اس کو پیس کر تنہا یا روغن انفاق میں ملا کر مقامی استعمال سے پستان کی حفاظت ہوتی ہے۔جالینوس کے مطابق اگر مرد یا عورت طہر کے بعد ساڑھے نو گرام اس کی جڑ یا پتے کو شراب کے ہمراہ تناول کریں تو بانجھ پن ہو جاتا ہے۔

ایملنون

یہ اسقولوقندریون ہے۔

ایموناکم

الف مکسور،یا ساکن،میم مضموم،واؤ ساکن،نون مفتوح،الف کاف مفتوح اور میم ساکن۔یہ اشق ہے۔انگریز اطباء کے مطابق یہ ایک منجمد رطوبت ہے،جس کے ٹکڑوں کا بیرونی حصہ زردی مائل گندلا اور اندرونی حصہ سفید نشانات دار ہوتا ہے۔اس سے ایک خاص قسم کی بو آتی ہے۔اس کا ذائقہ قدرے شیرینی آمیز تلخ ہے۔یہ پانی میں گھلنے کے بعد سفید ہو جاتی ہے اور سرکہ میں خوب حل پذیر ہوتا ہے۔

یہ مقوی دماغ،مقوی قلب،مقوی عضلات،مفتح،قاطع بلغم،منضج،دافع تشنج،دافع ضیق النفس،دافع سعال مزمن،مدر حیض،مفتح سدہ قولنج اور محلل اورام مفاصل ہے،اس کی مقدار خوراک تین سو بیس سے بارہ سو اسّی ملی گرام ہے۔یونانی اطباء کے مطابق اس کے افعال و خواص کا بیان اشق کے ذیل میں گزر چکا ہے۔

ایمونیا

یہ نوشادر ہے۔انگریز اطبا اس سے کثیر مرکبات تیار کرتے ہیں۔

این

یہ سانپ ہے۔

این چتث

الف مفتوح،یا مکسور،نون ساکن،چا مفتوح،پہلا تا مفتوح،دوسرا ثا ساکن۔یہ لوہے کا میل ہے۔

اینک

یہ مادہ گاؤ ہے۔

اینگ پلیرو

الف مکسور، یا ساکن، نون ساکن، گاف مفتوح، پا مفتوح، لام مکسور، یا مجہول ساکن، را مضموم، واؤ ساکن۔ یہ بڑی گوکھرو ہے۔

اینگر

الف مکسور، یا ساکن، نون خفی، گاف مضموم اور را ساکن۔ یہ ہندی لفظ ہے۔بعض نے اس کوشنگرف مانا ہےاور بعض لوگوں نے اس کو شنگرف کی ایک قسم قرار دیا۔

اس کا مزاج گرم ہے۔ اینگر بلغم وجذام کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ یہ بعض ہندوستانی اطباء کے مطابق ثقیل ریاح و بدن کے پھوڑوں کو تحلیل اور جذام کو ٹھیک کرتا ہے۔ اینگر کو بلا تنقیہ، تصفیہ اور اصلاح استعمال کرنا ممنوع ہے۔بعض کے نزدیک یہ تیز کسیلا اور تلخ ہے۔ یہ سریع الہضم ہے، ریاح صفرا، بخار اور زہر کے فساد کو رفع اور بینائی کو تقویت پہنچاتا ہے۔

اینٹ

الف مکسور، یا ساکن، نون مختفی اور ٹ ساکن۔ یہ آجر ہے۔

ایوچا

الف مکسور، یا ساکن، واؤ اور چ مفتوح اور الف۔ یہ بھوت انکس ہے۔

ایو

یہ خرس (بھالو) ہے۔

ایوس

یہ زنگار ہے۔

ایوک

یہ قاقم ہے۔

ایھینڈا بسم

الف مفتوح، یا مفتوح، ہا ساکن، یا مکسور، نون خفی، ڈال مفتوح، الف، با، سین مفتوح اور میم ساکن۔ یہ فولاد ہے۔

ایھقان

الف مفتوح۔ یہ جرجیر بری ہے۔

باب سوم ب اور پ

یہ بیس فصلوں پر مشتمل ہے

فصل ۱: یہ فصل با اور الف پر مشتمل ہے

بابارى

یہ یونانی لفظ ہے، بعض لوگوں نے فارسی لفظ قرار دیا ہے۔ بابارى فلفل سیاہ (کالی مرچ) ہے۔

پاپا کھن

پ مفتوح، الف، دوسرا پ پھر الف، کاف مفتوح، ہا مختفی اور نون ساکن۔ یہ ترور کی ایک قسم ہے۔

بابچی

با مفتوح، الف، دوسرا با مفتوح، چا مکسور اور یا ساکن۔ اس کا تلفظ دوسرے با کے عوض کاف کے ساتھ باکچی اور بکچی بھی ہے۔ اس کا نام تلنگانہ زبان میں کارکتر، انگریزی میں درنونیا سیڈس، سنسکرت میں بھاوچی (جاندار کو جمع کرنے والا)، اوکچا (پاک صاف مقام پر پیدا ہونے والا)، چندر یکھا (اس کا تخم چاند نما ہوتا ہے)، مینو (افادیت میں مشہور)، سوم راچیک (اس کے درخت کا رنگ سفید اور چاند کے مانند چمکدار اور یا اس کے معنی سفید بیل دار ہے)، دلاچس (مزید ذہن اور مزگی ذہن)، کلچس (دافع امراض)، دواچی (بہت زیادہ گرمی لانے والا) اور مہاسیتا (بہت ٹھنڈا) ہے۔ بابچی کی ایک قسم کا نام کالو کچا بھاوچی ہے، جس کے معنی ''اس کے پتوں کے رس کا طلا مسود شعر اور مدہن شعر'' ہے۔ بابچی ایک ہندوستانی دوا ہے، جو ماش کے دانہ کے برابر، سیاہ رنگ، قدرے طویل، گول اور گردہ کے ہم شکل فراخ ہوتا ہے۔ اس کا ظاہری حصہ لیس دار رطوبت والا اور سیاہ ہے اور اس کا اندرونی حصہ سفید، سخت، تلخ، تیز اور زبان میں چبھن پیدا کرتا ہے اور اس کو چبانے سے زبان سخت ہو جاتی ہے۔ اس کی ایک گول پھلی میں تین چار عدد دانے ہوتے ہیں، یہ پھلیاں مکو کے مانند آپس میں ایک خوشہ بناتی ہیں، یہ درخت ایک باریک تنہ پر قائم رہتا ہے۔ یہ پودا آدمی کی پنڈلی تک بلند ہوتا ہے۔ یہ کثیر اور باریک شاخوں والا پودا ہے۔ اس کے پتے سبز اور ہاتھ کی ہتھیلی سے چھوٹے، گول، بڑے کنگورے دار اور برگ بقلہ خراسانی کے مانند ہوتے ہیں۔ ہر پتے کے جڑ کے بیچ توت کے مانند خوشبودار خوشہ نکلتے ہیں، جن میں سفید اور گلابی رنگ کے چھوٹے چھوٹے پھول کھلتے ہیں بعد میں ان سے تخم بن جاتے ہیں، یہی تخم اس پودے کا جزء مستعمل ہے۔

مزاج: بابچی دوسرے سے تیسرے درجہ تک گرم وخشک ہے۔ بعض اطباء کے مطابق دونوں درجوں میں خشک ہے۔

افعال و خواص: یہ ریاح، بلغم، جذام، خارش اور فساد خون میں مفید ہے۔ ان امراض کے لیے اس کو دو تین گرام تنہا یا دیگر مناسب

دواؤں کے ہمراہ رات بھر پانی میں بھگو کر صبح میں اس کا پانی نوش کرتے ہیں اور اس کے تلچھٹ کا متاثرہ مقام پر ضماد کیا جاتا ہے، جو بہق اور برص کے مرض میں بہت فائدہ کرتا ہے۔ باپچی کا خوردنی استعمال اور ضماد بھی کلف اور قوبا میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر باپچی کو جلانے کے بعد سفوف بنالیا جائے اور روغن سرشف (سرسوں کا تیل) میں ملا کر طلا کیا جائے تو اکوتہ میں فائدہ مند ہے۔ بعض اطباء کے مطابق باپچی تیز، تند اور لطیف ہے۔ یہ مقوی قلب، مشہی طعام، ملین اور مفرح ہے۔ فساد صفرا، بلغمی بخار، دیدان امعاء، حب القرع اور مجاری بول کے قروح کے لیے مفید ہے۔ ہندوستانی اطباء کے نزدیک اس کے تخم کا شمار خامرہ کے زمرہ میں ہوتا ہے۔ یہ ریاح و بلغم کے فساد کو دفع، بینائی کو کمزور، منی کو کم اور کھانسی میں نقصان کرتا ہے۔ اگر عورت حیض سے فارغ ہونے کے بعد اس کو روغن کنجد میں پیس کر فرزجہ کرے تو بانجھ ہو جاتی ہے، روزانہ ایک ہفتہ تک چوبیس گرام باپچی کے خوردنی استعمال سے جذام اور برص زائل ہو جاتا ہے۔

مؤلف تذکرۃ الہند نے لکھا ہے کہ باپچی محلل، منضج بلغم غلیظ کی مرقق، جاذب، مقوی معدہ اور دافع لعاب دہن ہے۔ برص، بہق، نزلہ اور کھانسی میں فائدہ کرتی ہے۔ یہ مصفی خون، مقوی بدن اور مشدد بدن ہے، حرارت غریزی کو برانگیختہ اور رطوبت غریبہ کو تحلیل کرتی ہے۔ باپچی رسائن (خامرہ) کے زمرہ کی بہترین اور عمدہ دوا ہے، جو فساد بدن کی اصلاح کرتی ہے۔ یہ غسول کے نسخوں کا جزء اعظم ہے۔ اس کو نیم کوب کر کے بیرون بدن پر ملنے سے اوّل بدن زرد پھر سرخ اور اس کے بعد سیاہ ہو جاتا ہے۔ اگر اتوار کی رات میں گائے کے دودھ کو جما کر دہی تیار کیا جائے پھر اس دہی کے پانی میں باپچی، تخم ترب (مولی) اور ہلدی کے سفوف کو حل پذیر کر لیا جائے اور روزانہ ایک گھنٹہ مسلسل بہق اور برص کے مقام پر مالش کی جائے تو بہت فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ اگر باپچی کا سفوف روغن کنجد میں حل پذیر کر کے شرم گاہ میں فرزجہ کیا جائے تو استقرار حمل نہیں ہوتا۔ اگر باپچی، موصلی اور تال مکھانہ سب سے ساڑھے تین گرام کو دو پیالہ گائے کے دودھ میں پکالیا جائے، آدھا جل جانے کے بعد صاف کر کے نوش کیا جائے تو خوب باہ آور ہے اور سرعت انزال کو ختم کرتا ہے۔ صرف باپچی کے خوردنی استعمال سے پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں، نیز ضیق النفس اور خارش میں فائدہ ہوتا ہے۔ بدن چاند کے مانند چمکدار ہو جاتا ہے۔

تذکرۃ الہند کے مؤلف نے اپنا ایک ذاتی تجربہ تحریر کیا ہے کہ میں مدت دراز سے قبض، بواسیر، نفخ معدہ، سقوط اشتہا، انقباض طبیعت اور بدن پر سفید نشانات سے پریشان تھا، میرا اصلی مزاج گرم اور تر تھا، میں نے اتفاقاً مزہ معلوم کرنے کے باپچی کو نگل لیا تو میری طبیعت اس کے کھانے کی طرف بہت راغب ہوئی، کیونکہ اللہ رب العزت کے اذن سے طبیعت نفع بخش چیز کی طرف رغبت اور نقصان دہ چیز سے نفرت کرتی ہے، لیکن استاذ الکل بقراط کے قول کے مطابق تجربہ کے لیے بہت خطرات ہیں۔ میں نے اس کو استعمال نہیں کیا۔ چند ایام کے بعد میں نے خواب میں دیکھا کہ میں باپچی کھا رہا ہوں، میں نے اس کو اللہ کا حکم سمجھ کر متوکلاً علی اللہ کھانا شروع کر دیا، پہلے دن اس کو چار سو چونتیس ملی گرام کی مقدار میں تناول کیا، پھر دوسرے دن اس مقدار پر قدرے اضافہ کیا۔ چند ایام کے بعد ساڑھے تین گرام کی مقدار تک تناول کیا۔ میں نے اپنے احوال میں عجیب وغریب فوائد کا مشاہدہ کیا، بھوک اور قوت ہاضمہ میں خوب اضافہ ہوا۔ اتنی مقدار کافی عرصہ تک کھاتا رہا، میں نے اپنے مطب میں باپچی کے استعمال کا معمول بنالیا، اس کی جوارش، سفوف، حبوب اور عرق بنا کر مختلف امراض میں استعمال کیا جس پر استعمال کیا اس کو فائدہ ہوا۔

ایک تجربہ کار شخص سے منقول ہے کہ ڈیڑھ گنا تخم باپچی کو گائے کے اتنے پیشاب میں بھگو کر سایہ میں خشک کیا جائے کہ پیشاب تخم کی

سطح سے چار انگلی اوپر تک ہو اس میں نصف وزن، زیرہ سفید کو ملا کر کوٹ چھان لیا جائے اور ریٹھا کے برابر گولیاں بنالی جائیں، اس کی روزانہ ایک گولی تناول کی جائے تو برص زائل ہو جاتا ہے۔ صاحب تذکرۃ الہند کے تجربہ سے یہ بھی منقول ہے کہ شیرین کدو، دودھ، مچھلی، اچار، روغن کنجد اور کلتھی سے پرہیز کیا جائے اور ترشی کے استعمال میں اضافہ کریں۔ تخم باچی کا نقوع تیار کرتے وقت یہ احتیاط کی جائے کہ اس میں ریشہ شامل نہ ہو۔

اس کی جڑ تانبا کی اصلاح کرتی ہے۔ تخم باچی کی مقدار خوراک مزاج کی حرارت و برودت کے اعتبار سے ساڑھے تین سے ساڑھے دس گرام تک ہے۔ باچی کے نقوع کی مقدار خوراک چودہ گرام تک ہے۔ باچی بخار میں نقصان دہ اور صفرا کا اضافہ کرتی ہے۔ اس کا مصلح سکنجبین اور تمام ترش چیزیں ہیں۔

باچی کو ہندی دواؤں میں استعمال کرتے وقت مدبر کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کو ایسی گائے کے پیشاب میں بھگویا جائے جو سرخ ہو اور بچہ نہ جنا ہو، جب یہ خشک ہو جائے دوبارہ پیشاب کو بھر دیں، اکیس دن کے بعد اس کو پیشاب سے باہر نکال لیا جائے اور اس کا چھلکا اتار کر سایہ میں خشک کر لیں۔

بابڑ

اس کا با مفتوح، الف، دوسرا با مفتوح اور ڑ ساکن، یہ ہندی لفظ ہے۔ اس کا نام بیب بھی ہے یا بڑا ایک پہاڑی گھاس ہے، جو ایک ہاتھ سے زیادہ بلند اور الگ الگ دھاگا نما اگتی ہے۔ لوگ عموماً اس سے رسی اور چارپائی کے بان تیار کرتے ہیں، یہ بہت مضبوط ہوتے ہیں۔ اگر چار پانچ ماشہ مقرض بابڑ کا نقوع چند ایام تک نوش کیا جائے تو درد گردہ اور سنگ گردہ میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر بابڑ کے پرانے بان کو روغن تلخ (سرسوں کا تیل) میں جلا کر مرہم تیار کیا جائے تو اس کا ضماد ہاتھ پیر کے چھیجنہ کو زائل کرتا ہے۔ یہ بہت خطرناک زخم ہے۔ بابڑ کے رس کا خوردنی استعمال مدر حیض ہے۔

باپڑ

اس کا پ مفتوح، الف، دوسرا پا مفتوح اور ڑ ساکن، یہ ہندوستانی لوگوں کی نرم و نازک روٹی ہے۔ یہ لوگ اس کو مونگ، سیاہ ماش، چنا اور جوار کے آٹے میں نمک پیڑیا نمک کھار، ہینگ، زیرہ، کالی مرچ وغیرہ گرم مصالحہ جات ملا کر تیار کرتے ہیں، خشک ہونے کے بعد اس کو آگ کے انگارے پر یا تیل میں بریان کر کے تناول کرتے ہیں، جو بہت لذیذ ہوتا ہے۔ یہ لطیف، قابض اور مقوی ہے۔ اس کے کھانے سے انسان میں قادر الکلامی کا ملکہ پیدا ہوتا ہے۔ ماش ہندی کا پاپڑ نفاخ اور بطی الہضم ہے۔

بابڑنگ

اس کا بیان بای بڑنگ کے ذیل میں آئے گا۔

بابرست

یہ خرگوش ہے۔

پاپرہ

پا مفتوح، الف، دوسرا پا مکسور، را مفتوح اور ہا ساکن۔ اس کے آخر میں ہا کے عوض الف بھی آیا ہے، یہ خبازی ہے۔ سنسکرت میں

اس کا نام دیودنی (دیوان کے لائق یا عمدہ دوا)، مرکودار (جانوروں کے امراض کو دفع کرنے میں بادشاہ)، کواچھی (گائے کے آنکھ کے مانند کیونکہ اس کے پتے گائے کی آنکھ کے مانند اور پھول گائے کے کان کی مانند ہوتے ہیں، لہٰذا یہ اس کا نام تجویز کیا گیا)، گجونت پھل (ہاتھیوں کے مرض کا دفع کرنے والا)، شالا (چوڑے پتے دار)، وشلیا (دیدہ زیب اور پیٹ کی گرانی دفع کرنے والا)، وارنی (سردی)، چکروارنی سردی کے امراض کو ختم کرنے والا)، پپرنہا (عمدہ پتوں دار)، پتھا (اس کا پتا امراض کو ختم کرتا ہے) ورچھدوبک (انسان کے رعب اور ہیبت میں اضافہ کرنے والا) ہے، یہ مشہور و معروف جڑی بوٹی ہے۔

پاپرہ کا مزاج اوّل درجہ میں گرم اور خشک ہے۔ یہ لطیف اور صفراوی دستوں کو دفع کرتا ہے۔ نیز بواسیر، سانپ کے زہر، پھوڑے اور جذام کا دافع ہے۔ یونانی اطباء کے مطابق اس کے افعال وخواص خبازی کے ذیل میں آئیں گے۔

بابری

دونوں با مفتوح، ان کے درمیان الف، را مکسور اور یا ساکن۔ یہ ہندی میں ریحانِ صحرائی ہے۔ اس کا دوسرا نام نازبو جنگلی بھی ہے۔ بعض کے نزدیک بابری بادروج (جنگلی تلسی) ہے۔

پاپری

اس کا پا مفتوح، الف، دوسرا پا مفتوح، را مکسور اور یا ساکن، یہ ہندی میں درخت شمشاد کا نام ہے۔ پاپری کا مزاج سرد ہے۔ یہ چہرے کو خوبصورتی بخشتا ہے۔ بلغم صفرا اور خون کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ یونانی اطباء کے حوالہ سے اس کے افعال وخواص کا بیان شمشاد کے ذیل میں آئے گا۔

پاپڑی لون

یہ بورق ہے۔

باب لون

یہ ایلوا ہے۔

بابله

اس کا دوسرا با مضموم ہے، یہ میعۂ سائلہ ہے۔

بال بسر

یہ برگ ثنا مکی ہے۔

بابلیس

اس کے دونوں با مفتوح، ان کے درمیان الف، لام مکسور یا اور سین ساکن، یہ خشخاش زبدی ہے۔

بابلیه

یہ ایک شراب ہے جو بابل سے منسوب ہے۔

بابوق

یہ بابونہ ہے۔

بابوسہ

یہ ایک ہندوستانی دوا ہے، جس کو اہل ہند کویل کہتے ہیں۔

بابونہ

با مفتوح، الف، دوسرا با مضموم، واؤ ساکن، نون مفتوح اور ہا ساکن، یہ فارسی لفظ ہے۔ اس کا معرب بابونج آتا ہے۔ افریقی زبان میں اس کا نام بابونق، عربی میں زہر الملک، حبق البقر اور خبز الغراب، یونانی میں مامالیون اور انتامیس، سریانی میں قوبلا، مصری میں قرقاش، اندلسی میں سقار، افریقہ میں رجل الدجاج، فارسی میں کرہانک، ہندی میں سونجھل، سونا موتی اور مرہی ہے۔ انگریزی زبان میں اس کے پھول کو کیمومیل فلاور کہتے ہیں۔ بابونہ اہل عرب کے نزدیک اقحوان ہے اور اطباء کے نزدیک اقحوان بابونہ کی دوسری نوع ہے، جیسا کہ گزر چکا ہے۔

بابونہ کی تین قسمیں ہیں۔ ایک قسم کا پھول زرد اور تیز بودار ہے، جس کا نام ریحان الثعالب ہے اور یہ پہاڑی بابونہ ہے۔ دوسری قسم کا پھول سفید ہے اور اس کا پھول پہلی قسم سے بڑا ہوتا ہے۔ تیسری قسم کا پھول بنفشجی رنگ کا ہوتا ہے۔ یہ پھول گل سداب کے برابر اور خوشبودار ہوتا ہے اور یہ اہل عرب کے نزدیک حذام کے نام سے اور اطباء کے نزدیک تفاحی کے نام سے مشہور و معروف ہے۔ ان میں تیسری قسم اعلیٰ معیار کی ہے۔ اس کا فعل قوی ہے، مگر یہ کم دستیاب ہے۔

حاصل کلام یہ ایک جڑی بوٹی ہے، جس کی شاخیں سبز، نازک، باریک اور شقاقل کی ٹہنیوں کے مانند ایک بالشت سے ایک ذراع تک طویل ہوتی ہیں۔ بابونہ کثیر شاخوں والی جڑی بوٹی ہے۔ اس کی پتیاں چھوٹی، باریک اور قدرے طویل ہوتی ہیں، پھول گول اور چھوٹے ہیں، جن کا درمیانی حصہ زرد اور بیرونی حصہ چھوٹی چھوٹی سفید پنکھڑیوں دار ہوتا ہے۔ اس کا پھول گل اقحوان سے چھوٹا ہوتا ہے۔ تازہ، تیز بودار، بڑا، سفیدی یا سیاہی، یا نیل گونی مائل خوب زرد پھول اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔ بعض کے مطابق چھوٹا اور خوب خوشبودار پھول اعلیٰ معیار کا سمجھا جاتا ہے۔ مطلق بابونہ سے یہی پھول مراد ہوتا ہے اور اکثر یہی مستعمل ہے۔

مزاج: شیخ کے مطابق بابونہ اوّل درجہ میں گرم وخشک ہے۔ بعض کے مطابق دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ دیگر لوگوں نے معتدل گرم وخشک قرار دیا۔ بعض لوگوں نے دوسرے درجہ میں گرم اور اوّل درجہ میں خشک تحریر کیا ہے۔ بعض کے نزدیک دوسرے درجہ میں گرم اور تیسرے درجہ میں خشک ہے۔ یہ جالینوس کے نزدیک گل سرخ کے قریب قریب لطیف لیکن روغن زیتون کی طرح حار ہے۔

افعال و خواص: بابونہ بدن کو ملائم، مفتح، ملین، منقی بدن، ملطف، مرخی، مقوی، محلل بلا جذب ہے۔ یہ صرف بابونہ کی خاصیت ہے۔ ورنہ کوئی محلل فعل جذب سے خالی نہیں ہوتا۔ بابونہ اپنے فعل حرارت، تحلیل اور ارخاء کے باوجود غیر جاذب ہے۔ یہ اعضاء کو قوی کرتا ہے۔ اس کا یہ فعل قبض کی وجہ سے نہیں، بلکہ یہ فعل اعضاء کے تعدیل مزاج کی وجہ سے ہے، کیونکہ یہ مفتح اور مرخی بھی ہے۔ بابونہ عظیم محلل دوا ہے، نیز یہ تریاق، مدر شیر، مدر عرق اور مدر حیض ہے۔

طریقۂ استعمال: بابونہ، آرد جو اور رب انگور کا ضماد مسکن ورم حار اور ملین صلابت ہے۔ نیز بابونہ آرد ترمس اور پرانے روغن زیتون کا ضماد ورم بارد میں فائدہ کرتا ہے۔ بابونہ عضو کثیف کے جوہر میں تخلخل کے طریقے پر تحلیل کا عمل کرتا ہے، کیونکہ یہ بہترین محلل دوا ہے۔ بابونہ کا طلاء مقوی اعصاب اور تمدد دار اعضاء کا مرخی ہے۔ اگر روغن بابونہ میں لادن کو حل کرلیا جائے تو اس کی مالش سے اعصاب قوی اور اعضاء کے تمدد میں ڈھیلا پن لاحق ہوتا ہے۔ اس مقصد کے لیے تنہا روغن بابونہ بھی کافی ہے، چنانچہ اس کی مالش سے درد میں راحت اور مسامات کشادہ ہوجاتے ہیں۔ تخم بابونہ کی مالش بادام تلخ سے زیادہ مفید و موثر ہے۔ جوشاندہ بابونہ کا نطول اور آبزن تکان کی بہت نفع بخش دوا ہے۔ کیونکہ بابونہ کی حرارت سے جانور کی حرارت کے مانند نرمی حاصل ہوتی ہے۔ بعض کے مطابق بابونہ کا ضماد امتلائی تکان میں فائدہ کرتا ہے۔ نیز جرب متقرح اور حکہ میں فائدہ کرتا ہے اور یہی مذکورہ فوائد روغن بابونہ سے حاصل ہوتے ہیں۔ بیخ بابونہ اور شاخ بابونہ کا خوردنی استعمال مقامی طور پر ضماد اور تکمید صداع بارد میں مفید ہے۔

بابونہ مقوی دماغ ہے۔ اس کے جوشاندہ کی بھاپ کا نشوق نزلہ زکام میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر بابونہ کو پانی و سرکہ میں پکا کر اس کے بھاپ سے چہرے پر بھپارہ لیا جائے تو آشوب چشم میں فائدہ ہوتا ہے۔ آشوب چشم کے باقی ماندہ فاسد مادہ کو تحلیل اور مادہ کا تنقیہ کرنے کے بعد اس کے متواتر استعمال سے درد میں راحت ملتی ہے۔ اسی طرح جوشاندہ بابونہ سے آنکھ دھونے سے درد میں راحت اور ورم تحلیل ہوجاتا ہے۔ بابونہ بریاں یرقان میں فائدہ کرتا ہے۔ بابونہ کا ضماد شگاف دار غرب (ناحیۂ چشم کا ناسور) میں مفید ہے۔ اسی طرح اس کا ذرور بھی مذکورہ مرض میں نفع بخش ہے۔ اگر بابونہ کو شراب یا سرکہ میں پکا کر کان میں بھپارہ لیا جائے تو ابتدائی طرش (ثقل سماعت) میں فائدہ ہوتا ہے اور ثقل سماعت پیدا کرنے والے مادہ کا کان سے تنقیہ کرتا ہے۔ کان کی غلیظ ریاح کو زائل کرتا ہے۔ بابونہ چبانا قلاع دہن میں فائدہ مند ہے۔ بابونہ کا خوردنی استعمال، ضماد اور تکمید سے سانس میں آسانی پیدا ہوتی ہے۔ نیز یہ سینہ کا تنقیہ اور بارد درد جگر کو زائل کرتا ہے اور اس کے جوشاندہ سے بھی مذکورہ امراض میں فائدہ ہوتا ہے۔ بابونہ کا خوردنی استعمال کثیف احشا کے ورم میں مفید ہے، کیونکہ یہ بدن کے اعضاء کی کثافت کو تحلیل کرتا ہے۔ بابونہ احشاء کی عظیم اور مخصوص مقوی دوا ہے، نیز اس کا خوردنی استعمال اور بیرونی حصہ پر اس کا ضماد امتلائی دردوں میں راحت بخش ہے۔ جوشاندہ بابونہ کا خوردنی استعمال اور اس کے جوشاندہ میں مریض کو فم معدہ کے مقام تک بٹھا کر آبزن لینا قولنج (ایلاؤس) میں مفید ہے۔ شراب عسلی کے ہمراہ ساڑھے تین گرام بابونہ تناول کرنے سے نفخ میں فائدہ اور باہ میں اضافہ ہوتا ہے۔ بابونہ کے جوشاندہ کا نطول اس کے تلچھٹ کا ضماد اور تکمید سے مثانہ کی سردی، بارد درد، اور ورم میں فائدہ ہوتا ہے۔ مطلق بابونہ اور خصوصاً گل بابونہ کی چھوٹی قسم کا خوردنی استعمال مدر بول اور مفتت حصاہ گردہ و مثانہ ہے۔ یہی عمل بابونہ کی تتلی قسم انجام دیتی ہے۔ اگر ساڑھے تین گرام گل بابونہ کو تناول کیا جائے تو خاص طور پر پتھری پارہ پارہ ہوجاتی ہے۔ جوشاندہ بابونہ کا خوردنی استعمال اور اس کا آبزن حیض کو جاری، ولادت کو آسان اور جنین و مشیمہ کو خارج کرتا ہے۔ بابونہ کا ضماد اور روغن بابونہ کی مالش ورم مقعد میں فائدہ مند ہے۔ جوشاندہ بابونہ کا نطول اس حمی دائرہ اور حمی مزمنہ میں فائدہ کرتا ہے، جو مرۂ صفرا کی وجہ سے جلد کی کثافت سے پیدا ہوتا ہے۔ بابونہ کا خوردنی استعمال، آبزن اور نطول، بلغمی و سوداوی بخاروں میں نفع بخش ہے، نیز یہ چیزیں آخر درجہ کے مزمن حمیات کے لیے فائدہ کرتی ہیں، جب ورم میں نضج مستحکم ہوچکا ہو تو احشاء کے ورم والے غیر شدید بخار میں بھی مذکورہ ترکیبوں سے فائدہ ہوتا ہے۔ نیز کبھی ورم دار بخار میں مذکورہ

چیزوں سے فائدہ حاصل ہوتا ہے، لیکن ایسی صورت میں شرط ہے کہ بخار حادنہ ہو اور مادہ ورم نضج پاچکا ہو۔

کازرونی کے مطابق جس وقت بخار کا مادہ نضج پاچکا ہوتا ہے اس وقت بابونہ کا استعمال بخار میں مفید ہوتا ہے۔ بابونہ کی دھونی سے کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہیں۔ گل بابونہ اور بیخ بابونہ کی مقدار خوراک ساڑھے تیرہ گرام تک اور بعض کے مطابق ساڑھے بائیس سے ساڑھے اکتیس گرام تک ہے۔ بابونہ حلق میں نقصان کرتا ہے، جس کا مصلح شہد اور شربت انار ہے۔ بابونہ سے احشا میں ڈھیلا پن لاحق ہوتا ہے، جس کا مصلح رب ریباس ہے، یہ گرم اعضاء میں نقصان دہ ہے، جس کا مصلح روغن گل ہے۔ تقویت دماغ اور صداع بارد کو زائل کرنے کے سلسلہ میں بابونہ کا بدل برنجاسف اور ضماد کے نسخہ میں اکلیل الملک اور شبت ہے۔ بعض اطباء کے مطابق بابونہ کا مطلق بدل قیصوم، برنجاسف اور اقحوان ہے۔

ایک قول کے مطابق بیخ بابونہ بہت گرم وخشک ہے۔ اس کے تمام افعال پھول سے زیادہ قوی ہیں۔ روغن بابونہ دوسرے درجہ میں گرم اور اوّل درجہ میں خشک بلکہ معتدل خشک ہے۔ بابونہ شیخ کے مطابق مسکن درد، مزیل تکاثف اور مطفی حرارت ہے۔ روغن بابونہ طویل بخاروں میں روغن گل سے زیادہ بہتر ہے۔ نیز یہ جلد کی یبوست سے لاحق شدہ بخار میں فائدہ کرتا ہے۔

گیلانی کے مطابق روغن بابونہ دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ یہ مقوی، محلل، مجفف اور رادع ہے۔ خلاصۂ کلام یہ رادع، کثیر المنفعت اور مقوی اعضاء ہے۔ ورم اور بثور پر اس کی مالش سے ان کے فاسد مواد تحلیل ہو جاتے ہیں۔ یہ وجع الاعصاب میں فائدہ کرتا ہے، بارد و مرکب ورموں کو تحلیل اور رطوبتوں کو خشک کرتا ہے۔ روغن بابونہ کی مالش سے بلغمی وسوداوی بخار کا لرزہ ختم ہو جاتا ہے یہ پسینہ کو جاری، تکان کو رفع، مسامات کو مضبوط کرتا ہے۔ اعضاء میں قید، ریاح کو تحلیل اور تمدد کو دفع کرتا ہے۔ کمر درد، وجع المفاصل اور نقرس میں مفید ہے۔ کان میں روغن بابونہ کا قطور ثقل سماعت میں نفع بخش ہے۔

بابونۂ گاؤ، بابونۂ گاؤ چشم

یہ دونوں اقحوان ہیں۔

بابوانہ

یہ خطاف (ابابیل) ہے۔

پات

پا مفتوح، الف اور تا ساکن۔ یہ ہندی میں پودوں کے پتے ہیں۔

پاتا

پا مفتوح، الف، تا مفتوح اور الف، بعض نے تا کے بعد ہا خفی کے ساتھ پاتھا بھی لکھا ہے۔ یہ ہندی لفظ ہے۔

صاحب قاسمی نے لکھا ہے کہ اس کا نام فرید بوٹی بھی ہے، کیونکہ حضرت شیخ فرید الدین شکر گنج رحمۃ اللہ علیہ اس بوٹی کو بہت نفع بخش سمجھتے ہیں۔ متعدد امراض میں اس سے علاج معالجہ بھی کیا، اس لیے آنجناب کے نام سے یہ بوٹی موسوم ہوگئی، اس کا نام پھار بھی ہے۔ یہ جڑی بوٹی اکثر ویران اور غیر آباد مقامات میں پیدا ہوتی ہے، اس کی جڑ سے باریک شاخیں نکلتی ہیں۔ اس کے پتے چھوٹے اور متفرق

ہوتے ہیں۔اس کی شاخیں خوشہ کے مانند پھولوں سے لبریز اور سفید ہوتی ہیں۔ایسا منظر پیش کرتی ہیں گویا کہ ان پر روئی لپیٹی گئی ہو۔
حاصل کلام یہ جڑی بوٹی افسنتین یا جعدہ کے مشابہ ہوتی ہے۔مولف کے خیال میں یہ جعدہ کی ایک قسم ہوسکتی ہے، جو آگرہ اور دہلی وغیرہ ہندوستانی علاقوں میں مشہور ہے۔ پاتا کا مزاج دوسرے درجہ میں گرم وخشک اور مزہ تلخ ہے۔ ہندوستانی لوگ اس کی سبزی بنا کر کھاتے ہیں اور اس کے بہت فوائد شمار کرتے ہیں۔ پاتا دیر ہضم، قوی مسخن، کاسر ریاح اور مجفف رطوبت ہے۔ یہ مزمن اسہال، سنگرہنی، دردشکم، امساک منی، بلغمی بخاروں اور شکستہ ہڈی کو جوڑنے میں فائدہ کرتا ہے۔اس کا کثرت سے استعمال قاطع منی اور مصدّع ہے، جس کا مصلح سکنجبین ہے۔

پاتر

پا مفتوح، الف، تا مکسور اور را ساکن ہے۔ یہ ہندوستان میں ممولا کے نام سے مشہور ہے۔ پاتر صفراگون (ممولا) ہے۔

پاترنی

پا مفتوح، الف، تا مفتوح، را ساکن، نون مکسور اور یا ساکن ۔ یہ ہندی لفظ ہے۔ یہ نبات ورداں ہے۔

پاتل

یہ ایک قسم کا چاول ہے، جس کے خواص ساٹھی چاول کے مانند ہیں، پاٹل ٹا کے تلفظ کے ساتھ اور پاٹلی یا کے اضافہ کے ساتھ پاڈل کے ذیل میں آئے گا۔

پاتلا

پا مفتوح، الف، تا مکسور، لام مفتوح اور الف ۔ یہ پاڈل ہے۔

پاٹلی پونڈرک

پا مفتوح، الف، ٹا ساکن، لام مکسور، یا ساکن، دوسرا پا مفتوح، واؤ مضموم، نون اور ڈال ساکن، را مفتوح اور کاف ساکن ۔ یہ پیرنی خورد (جنگلی انجیر) ہے۔

پاتنگنی

پا مفتوح، الف، تا مفتوح، نون خفی، گاف مکسور، دوسرا نون مکسور اور یا ساکن ۔ یہ پلکرو ہے۔ پاتنگنی ایک مجہول الماہیت دوا ہے۔

باتو

با مفتوح، الف تا مضموم اور واؤ ساکن، یہ فارسی لفظ ہے، باتو حب السلاطین (جمال گوٹہ) ہے۔

پاتھا

یہ پا کے ذیل میں گزر چکا یہ فرید بوٹی کے نام سے مشہور ہے۔

باج گند

یہ اسگند ہے۔

پاج

پا مفتوح، الف اور جیم ساکن ۔ یہ زمرد کی ایک قسم ہے۔

باج

با مفتوح، اور جا ساکن، یہ ہندی میں ایک خوشبودار چارہ ہے۔اس کا علفک ہندی اور یونانی میں فاسقون دون ہے۔

باجر

یہ سرخ خون ہے، جو کسی بھی حیوان کا ہوسکتا ہے۔

باجرا

با مفتوح، الف، جیم اور را مفتوح اور الف ۔اس کا تلفظ باجرہ، الف کے عوض ہا ہوز کے ساتھ بھی ہے، اہل دکن اور اہل گجرات کے نزدیک نام آخر میں الف کے عوض یا کے ساتھ باجرے ہے۔ نیز ہندی زبان میں اس کا نام سنجا اور فارسی میں گاوَرس ہے۔بعض نے اس کو جاوَرس کی ایک قسم قرار دیا ہے۔

یہ ایک مشہور غلہ ہے، جس کا دانہ جوار سے چھوٹا، سبز اور گائے کے دم کے ہم شکل خوشہ میں پیدا ہوتا ہے۔اس کا پودا جوار (مکئی) کے پودے کی طرح خوبصورت ہوتا ہے، البتہ اس سے چھوٹا اور باریک ہے۔لوگ برسات کی شروعات میں اس کو بوتے ہیں۔اس کے کچے دانے شیریں اور دودھ دار ہوتے ہیں۔ پکنے اور خشک ہونے کے بعد لوگ اس کو پیس کر روٹی تیار کر کے کھاتے ہیں، جو بہت لذیذ ہوتی ہے۔

باجرا کا مزاج گرم وخشک اور بعض کے نزدیک سرد ہے۔مزہ شیریں، خوش ذائقہ اور قدرے کسیلا ہوتا ہے۔ یہ مقوی معدہ، مقوی بدن، مقوی کمر، مقوی باہ اور ثقیل ہے۔رطوبت کو دفع اور نفخ کو کم کرتا ہے۔اس کی گرما گرم روٹی کی تکمید سے پیچش، بواسیر اور قولنج کے مریضوں کو فائدہ ہوتا ہے، مگر یہ سینہ میں جلن، پیاس کا احساس اور صفرا میں اضافہ کرتی ہے۔مسلّم باجرے کو پکا کر کھانے سے بدن پر سوجن آجاتی ہے۔یہ ثقیل اور مولّد صفرا ہے، یہ سرد مزاج اور ورزش کرنے والے لوگوں کو خوب راس آتا ہے۔

اس کا مصلح چھاچ اور جمی (درخت جانڈ) کی کونپل ہے۔ہندوستان کے بعض تجربہ کار لکھتے ہیں کہ ایک گرام باجرہ کے پھول کو گڑ کی گولی میں رکھ لیا جائے اور سات دن تک روزانہ ایک گولی پاگل کتا کاٹے شخص کو کھلایا جائے تو زہر ختم ہو جاتا ہے۔گل باجرہ بالی کے اوپر ہوتا ہے۔یونانی اطباء کے حوالہ سے باجرہ کے افعال وخواص کا بیان جاورس کے ذیل میں آئے گا۔

باجروجتی

یہ تین ہاتھ تک بلند ایک درخت ہے، جو خشک اور سخت زمین میں پیدا ہوتا ہے۔ برگ کا کنج کے مانند اس کے پتے بکثرت ہوتے ہیں۔اس کے تخم چنا کے برابر زرد یا سیاہ اور قدرے قابض ہوتے ہیں۔ اگر باجروجتی کے پھل کو روغن زیتون میں پیس کر ہلکا گرم کر لیا جائے اور اس کو صلع (گنج) اور ثالیل پر ضماد کیا جائے تو فائدہ ہوتا ہے۔ پتوں کے عصارہ کے خوردنی استعمال سے سینہ اور پھیپھڑے کا نزف الدم بند ہو جاتا ہے۔صرف ایک مرتبہ پینا کافی ہے۔ باجروجتی ملین صدر ہے، یہ قصبۃ الریہ میں نقصان کرتا ہے۔کبھی لوگ اس کو

قے آوردوا کے طور پر استعمال کرتے ہیں، مگر یہ قے آور دوا نہیں ہے۔

پاچنه، پاچنو

پا مفتوح، الف، چا مفتوح، نون اور ہا ساکن۔ یہ چیتا اور گائے کا پیشاب ہے۔

پاچه

پا مفتوح، الف، چا مفتوح اور ہا خفی۔ یہ عربی میں کراع ہے، جس کی جمع اکارع اور کوارع ہے۔ پاچہ چوپایوں کے دست و پا ہیں، جواں عمر اور فربہ بکری و بھیڑ کے پاچے اعلیٰ معیار کے ہوتے ہیں۔

اس کا مزاج حار و رطب اور قریب باعتدال ہے۔ اس کے استعمال سے لیس دار اور رقیق کیموس پیدا ہوتا ہے، لیکن کم فضلات والے پاچے زیادہ پسند کیے جاتے ہیں۔ پاچے اور خصوصاً آس جو کے ہمراہ حار یابس کھانسی کے لیے فائدہ مند ہوتے ہیں، کیونکہ یہ ملین صدر ہیں، گیلانی نے فرمایا کہ پاچے کا گوشت اگرچہ بالذات لطیف ہے، کیونکہ یہ غیر غلیظ خون کی تولید کرتا ہے، لیکن جگر کے مقابلہ میں غلیظ ہے، کیونکہ اس کی لزوجت سے خون میں سدے پیدا ہوتے ہیں۔ لہٰذا پاچہ غلیظ چیزوں کا کام کرتے ہیں۔ پاچے اپنی لزوجت کی وجہ سے مزلق ہوتے ہیں۔ پاچہ اپنے جانور کے اعتبار سے عمدہ اور ردی ہوتے ہیں، جواں عمر، فربہ، گھاس چرے ہوئے جانور کے پاچہ چکنے، رطب اور عمدہ شمار کیے جاتے ہیں، ان کو چقندر یا سویا، نمک، دارچینی اور قدرے چنا ملا کر پکایا جاتا ہے جو بہت لذیذ تیار ہوتے ہیں۔

پاچہ کھانے کے بعد شراب پینے سے عمدہ غذائیت حاصل ہوتی ہے۔ نیز یہ گرم دوا استعمال کرنے والے شخص کے لیے بہترین غذا ہے۔ پاچہ کا رس محلل ہے۔ یہ عصبی مادہ ہوتا ہے۔ ہضم ہونے کے بعد اس سے عمدہ، معتدل اور آبی غذا حاصل ہوتی ہے۔ پاچہ مشکل امراض اور جلے ہوئے مادہ میں مبتلا لاغر و نحیف لوگوں کی بہترین غذا ہے۔ البتہ اس سے نقاہت کے ایام میں ان کو نقصان ہوسکتا ہے۔ بارد اور کمزور معدہ کے لیے پاچہ گراں اور ثقیل ہوتے ہیں، جو لوگ کسر، خلع، پھوڑے اور پھنسیوں میں مبتلا ہوں، ان کے لیے پاچہ بہترین غذا ثابت ہوتی ہے۔ پاچہ سے بارد لیس دار خون تیار ہوتا ہے۔ البتہ سرکہ کے ساتھ استعمال کرنے سے اس کی لزوجت اور برودت میں خاصی کمی آجاتی ہے۔ نیز گیلانی کے حوالہ سے منقول ہے کہ جانور کے پاچہ، کان اور ہونٹ وغیرہ تمام عصبی اعضاء ہیں، جن میں گوشت، چربی اور غذائیت کم ہوتی ہے اور یہ دیر ہضم، سریع الانحدار اور ملین ہوتے ہیں کیونکہ ان میں لزوجت اور ازلاق کا مادہ موجود ہوتا ہے۔ اس سے پیدا شدہ خون عمدہ اور کم فضلات پر مشتمل ہوتا ہے۔ اونٹ اور بکری کے بچہ کے پاچہ اعلیٰ معیار کے سمجھے جاتے ہیں۔ خوب سریع الہضم اور رطب مزاج کے حامل پاچہ گرم کھانسی میں فائدہ کرتے ہیں، اگر ان کو گیہوں کے ساتھ پکایا جائے تو ان کی افادیت میں مزید اضافہ ہوجاتا ہے اور ٹوٹی ہڈی کو بہت جلدی جوڑ دیتے ہیں۔

بعض کے مطابق فربہ بھیڑ کے بچہ کے پاچے اعلیٰ معیار کے ہوتے ہیں۔ ان میں فضلات کم ہوتے ہیں اور ان میں سے عمدہ و لطیف خلط کی تولید ہوتی ہے۔ اور ہاضمہ درست ہوتا ہے۔ پاچہ ایک لیس دار غذا ہے۔ پاچہ کو جَو کے ہمراہ پکا کر کھانے سے سل میں فائدہ اور پھیپھڑے کی جانب سر کے حار مواد کے انصباب کو باز رکھتا ہے۔ ایک قول کے مطابق ایک سالہ بھیڑ اور بکری کے پاچہ اعلیٰ معیار کے ہوتے ہیں، جو بطی الہضم ہوتے ہیں۔ ہضم ہونے کے بعد یہ عمدہ اور رقیق خون کی تولید کرتے ہیں۔ پاچہ معتدل غذا ہے، جو نحیف و لاغر

لوگوں اور دموی وسوداوی بواسیر کے مریضوں کے لیے فائدہ مند ہے۔ یہ آنتوں کی خراش، حلق وسینہ کی خشونت، ہونٹ وزبان کے شگاف، بیٹھی ہوئی آواز، خشک کھانسی، سل ودق، نزف الدم، پیشاب میں دشواری اور بے حد لاغری کے لیے فائدہ مند ہے۔ نیز یہ باطنی زخموں کو گوشت سے پر اور ٹوٹی ہڈی کو جوڑتا ہے۔ پاچہ کے صمغ عربی کے ہمراہ استعمال کرنے سے پیچش اور صفراوی دستوں میں فائدہ ہوتا ہے۔ یہ گرم مواد کی سوزش سے حفاظت کرتا ہے اور مشروب گرم دوا کی مضرت کو دفع کرتا ہے۔ پاچہ کا شوربا گرم کھانسی اور خشک مزاج طبیعت کی تلیین کے لیے فائدہ مند ہے۔ پاچہ کے پانی کا حقنہ، مغص اور زحیر سدی میں مجرب ہے۔ پاچہ کے پانی کا نطول دماغ کو قوی اور دماغ کے ابخرات کو تحلیل کرتا ہے۔ نیز یہ نطول دماغ کی خشکی، خنازیر اور ورم صلب کی تحلیل کے لیے فائدہ مند ہے۔ پاچہ کا روغن، فرفیون اور روغن گل کا طلا سر درد میں سکون اور جوڑوں کی گرم تڑپن کے لیے فائدہ مند ہے۔ پاچہ سے قولنج ہونے کا اندیشہ رہتا ہے۔ اس کا مصلح پرانی شراب، سرکہ، شہد، کرفس، دارچینی، زعفران وغیرہ کے ہمراہ پکا کر تیار کرنا ہے۔ اگر پاچہ کھانے کے بعد ہضم میں تاخیر ہو رہی ہو تو معدہ کے تنقیہ کے لیے مسہل جوارشات کو فوراً استعمال کیا جائے۔ پاچہ کو سرکہ، انجدان اور کرفس کے ہمراہ پکانے سے لزوجت کم ہو جاتی ہے اور قولنج کا خطرہ باقی نہیں رہتا۔ پاچہ کی سوختہ ہڈیوں کے استعمال سے تازہ زخموں کا خون بہنا بند ہو جاتا ہے۔ سوختہ ہڈی اور صبر کا استعمال دانہ بواسیر کو ساقط کرتا ہے۔

پاچی

پا مفتوح، الف، چا مکسور اور یا ساکن۔ یہ اکاس بیل ہے۔

پاچین

پا مفتوح، الف، چا مکسور اور یا ونون ساکن۔ یہ کارمنکا ہے۔

باخه

یہ سنگ پشت (کچھوا) ہے۔

باد

یہ ہوا ہے۔

پادالون

یہ نمک تلخ ہے۔

باد آورد

با مفتوح، الف، دال ساکن، ہمزہ ممدودہ، واؤ مفتوح، را اور دال ساکن۔ یہ فارسی لفظ ہے، اس کا نام کنگر سفید بھی ہے۔ رومی زبان میں اس کا نام لوفیقی، سریانی میں ساناحور، کماۃ اور کیا حورا، یونانی میں اقتالوقی، اقتالوفی اور عربی میں شوکۃ البیضاء (خار سفید) ہے۔ مولف جامع تمیمی نے اس کو عصفر بری سمجھا ہے۔ بعض کے مطابق یہ ہندی میں جواسا اور دھماہا ہے۔ اور بعض لوگ ایسا نہیں مانتے۔ بعض لوگ شکاعی کو باد آورد سمجھتے ہیں، ان کے مطابق شکاعی باد آورد کا عربی نام ہے اور باد آورد فارسی لفظ ہے، لیکن درست بات یہ ہے کہ

یہ دونوں ایک چیز نہیں بلکہ یہ دونوں متقارب الجنس ہیں۔ بادآورد خارخسک کے مانند ہے۔مگر یہ زیادہ سفید اور طویل کانٹے دار ہوتا ہے۔ اس کے پتے برگ حماما یا خامالاون سفید کی طرح، مگر سفید، باریک اور روئیں دار ہوتے ہیں۔بعض وقت اس کا تنہ دو ہاتھ تک بلند اور انگوٹھے کے برابر موٹا ہوتا ہے۔اس کے پھول کا رنگ فرفیری (بنفشجی) ہوتا ہے۔تخم قرطم کے مشابہ،مگر بہت گول ہوتا ہے۔اس کے تنہ کے کنارے پر سمندری ساہی کے سر کے مانند خاردار سر مگر چھوٹا اور دراز ہوتا ہے۔ یہ پہاڑوں اور جھاڑیوں میں پیدا ہوتا ہے۔بعض کی تحقیق یہ ہے کہ بادآورد کا تنہ باریک، سفید، گول اور ایک بالشت سے قدرے بلند ہوتا ہے۔تنہ کی جڑ میں ہلکے روئیں ہوتے ہیں۔ پھول سفید ہوتے ہیں، جن کے اردگرد سوئی کے برابر تین نرم و نازک کانٹے ہوتے ہیں۔ یہ پھول شاخوں سے متصل ہوتے ہیں۔پھل بٹن کے ہم شکل اور قدرے لانبے ہوتے ہیں، جن کی خلا میں سفید پر اور اون کے مانند ایک مادہ ہوتا ہے۔ جب یہ جڑی بوٹی خشک ہو جاتی ہے تو ہلکے ہونے کی وجہ سے ہوا اس کو منتشر کر دیتی ہے۔اس لیے اس کا نام بادآورد ہے۔ یہ پہاڑوں کے دامن اور ریگستانی علاقوں میں پیدا ہوتا ہے۔

مزاج: بادآورد کا مزاج ایک قول کے مطابق اوّل درجہ میں گرم وخشک، دوسرے قول کے مطابق دوسرے درجہ میں گرم وخشک اور تیسرے قول کے مطابق اول درجہ میں سرد وخشک ہے۔ چوتھے قول کے مطابق اوّل درجہ میں سرد اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔اطباء کے مطابق اس کی گرمی بالکل عیاں ہے۔بعض کے مطابق اس کے تخم اور پتے میں برودت نمایاں طور پر موجود ہے، جس کی وجہ سے یہ قابض ہے۔اس کی جڑ تخم سے زیادہ اور تخم پتے سے زیادہ قوی التاثیر ہوتے ہیں۔شیخ لکھتے ہیں کہ بادآورد کی جڑ مبرد اور قدرے تحلیل کے ساتھ مجفف اور تخم گرم ولطیف ہے۔سفید تازہ پتا اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے، جو قوت محللہ، مفتحہ، ملطفہ اور منقیہ کا حامل ہے۔اس کے تخم میں یہ مذکورہ اوصاف بدرجۂ اتم موجود ہوتے ہیں۔ یہ تخم نزف الدم کو بند کرتا ہے۔تخم کا یہ عمل کسی دوسری کیفیت کے بغیر صورت نوعیہ سے رونما ہوتا ہے، کیونکہ تخم کی کیفیت نزف الدم کو بند کرنے کے منافی ہے، بلکہ یہ معتدل درجہ کا قابض ہے۔ نیز تخم بلغمی ورم میں فائدہ کرتا ہے۔بیخ بادآورد کا ضماد خصوصاً بلغمی ورم اور اعضاء رخو کے ورم میں خوب مفید ثابت ہوتا ہے۔اگر بادآورد کے تازہ تنہ سے داء الثعلب سے متاثرہ مقام کو کھجایا جائے تو بہت فائدہ ہوتا ہے۔نو گرام تخم بادآورد کا خوردنی استعمال تشنج، کزاز، کھانسی، تحلیل ریاح، سرین درد اور کمر درد میں فائدہ مند ہے۔ برگ بادآورد اور بیخ بادآورد کا خوردنی استعمال فالج میں مفید ہے۔ یہ دونوں چیزیں بچوں کو کھلانے سے عضلات کی حرکت کا فساد رفع اور کزاز میں فائدہ ہوتا ہے۔ برگ بادآورد کے جوشاندہ کا مضمضہ دانت درد اور ورم لثہ کو رفع کرتا ہے۔ساڑھے تین گرام بیخ بادآورد کا خوردنی استعمال سینہ کے نزف الدم کو بند کرتا ہے۔یہی فائدہ برگ بادآورد سے حاصل ہوتا ہے۔بعض اطباء کے مطابق برگ بادآورد کا رس پیاس اور التہاب کو رفع کرتا ہے۔ برگ بادآورد ضعف معدہ، ضعف جگر اور ان اعضاء کے درد میں فائدہ اور ان کے سدّوں کو کھولتا ہے۔ برگ بادآورد کو شراب میں پکا کر ایک سو چوالیس گرام نوش کرنے سے مزمن درد پہلو اور عرق النساء میں فائدہ ہوتا ہے اور یہ مشروب لیس دار بلغم اور سوداء کو دستوں میں خارج کرتا ہے۔ برگ بادآورد اور خصوصاً بیخ بادآورد مزمن اسہال معدی میں فائدہ مند ہے۔بیخ بادآورد مدر بول، مدر حیض اور مفتت حصات ہے۔عسر البول، مزمن بلغمی بخار، رطوبت معدہ یا ضعف معدہ سے لاحق بخار، سوداوی بخار، استسقاء اور یرقان میں فائدہ کرتا ہے۔ان مذکورہ امراض میں اس کی مقدار خوراک سوا پانچ گرام ہے، جس کا کئی دن تک متواتر

استعمال کیا جائے۔ شیخ فرماتے ہیں بادآورد، طویل بلغمی بخار اور ضعف معدہ سے لاحق بخار اور تمام پرانے بخاروں کے لیے فائدہ مند ہے۔

شارح کازرونی کے مطابق شیخ کے قول کے ضعف معدہ کی وجہ سے لاحق شدہ بخار کا مطلب یہ ہے کہ وہ ضعف معدہ جس سے بلغمی بخار لاحق ہوتا ہے۔ کیونکہ معدہ سے حاصل شدہ کیموس میں ضعف ہضم اور حرارت غریبی کے تصرف سے عفونت لاحق ہوتی ہے، جو بخار کا سبب ہوتی ہے۔

اگر بادآورد کو چبا کر بچھو اور سانپ گزیدہ مقام پر رکھا جائے تو یہ اس کے زہر کو اپنی طرف کھینچ لیتا ہے۔ تخم بادآورد کا خوردنی استعمال ہوام کی گزیدگی میں فائدہ مند ہے۔ بیخ بادآورد کا اثر بالخاصہ یہ ہے کہ جس مقام پر اس کو لٹکایا جاتا ہے وہاں سے کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہیں۔

بادآورد کی مقدار خوراک سوا پانچ گرام اور صاحب منہج کے مطابق ساڑھے چار گرام ہے۔ بیخ بادآورد کی مقدار خوراک ساڑھے سترہ گرام، تخم بادآورد کی مقدار خوراک نو گرام اور آب بادآورد کی مقدار خوراک ساڑھے تیرہ گرام ہے۔ یہ پھیپھڑے کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح کتیرا اور افسنتین ہے۔ اس کا بدل بخار کے استعمال میں شاہترہ اور نصف وزن مویز منقی ہے، یہ سر کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح تخم کاہو ہے۔

بادام

بادام فارسی لفظ ہے۔ اس کا نام عربی میں لوز، یونانی میں امعدالیا، فرنگی زبان میں انکدالہ اور انگریزی میں آمنڈ ہے۔ یہ ایک مشہور پھل ہے، جو بستانی، جنگل اور پہاڑی تین قسموں کا ہوتا ہے، اس کی تمام اقسام کا مزہ شیرین اور تلخ ہے، میٹھے بادام کا نام عربی میں لوز الحلو اور فارسی میں بادام شیرین ہے۔

ماهیت: بادام کا درخت انار اور بہی کے درخت کے برابر ہوتا ہے۔ پوست سرخی وسیاہی آمیز ہوتا ہے اور پھول سفید، جس کے درمیان زرد قسم کے چھوٹے چھوٹے ذرات ہوتے ہیں۔ پتا چوڑا، گول اور نرم ہوتا ہے۔ بستانی بادام کا درخت زمین میں لگانے کے بعد تیسرے چوتھے سال میں پھل دینا شروع کر دیتا ہے۔ اس کا پیڑ بہت طویل مدت تک باقی رہتا ہے۔ بادام کا پھل تین چھلکوں میں بند رہتا ہے، جو شروع میں آپس میں ایک دوسرے سے ممتاز نہیں ہوتے۔ پھل کا مزہ کسیلا ہے، جو بعد میں ترشی مائل ہو جاتا ہے۔ بادام کا تازہ کچا پھل ترش، نازک اور لذت دار ہوتا ہے۔ نمک کے ہمراہ کھانے سے لذت میں اضافہ ہو جاتا ہے۔ یہ پھل جتنا زیادہ نازک اور کچا ہوتا ہے اتنا ہی زیادہ ترش اور لذت دار ہوتا ہے، پھر اس کے بعد مغز، چھلکا اور لکڑی کا مادہ بننا شروع ہو جاتا ہے، جب اس کے چھلکے، لکڑی جیسے اور صاف ہو جاتے ہیں تو اس کا ذائقہ پھیکا ہو جاتا ہے۔

مغز بادام چکنا اور شیریں ہوتا ہے۔ کچے پھل کا تازہ مغز نازک اور لذیذ ہوتا ہے۔ جب مغز اچھی طرح پکنے کے بعد خشک ہو جاتا ہے تو اس مغز کی لذت میں مزید اضافہ ہو جاتا ہے اور لوگ اس سے روغن حاصل کرتے ہیں۔ تینوں چھلکوں سے صاف شدہ مغز بادام کو کچا اور بریان کر کے کھاتے ہیں اور اس سے مختلف حلوا اور نمکین تیار کرتے ہیں، نیز بادام کے مغز مقشر کو گل بنفشہ، گل سرخ اور بید مشک جیسے

خوشبودار پھولوں کے ہمراہ بساتے ہیں، پھر اس سے روغن حاصل کرتے ہیں، اس روغن سے ان پھولوں کی بو آتی ہے۔ بادام کا بیرونی چھلکا لکڑی جیسا اور قدرے نرم ہوتا ہے، جو خشک ہونے کے بعد عموماً خود بخود اور یا ان کو آپس میں رگڑنے سے جدا ہو جاتا ہے۔ اس کا درمیانی چھلکا سخت اور سفید ہو جاتا ہے اور مغز سے وابستہ تیسرا چھلکا معمولی گہرا سرخ اور اس کا ذائقہ کسیلا اور زبان گیر ہوتا ہے۔

بادام کی بعض قسموں کا چھلکا بہت باریک اور نازک ہوتا ہے، جو ہاتھ سے ملنے سے ٹوٹ کر علیٰحدہ ہو جاتا ہے، اس کو کاغذی بادام کہتے ہیں۔ اس قسم کا مغز سخت قسم کے بادام سے زیادہ لطیف اور لذیذ ہوتا ہے۔ جنگلی اور پہاڑی بادام کا چھلکا سخت اور ان میں دہنی مادہ کم ہوتا ہے نیز یہ اقسام بستانی بادام سے کم لطیف اور کم شیریں ہوتی ہیں۔ نرم چھلکا زیادہ گودے دار اور فربہ قسم کا بادام اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔ یہ ہندی زبان میں بھی بادام کے نام سے مشہور و معروف ہے۔ اہل ہند کے نزدیک یہ گرم و چکنا، کاسر ریاح، مولد منی اور مقوی بدن ہے۔ اہل یونان کے مطابق رطوبت مائل بہ معتدل حار و بارد ہے۔ بعض کے مطابق یہ اوّل درجہ میں گرم اور تر ہے۔

بادام مفتح اور محافظ قویٰ ہوتا ہے اور معتدل غذا فراہم کرتا ہے۔ بدن کو فربہی بخشتا ہے۔ یہ دشوار ہضم ہے، لیکن اس سے پیدا شدہ خلط عمدہ ہوتی ہے۔ شیخ کے نزدیک جملہ اقسام کے بادام کے مغز جالی، منقی اور مفتح ہیں، لیکن شیریں بادام تلخ بادام سے کم مفتح ہوتا ہے، کیونکہ شیریں بادام ملطف و جالی ہے اور عارضی طور پر مفتح ہے۔ بعض کے مطابق شیریں بادام بالکل قابض نہیں ہوتا، اس میں غذائیت کم لیکن عمدہ ہوتی ہے۔ بعض اطباء فرماتے ہیں کہ بادام شیریں اوسط درجہ کی غذا فراہم کرتا ہے اور تسخین پیدا کرتا ہے۔ جس کو اگر شکر یا بتاشہ کے ہمراہ کھایا جائے تو خشک کھانسی، نفث الدم اور پیشاب کی جلن میں فائدہ کرتا ہے، نیز یہ ملین شکم، مزید منی، مزید باہ، مزید جوہر دماغ، مقوی باصرہ، ملین حلق اور موافق صدر ہے۔ شکر کے ہمراہ شیرہ بادام کو کھانے سے خشک کھانسی، سینہ اور گلے کی خشونت، ربو اور ذات الجنب میں فائدہ ہوتا ہے۔ شیرہ بادام ایک حصہ، زوفت خشک نصف حصہ اور ہم وزن فانیذ کے سفوف کو شربت اسطوخودوس میں ملا کر سولہ گرام کھانے سے کھانسی ختم ہو جاتی ہے اور یہ نسخہ مجرب ہے۔ بادام کے سخت سفید چھلکے کو جلا کر تیار کردہ منجن مسوڑھ و دانتوں کو قوی اور ان کو خوب صاف کرتا ہے۔

بادام اندرونی اعضاء کو صاف اور ان کی تلیین کرتا ہے، کیونکہ یہ فعل جالی کا حامل ہے۔ یہ آنت و مثانہ کے پرانے زخم اور معدہ کی رطوبت سے لاحق شدہ پیچش کے لیے فائدہ مند، مولد منی، مسکن حدت منی اور مسکن حدت بول ہے۔ بادام شکر کے ہمراہ خوب مغزی، ملین اور مفتح ہوتا ہے، نیز یہ انجیر کے ہمراہ فعل ملین انجام دیتا ہے، جو قولنج کے لیے فائدہ مند ہے۔ باریک پسا ہوا بادام معدہ پر ثقیل اور بطی النزول ہوتا ہے، مگر موٹا پسا ہوا بادام سریع النزول ہے۔ مربی بادام خوب مغزی، بدن کو فربہ کرنے والا اور قوی الاثر مصلح گردہ ہے۔ بریاں بادام مقوی معدہ، قابض، دافع کسلان، بدن کو ٹھوس کرنے والا، مقوی باہ اور مزید منی ہے۔ بھنے ہوئے بادام کو نمکین کر کے کھانے سے معدہ ہلکا رہتا ہے۔ یہ شراب کے بعد کھائے جانے والی بہترین چیز اور سریع الخروج ہے۔ چھلکا سمیت چغالہ کھانے سے دانتوں کی جڑ قوی، منھ کی حرارت ساکن اور معدہ کی تری صاف ہو جاتی ہے۔ چغالہ بادام کے تازہ کچے پھل کا نام ہے۔ اسی طرح بادام کے فقط تازہ چھلکے کو چبانے سے مسوڑے مضبوط ہو جاتے ہیں۔ نیز یہی فائدہ دانتوں کے لیے انجیر کے ہمراہ بادام کو کھانے سے حاصل ہوتا ہے۔ بادام کا ضماد پاگل کتے کی گزیدگی میں فائدہ کرتا ہے۔

بادام کا شگوفہ طبیعت کو فرحت بخشتا ہے، اس کا مزاج سرد وخشک ہے اور یہ قابض ہے۔ اس کو سونگھنے سے دل ودماغ کو قوت ملتی ہے اور مردوں کی قوت باہ میں تحریک اور عورتوں کی قوت باہ ختم ہوجاتی ہے۔ بادام بارد رطب معدہ کے لیے ثقیل بطی الہضم اور احشا میں نقصان کرتا ہے۔ اس کا مصلح مصطگی ہے۔ بادام کو شکر کے ہمراہ کھانا سریع الانحدار ہے۔ اگر بادام کھانے سے معدہ میں ثقل لاحق ہوجائے یا اس کو زیادہ مقدار میں کھالیا جائے تو فائدہ کے لیے ماء العسل نوش کریں، اگر مرطوب بادام خوب کھالیا جائے تو جوارش کمونی، جوارش سفرجلی مسہل اور زیرہ تناول کریں۔ ایسی حالت میں مری (آبکامہ) پینے سے بادام کا مادہ آسانی سے جلدی خارج ہوجاتا ہے۔ بادام صفرا میں ہیجان برپا کرتا ہے، جس کا مصلح شکر ہے۔ بعض حالت میں بادام کا بدل مغز فندق، بعض صورت میں مغز نارجیل اور کسی وقت مغز پستہ ہے۔ مفتح عمل کے لیے بادام کا بدل افسنتین ہے۔ پھپھوندی لگی ہوئی اور خراب بادام سے کرب وبے چینی، سقوط اشتہا، غثیان اور غشی لاحق ہوتی ہے، جس کا مصلح عمل قے ہے، اس کے بعد ترش ربوب کھلایا جائے۔

روغن بادام معتدل گرم، حار وبارد، اپنے جرم سے ہلکا اور نہایت مرطب دماغ ہے۔ تازہ روغن بادام میں یہ تمام اوصاف بدرجۂ اتم موجود ہوتے ہیں۔ روغ بادام صداع میں فائدہ مند، یبسی وورمی تشنج، سرسام اور ذات الجنب موافق دوا، سہر (بیداری) میں مفید اور نیند آور ہے۔ شرط یہ ہے کہ اس کا خوردنی استعمال اور مقامی طور پر اس کی مالش مکرر کی جائے۔ روغن بادام کا قطور کان کی تڑپن، طنین اور سیٹی میں مفید ہے۔ گرم پانی کے ہمراہ روغن بادام کے غرغرہ سے حلق کی خشونت میں فائدہ ہوتا ہے۔ روغن بادام کو کتیرا اور شکر کے ہمراہ پینے سے خشک کھانسی، آواز اور مجریٔ ہوائی کی صفائی، آنتوں کی تلیین اور مطلقاً مسہل دواؤں اور گرم حبوب کے خوردنی استعمال سے لاحق شدہ نقصانات میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر گرم حبوب کو روغن بادام سے چرب کرلیا جائے اور گرم پانی اور مختلف لعابوں کے ہمراہ خصوصاً حجر الیہود کے ساتھ پیس کر گرم پانی کے ہمراہ نوش کیا جائے تو زحیر، مغص، نرم اجابت، قولنج، عسر البول اور پتھری خارج کرنے میں مفید ہے۔ روغن بادام ورم پستان، ورم رحم اور موچ سے لاحق شدہ ورم میں فائدہ کرتا ہے۔ عمود فقری کے فقرات (پشت کے مہروں) پر روغن بادام کی متواتر مالش نقرس اور بوڑھوں کی خمیدگی میں فائدہ کرتی ہے۔ شیخ کے مطابق روغن بادام تلی کی عمدہ اور مجرب دوا ہے۔ نیز شیخ کے مطابق روغن بادام درد گردہ، عسر البول گردہ ومثانہ کی پتھری، مثانہ ورحم کے درد اور اختناق الرحم کے لیے بہترین دوا ہے۔ گیلانی کے نزدیک روغن بادام مسہل، معدہ اور اس کے اطراف سے غلیظ وسوداوی اخلاط کا مخرج اور مزیل قولنج ہے۔ اگر روغن بادام کے ہمراہ دیگر مشروبات کو شامل کرلیا جائے تو مذکورہ امراض میں اس کی افادیت میں اضافہ ہوجاتا ہے۔ اسی طرح اگر روغن بادام سے سفوفوں کو چرب کرلیا جائے تو ان کی افادیت میں اضافہ ہوجاتا ہے۔

ایک مرتبہ میں روغن بادام کی زیادہ سے زیادہ مقدار استعمال اٹھارہ ملی لیٹر ہے۔ روغن بادام کا اثر بالخاصہ ہے کہ اگر حاملہ عورت نویں مہینے کی شروعات سے روزانہ نہار منھ ساڑھے دس گرام نوش کرتی رہے اور پورا مہینہ اس عمل کو جاری رکھے تو بہت ہلکے درد کے ساتھ بلا کسی تکلیف بچے کی ولادت ہوتی ہے۔ اس کو پینے سے مرئی صفرا دستوں میں خارج اور پیشاب خوب جاری ہوتا ہے۔ نیز یہ درد معدہ کا قلع قمع کرتا ہے۔ روغن بادام مسہل اور گرم دواؤں کے ہمراہ معدہ کی اذیت میں نہایت مفید اور موثر ہے۔ روغن بادام کی مالش اور خوردنی استعمال سے پاگل کتے کی گزیدگی کا نقصان ختم ہوجاتا ہے۔ روغن بادام کی ایک بار میں زیادہ سے زیادہ مقدار خوراک بتیس گرام ہے۔ اس سے

زیادہ استعمال ممنوع ہے۔ روغن بادام کے طلاء سے چہرے کی خشونت زائل، جرب وحکہ اور قوبا میں فائدہ اور اعضاء کے شقاق بارد ختم ہو جاتے ہیں۔ سبزیوں کے ہمراہ روغن بادام شیریں کا خوردنی استعمال حمیٰ غب کے مریضوں کی موافق غذا ہے۔ روغن بادام کمزور احشا میں نقصان کرتا ہے، جس کا مصلح مصطگی ہے۔ تازہ برگ بادام مسہل، مسقط دیدان معدہ اور خشک برگ بادام کا خوردنی استعمال قابض اور دافع اسہال ہے۔ صمغ بادام کے افعال وخواص کا بیان صمغ اللوز کے ذیل میں آئے گا۔

بادام تلخ

اس کا نام عربی میں لوز المر اور انگریزی میں بٹر آمنڈ ہے۔ درخت بادام تلخ کی ماہیت بادام شیریں کے درخت کی مانند ہے، مگر یہ درخت اور اس کے پتے سرخی مائل چھوٹے ہوتے ہیں اور پھل بادام شیریں کی طرح مگر اس کا مغز تلخ ہوتا ہے۔ تازہ، خوب گودے دار، فربہ دانہ اور چکنا بادام تلخ اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔

مــــزاج: بادام تلخ کا مزاج دوسرے درجہ میں حار و یابس اور ایک قول کے مطابق تیسرے درجہ میں حار و یابس ہے۔ بعض کے مطابق تیسرے درجہ کے آخر میں گرم اور اوّل درجہ کے آخر میں خشک ہے۔

افعال وخواص: بادام تلخ محلل، مفتح، جالی اور بے مثال غلیظ اخلاط کا منقی ومزیل ہے۔ یہ کم غذائیت کا حامل ہوتا ہے، مگر علاج ومعالجہ میں بادام شیریں کے قریب تر ہے۔ حرارت سے منسوب جالی اور مفتح جیسے اس کے تمام افعال زیادہ قوی الاثر ہیں۔ بادام تلخ اپنے اثر بالخاصہ سے لومڑی کی قاتل ہے۔ شرط ہے کہ اس کو اس کے مأکولات میں شامل کیا جائے، نیز یہ جُوں کو مار دیتا ہے۔

بادام تلخ کا طلا کلف (جھائیاں)، نمش (لہسن) اور بدن کے نشانات کو صاف کرتا ہے۔ بادام تلخ کو شراب یا سرکہ کے ہمراہ پیس کر تیار کردہ طلا عمدہ ہوتا ہے، جو مذکورہ امراض اور شریٰ (پِتی)، پرانے زخم، قروح ساعیہ، بثور رطبہ، قوبا، حزاز، نملہ، جرب وحکہ کے لیے فائدہ مند ہے۔ نیز شراب یا شہد کے ہمراہ بادام تلخ کا تیار کردہ طلا، نملۂ ساعیہ میں فائدہ کرتا ہے اور اس سے سر کو دھونے سے حزاز ختم اور جوں مر جاتی ہیں۔ بادام تلخ کو سرکہ اور روغن گل کے ہمراہ پینے کے بعد شہد ملا کر ضماد کرنے سے قروح خبیثہ اور نملہ میں فائدہ ہوتا ہے، نیز یہ محلول شرا کہ یا شراب کے ہمراہ ملا کر لگانے سے قوبا میں فائدہ کرتا ہے۔

شراب نوشی سے پیشتر پچاس عدد بادام تلخ کھانے سے نشہ بالکل نہیں چڑھتا کیونکہ یہ قوی مدر بول ہے۔ یہ مقدار خوراک بلغمی اور بارد مزاج لوگوں کے لیے ہے اور اس سلسلہ میں گرم مزاج لوگوں کو اس مقدار سے کم دیں۔ ارسطو کے مطابق اگر پانچ عدد بادام تلخ کو نہار منھ کھایا جائے تو شراب کا نشہ نہیں چڑھتا سرکہ کے ہمراہ بادام تلخ کا ضماد دردسر کے لیے مفید ہے۔ بادام تلخ کا سرمہ بینائی کو قوی کرتا ہے۔ پانی میں پسے ہوئے بادام تلخ اور روغن بادام تلخ کا قطور وجع الاذن اور دوی کی بہترین دوا ہے۔ بادام تلخ کی قوت باریک رگوں کی انتہا میں موجود لیس دار غلیظ اخلاط کو، نیز ان کو سینہ اور پھیپھڑا سے خارج کرنے میں معین ومددگار ہے۔ ایکس گرام بادام تلخ اور حسب ضرورت شہد ملا کر لعوق کے طور پر استعمال کرنے سے کھانسی میں فائدہ ہوتا ہے۔ نیز یہ لعوق درد جگر اور تحلیل ریاح، خصوصاً ریاح گردہ کے لیے مفید ہے۔ بادام تلخ کا خوردنی استعمال ربو، پرانی کھانسی، سینہ وپھیپھڑا کے ورم کے لیے خصوصاً اس کا استعمال نشاستہ اور پودینہ کے ہمراہ فائدہ مند ہے۔ بادام تلخ مذکورہ ترکیب سے نفث الدم میں مفید ہے۔ بادام تلخ پودینہ کے ہمراہ درد گردہ میں اور شہد کے ہمراہ جگر، تلی وگردہ کے

سدّ وں، امراض جگر، یرقان اور تلی کے تنقیہ میں فائدہ کرتا ہے۔ نیز بادام تلخ کا استعمال ماء العسل کے ہمراہ قولنج میں اور مفتّح کے ہمراہ درد جگر، امراض گردہ ومثانہ، ان اعضاء کے تنقیہ، تفتت حصات، ادرار بول، عسر البول اور وجع الرحم میں فائدہ کرتا ہے۔ بادام تلخ کا فرزجہ مدر حیض ہے۔ اس کا ضماد پاگل کتے کی گزیدگی میں فائدہ کرتا ہے۔ بادام تلخ آنتوں کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح شکر، مصری، روغن بادام شیریں اور خشخاش ہے۔

بیخ بادام تلخ کا ضماد تمام دردوں میں فائدہ کرتا ہے۔ درخت بادام کا ریشہ گرم وخشک ہے۔ یہ جالی اور محلل ہے۔ بیخ بادام تلخ کو پکا کر کلف سے متاثرہ مقام پر رکھنے سے فائدہ ہوتا ہے اور یہ اس مرض کی قوی الاثر دوا ہے۔ بیخ بادام تلخ کو باریک پیس کر چہرہ دھونے سے بھی کلف ختم ہو جاتا ہے۔ روغن گل کے ہمراہ بیخ بادام تلخ کا ضماد بارد درد سر اور کلف کی بہترین دوا ہے۔ بیخ بادام تلخ کو پینے سے تلی وگردہ کا تنقیہ، قولنج رفع اور معدہ کے کیڑے خارج ہو جاتے ہیں۔ بادام تلخ کے خاکستر کا ضماد آگ کی سوختگی میں فائدہ مند ہے۔ شراب کے ہمراہ برگ بادام تلخ کو پکا کر طلا کے طور پر استعمال کرنے سے حزاز میں فائدہ ہوتا ہے۔

روغن بادام تلخ شیخ کے مطابق دوسرے درجہ میں حار ورطب ہے۔ بعض کے مطابق دوسرے درجہ کے اوّل میں گرم اور رطوبت مائل ہے، یہ جالی، محلل، مجفف، کثیر المنفعت، لطیف، معدہ کے اطراف میں چپکنے والے لیس دار اور سوداوی اخلاط کا مسہل ہے۔ روغن بادام تلخ کو دواؤں اور مطبوخ کے نسخوں میں ملا کر استعمال کرسے معدہ اور آنتیں غلیظ اور چپکنے والے اخلاط سے پاک اور صاف ہو جاتی ہیں۔ یہ مناسب دواؤں کے ہمراہ ربو، ورم طحال، درد گردہ، پیشاب کی دشواری، قولنج، اختناق الرحم، وجع الرحم، انقلاب رحم، ورم صلب، خروج حصات اور خروج جنین میں فائدہ مند ہے۔ روغن بادام تلخ کا قطور وجع الاذن، کان کے سدہ، دوی، طنین اور کان کے کیڑے مارنے میں بہت نفع بخش ہے۔

شیخ کے مطابق روغن بادام تلخ، خصوصاً بیخ سوسن کے ہمراہ کھانے سے گردہ ومثانہ کا تنقیہ کرتا اور پتھری کو توڑتا ہے۔ بعض وقت مذکورہ امراض میں بیخ سوسن کے ہمراہ روغن بادام تلخ کا ضماد فائدہ مند ثابت ہوتا ہے۔ روغن بادام تلخ کا حمول مخرج جنین، مخرج مشیمہ اور مدر حیض ہے۔ روغن بادام کا طلا چہرے کے نشانات، جھائیں، حسن گونہ اور سردی سے لاحق شقاق کو رفع کرتا ہے۔

شیخ کے مطابق روغن بادام تلخ، بیخ سوسن اور موم کا آمیزہ چہرے کو صاف، کلف اور نشانات کو ختم کرتا ہے۔ نیز چہرے کے تشنج کو رفع کرتا ہے۔ شراب کے ہمراہ روغن بادام تلخ کا طلا مرطوب قروح، تلی اور حزاز کو ٹھیک کرتا ہے۔

مقدار خوراک : روغن بادام تلخ کی مقدار خوراک اٹھارہ گرام تک ہے۔ درخت بادام تلخ کا گوند صمغ عربی کے قائم مقام ہوتا ہے، جو قابض اور مسخن ہے۔ بادام تلخ آنتوں کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس کا مصلح شکر ہے۔ بریاں بادام پر نمک چھڑک کر کھانے سے اشتہاء کاذب کے وقت نفس کی اصلاح اور تعدیل ہوتی ہے، نیز بریاں ونمک پروردہ بادام نشہ دیر سے طاری کرتا ہے۔ یہ منقی سینہ، مدر بول اور مسہل ہے۔ اس سے سوء ہضم لاحق ہوتا ہے، جس کا مصلح شکر اور شراب مثلث ہے۔

بادام صحرائی وکوھی

یہ لوز بری اور لوز جبلی ہے۔ شیرازی زبان میں بادام کوہی کا نام حزک ہے۔ ان دونوں کا درخت بادام بستانی کے درخت سے چھوٹا

ہوتا ہے۔ان کی پتیاں چھوٹی، پھول سرخی مائل اور خوشبودار ہوتے ہیں، ان کے پھل چھوٹے، معمولی تلخ اور بہت قابض ہوتے ہیں۔ یہ جلوز (چلغوزہ) کے علاوہ دوسری چیز ہے۔

صحرائی وکوہی بادام تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ یہ معدہ کو قوی کرتا، معدہ کی رطوبت، تری اور بارد امراض کو ختم اور قے و اسہال میں فائدہ کرتا ہے۔اس کی مقدار خوراک ساڑھے دس گرام اوراس کے پھول کی مقدار خوراک سات گرام تک ہے۔

بادام بربری

اس کے درخت کا نام ارجان اور ہرجان ہے، جو افریقی ممالک میں کثرت سے دستیاب ہے۔ یہ نوکیلے کانٹے دار ہوتا ہے۔اس کا پھل چھوٹے بادام کی طرح ہوتا ہے۔اس لیے اس کا نام عربی میں لوز البربر، لوز الہرجان، لوز السودان اور لوز الارجان ہے۔ابن رضوان فرماتے ہیں یہ پھل چھوٹے بلوط کے مانند زرد ہوتا ہے۔بعض کے مطابق یہ بادام صحرائی کی ایک قسم ہے، جو چلغوزہ کی طرح مگر بڑا اور زرد ہوتا ہے۔اس کے چاروں اطراف سوراخ ہوتے ہیں، جو اس کے مغز تک نہیں پہنچتے۔ بادام بربری گرم وخشک اور بہت قابض ہے۔ ساڑھے تین گرام تک اس کے پھول یا جرم کو کھانے سے دست بند ہو جاتے ہیں۔اس کے روغن کا نام زیت السودان ہے۔

بادام کشمیری، بادام سہ گوشہ اور بادام کوہی

یہ تینوں بندق (فندق) ہیں۔

بادامک

یہ فارسی زبان میں بادام فارسی ہے، نیز بادامک بید کی ایک قسم کا نام ہے۔

پادپارھا

پا مفتوح، الف، دال مفتوح، دوسرا پا مفتوح، الف، را مضموم ہا مفتوح اور الف۔ یہ بند ہے۔

پادپا

پا مفتوح، الف، دال ساکن دوسرا پا مفتوح اور دوسرا الف۔ یہ مطلق درخت ہے۔

پادرگت

پا مفتوح، الف، دال مفتوح، را ساکن، گاف مفتوح اور تا ساکن۔ یہ بوٹی ہے۔

پادرھا

پا مفتوح، الف، دال ساکن، را مضموم اور الف، یہ نبیر ہے۔

پادپھا

پا مفتوح، الف، دال مفتوح، دوسرا پا اور ہا مفتوح اور الف۔ یہ پیپل کا درخت ہے۔

باد تخم

یہ بادیان ہے۔

بادرنجبویہ

بامفتوح، الف، دال ساکن، رامفتوح، نون ساکن، جیم ساکن، بامضموم، واؤ ساکن، یامفتوح اور ہا۔ یہ فارسی لفظ بادرنگبویہ کا معرب ہے۔عربی میں اس کا نام مفرح القلب، مفرح القلب المحزون، حبق الریحانی، حشیشۃ السنور، بقلۃ الریحان اور بقلۂ غریبہ ہے۔ رومی زبان میں یاسلفیین اور مصری زبان میں ریحان الضع ہے۔اس کا نام بادرنبویہ اور بالنکبویہ بھی ہے۔جس کے معنی، ترنج جیسی بودار کے ہیں، کیونکہ اس سے بادرنج یعنی اترج جیسی بو آتی ہے۔بعض اہل فارس کے نزدیک یہ ریحان اترجی ہے کیونکہ اس کی بوترنج کی بو کے مانند ہوتی ہے۔یونانی میں اس کا نام میتلغن اور مالی نوفلن ہے۔جس کے معنی بھڑ کا شہد کے ہیں، کیونکہ یہ اس کے پھول کا رس چوستی ہے۔ سریانی زبان میں اس کا نام اطروخیا اور ہندی میں بلی لوٹن ہے۔

بادرنجبویہ ایک جڑی بوٹی ہے، جو خوب پتوں والی ایک ہاتھ کے برابر ہوتی ہے۔اس کی شاخیں سبز لچک دار ہوتی ہیں، بادرنجبویہ کی دو قسمیں ہیں۔ایک قسم چھوٹی ہے، جس کی پتیاں لطیف، باریک اور لانبی ہوتی ہیں۔ان پتیوں کے کنارے آرا کے مانند دندانے دار ہوتے ہیں۔اس کے تنہ میں ریحان (تلسی) کے مانند بہت شاخیں نکلتی ہیں۔بادرنجبویہ کا پھول سرخی مائل نیلا ہوتا ہے، جس کو لوگ سبزیوں کے مانند کھانے کے ساتھ کھاتے ہیں۔یہ قسم موسم ربیع میں تیار ہوتی ہے۔اس کا تخم ہر سال پیدا ہوتا ہے۔اس کا پودا جڑ لگانے سے تیار نہیں ہوتا۔اس کے تخم تخم کتاں کے مانند چھوٹے اور خاکستری ہوتے ہیں۔اس سبزی کا نام اترجیہ اور ترنجان بھی ہے۔

بادرنجبویہ کی دوسری قسم کی بو پہلی قسم کی طرح ہوتی ہے، بلکہ اس کی بو زیادہ تیز ہے۔اس کی پتیاں گولائی مائل ہوتی ہیں، یہ صحرائی و بستانی بھی ہوتی ہے، یہ دوسری قسم تنہ دار نہیں ہوتی، اس میں بہت شاخیں ہوتی ہیں جو ایک جڑ سے نکلتی ہیں۔پتیاں خشونت دار، چوڑی اور پودینہ کی پتیوں سے بڑی ہوتی ہیں اور اس کا پھول سفید ہوتا ہے۔اس جڑی بوٹی میں تخم بہت کم ہوتے ہیں۔

صاحب تحفہ نے لکھا ہے کہ اس کا نام دار المرز میں بادرنجبویہ ہے۔اس کی جڑ کے ریشے پودینہ کی طرح ہر سال ہرے بھرے ہو جاتے ہیں۔اس قسم سے بلی کو خوب لگاؤ ہوتا ہے۔ایک جماعت کا خیال ہے کہ یہ دونوں قسمیں ایک ہیں، حالانکہ ایسا نہیں ہے۔بعض لوگوں کے مطابق یہ بالنگو ہے، مگر یہ بھی خلاف واقعہ ہے، کیونکہ تخم بالنگو باریک طویل اور نیل گوں سیاہ ہوتا ہے، جبکہ اس کا تخم معمولی فربہ، چھوٹا اور نیلا ہوتا ہے اور بالنگو کا پودا ریحان کے مانند ہے۔مزید صاحب تحفہ نے لکھا کہ ناچیز نے تخم بالنگو کی کاشت کی۔اس کے پودے کو ریحان کے مشابہ پایا، نیز یہ ریحان کے مانند سبز، بڑے پتے دار اور اس کی بو شاہسفرم کے مانند ہوتی ہے۔بعض اطباء لکھتے ہیں کہ برگ بادرنجبویہ برگ ریحان کے مانند، مگر چوڑا ہوتا ہے۔اس کی شاخیں چوکور وخوشبودار اور تخم اسپغول کے برابر سیاہ وخوشبودار ہوتی ہیں۔یہ خاصی مفرح قلب اور مقوی قلب دوا ہے۔ایک قول کے مطابق اس کی پتیاں برگ بلوط کی مانند اور بڑی اور غیر روئیں دار ہوتی ہیں۔اس کو ہاتھ سے ملنے سے ترنج کی بو آتی ہے۔دوسرے قول کے مطابق اس کی پتیاں برگ بادرنجبویہ کے مانند ہوتی ہیں، جن کا اوپری سرا گول اور نچلا سرا معمولی دندانے دار اور پستہ رنگ مائل ادھورا سبز ہوتا ہے، اس کی شاخوں سے بہت چھوٹی چھوٹی شاخیں نکلتی ہیں۔پھول سفیدی مائل نیلا اور جڑ خربق سیاہ کے مانند ہوتی ہے، جس سے دارچینی کی بو آتی ہے۔یہ پودا اکثر وبیشتر مرطوب اور پانی دار مقامات میں پیدا ہوتا ہے۔یہ فراسیون کے مانند قوی ہے اور یہ شاہسفرم کی ایک قسم ہے، جو پودا سفید پھول دار سبز و چوکور شاخوں والا اور بہت تخموں والا ہوتا ہے

وہ یقینی طور پر شاہسفرم کی ایک قسم ہے۔

بہرحال بستانی بادرنجبو یہ سبزی کی ایک قسم ہے، جو دوسرے درجہ کے وسط میں اور ایک قول کے مطابق تیسرے درجہ میں اور دوسرے قول کے مطابق پہلے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ بعض کے مطابق یہ معتدل گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔ اطباء نے پہلے قول کو زیادہ صحیح قرار دیا ہے۔ اطباء فرماتے ہیں اکثر یہ اختلاف بری وبستانی دونوں قسموں کے اختلاف سے وابستہ ہے۔ بعض کے مطابق کوہی وصحرائی بادرنجبو یہ دوسرے درجہ میں اور بستانی اوّل درجہ میں گرم وخشک ہے، کیونکہ جنگلی دوا بستانی دوا سے زیادہ گرم وخشک ہوتی ہے۔ یہ قاعدہ کلیہ ہے اور یہی صحیح اور واضح قول ہے، کیونکہ بستانی دوا بہت رطوبت دار ہوتی ہے۔ تازہ بادرنجبو یہ اعلیٰ معیار کی شمار کی جاتی ہے۔

افعال و خواص: بادرنجبو یہ تمام بلغمی وسوداوی امراض اور خصوصاً سوداوی جرب کو ٹھیک کرتا ہے۔ یہ مسخن بدن، مفرح نفس، مقوی قلب، مقوی دماغ، مقوی حواس، مقوی حافظہ، مزکی، ملطف، مطیب نکہت، مزیل بخر اور مصفی ذہن ہے۔ یہ نمک کے ہمراہ ضماد کرنے سے خنازیر کو تحلیل اور میل دار زخموں کا تنقیہ کرتا ہے۔ یہی فائدہ اس کو سرکہ میں ملا کر استعمال کرنے سے حاصل ہوتا ہے۔ برگ بادرنجبو یہ کے رس کا طلا جرب سوداوی، نملہ، نار فارسی اور آکلہ میں فائدہ مند ہے۔ تازہ پتوں کے ضماد سے آنکھ کے ورم، آنکھ کے اردگرد کے ورم اور صداع میں فائدہ ہوتا ہے۔ بادرنجبو یہ کا ضماد وجع المفاصل کو ساقط کرتا ہے۔ بیخ بادرنجبو یہ کو گلاب میں پکا کر پینے سے جرب وسقطہ اور اطراف عضلات کے مرض میں فائدہ کرتا ہے۔ بیخ بادرنجبو یہ کو کھانے اور سونگھنے سے ذہن صاف، سوداوی وساوس دفع، دماغ کے سدّے کو کھولتا اور اس کو قوی کرتا ہے۔ برگ بادرنجبو یہ سونگھنے سے خوب نیند آتی ہے اور ناشتہ میں کھانے سے مصفات (ناک کی ہڈی) کے سدّے کھل جاتے ہیں۔ برگ بادرنجبو یہ کا خوردنی استعمال دماغ کو قوی اور کابوس کو دفع کرتا ہے۔ برگ بادرنجبو یہ کے رس سے مضمضہ کرنے سے دانتوں کی خرابی زائل ہوجاتی ہے۔ برگ بادرنجبو یہ چبانے سے شراب اور بخر (منھ کی بدبو) زائل ہوجاتی ہے۔ اس کی یہ بہت مؤثر دوا ہے، جو سعد، سداب اور ایرسا سے زیادہ کام کرتی ہے۔ برگ بادرنجبو یہ کو پیس کر شہد کے ہمراہ لعوق کی طرح کھانے سے عسر نفس، نفس انتصاب اور پرانی کھانسی میں فائدہ ہوتا ہے۔

بادرنجبو یہ مفرح اور مقوی قلب ہے، جو اس سلسلے میں بے نظیر دوا ہے، یہ وہم توہم، توحش، سوداوی وبلغمی خفقان، کمزور قلب کی غشی، جذام اور مفرح ومقوی قلب کے ساتھ ساتھ بارد امراض قلب میں مفید ہے۔ بعض وقت ستر ملی لیٹر برگ بادرنجبو یہ کا رس پلانے سے وجع القلب میں فائدہ ہوتا ہے۔ نیز یہ قلب کے خون کی صفائی اور حیوان روح کے سوداوی ابخرات میں کمی کرتا ہے۔ کبھی بادرنجبو یہ کچا یا پکا کر کھانے سے مذکورہ فائدہ ہوتا ہے۔

شیخ الرئیس نے ادویہ قلب کے ذیل میں لکھا ہے کہ بادرنجبو یہ فرحت قلب اور تقویت قلب کی عجیب الاثر دوا ہے۔ اس کی خوشبو اور اس کا فعل تفتیح فعل قبض کے ہمراہ مذکورہ فعل خاص میں معین ومددگار ہے۔ بادرنجبو یہ ان جملہ فوائد کے ساتھ ساتھ احشا کے لیے فائدہ مند ہے، اس میں ہلکے فعل اسہال کا اثر موجود ہے، جو طبیعت اور روح سے سوداوی ابخرات کو خارج کرتا ہے۔

صاحب جامع فرماتے ہیں ستر گرام برگ بادرنجبو یہ کا رس پینے سے شیخ کے مطابق ذکر کردہ فوائد کے لیے فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ گیلانی لکھتے ہیں کہ بادرنجبو یہ یا الخاصیت اور بالعرض مقوی قلب ہے، کیونکہ یہ سوداء کو تحلیل اور قلب کے خون کی صفائی اور روح کے

سوداوی ابخرات کو کم کرتا ہے، اس لیے تازہ بادنجبویہ کی خوردنی مقدار خوراک ستر گرام تک اور خشک بادرنجبویہ کی مقدار خوراک پینتیس گرام تک ہے۔ بادرنجبویہ کا طلا دودھ منجمد ہونے سے لاحق شدہ ورم پستان کو تحلیل کرتا ہے۔ بادرنجبویہ فم معدہ اور جگر کی تقویت میں مدد کرتا ہے۔ ہچکی اور غثیان میں فائدہ کرتا ہے۔ ناشتہ کے وقت بادرنجبویہ کھانے سے بارد و رطب معدہ کا اختلاج ٹھیک ہوجاتا ہے۔ نیز یہ غلیظ کھانے کو لطیف اور تیزی سے ہضم کرتا ہے۔ اس سے خوب ڈکار اور نیند آتی ہے، کیونکہ یہ ضعف قلب کو ختم کردیتا ہے۔ بادرنجبویہ معدہ اور آنتوں سے ریاح کو خارج اور سودا کو آسانی سے دستوں میں خارج کرتا ہے۔ اگر ساڑھے تین گرام نطرون (بورہ ارمنی) کے ہمراہ ساڑھے دس گرام بادرنجبویہ کو کھایا جائے تو یہ اختناق الرحم، فرح امعاء، مغص اور بواسیر میں فائدہ کرتا ہے۔ تازہ بیخ بادرنجبویہ کا حمول حمل کو ساقط کردیتا ہے۔ بیخ بادرنجبویہ کے جوشاندہ کا آبزن مدر حیض ہے۔ تخم بادرنجبویہ کے افعال برگ بادرنجبویہ سے ضعیف ہوتے ہیں۔ ساڑھے چار گرام تک تخم بادرنجبویہ کے خوردنی استعمال سے بخار کا لرزہ اور بلغم وسوداء سے لاحق شدہ شدید کپکپی ختم ہوجاتی ہے۔ نیز یہ مغص میں فائدہ مند ہے۔ برگ بادرنجبویہ کے رس سے حمام میں معتدل طلاء کرنے سے قشعریرہ اور لرزہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ یہی فائدہ خشک بادرنجبویہ کے جوشاندہ کے طلا سے حاصل ہوتا ہے۔ شراب کے ہمراہ ساڑھے سترہ گرام برگ بادرنجبویہ کا سفوف پاگل کتا، بچھو اور ریتلا گزیدگی میں فائدہ کرتا ہے۔ یہی فائدہ برگ بادرنجبویہ کے جوشاندہ کے نطول سے اور اس کے جرم کے ضماد سے حاصل ہوتا ہے۔ ساڑھے چار گرام نطرون (بورہ ارمنی) کے ہمراہ ساڑھے تیرہ گرام بادرنجبویہ کا خوردنی استعمال فطر (کھمبی) اور سماروغ (ککن) کی سمیت کو دفع کرتا ہے، کیونکہ فطر کے کھانے سے اختناق لاحق ہوتا ہے۔ اس کا سب سے بڑا اثر بالخاصہ یہ ہے کہ اگر بادرنجبویہ کے پتے، جڑ اور تخم کو خشک کرکے پارچۂ کتاں کی پوٹلی میں رکھ کر آبریشم کے دھاگہ سے مضبوط باندھ دیا جائے اور جیب میں رکھ لیا جائے تو ہر دیکھنے والے شخص کی نگاہ میں اس کی محبوبیت اور مقبولیت میں اضافہ ہوتا ہے۔ قلبی وظاہری سرور اور تمام ضرورتوں میں کامیابی حاصل ہوتی ہے۔ وہم، وحشت اور غم یہاں تک کہ عشق کا خمار زائل ہوجاتا ہے اس لیے بادرنجبویہ کا نام مفرح القلب المحزون ہے۔ بادرنجبویہ کے متعلق ایک عجیب غریب بات منسوب ہے کہ بلی اس سے بہت دوستی رکھتی ہے۔ جب وہ اس کو سونگھتی ہے اور اس کے قریب پہنچتی ہے تو اس پر رقص اور عجیب وغریب حرکات طاری ہوجاتی ہیں۔ اس کو چباتی اور اس پر لوٹتی ہے، جو شخص بلی کو اس حال میں دیکھتا ہے، اس کو معلوم ہوجاتا ہے کہ اس جڑی بوٹی سے بلی کو بہت عشق ہے۔ اگر شہد میں بادرنجبویہ کو ملا کر پکایا جائے تو اس کا ذائقہ اور بو عمدہ ہوجاتا ہے۔

بادرنجبویہ سرین کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح صمغ عربی یا کندر ہے، اس کو متواتر کھانے اور سونگھنے سے سر درد لاحق ہوجاتا ہے، جس کا مصلح کھانے کے بعد انار چوسنا ہے۔ بعض وقت بادرنجبویہ کے متواتر استعمال سے پیشاب میں جلن پیدا ہوجاتی ہے، جس کا مصلح کشنیز ہے۔ بعض کے مطابق یہ جگر کو نقصان پہنچاتا ہے، جس کا مصلح ریباس ہے۔ فرحت قلب کے لیے اس کا بدل ہم وزن آبریشم اور دو تہائی حصہ پوست ترنج ہے۔ خشک بادرنجبویہ کی مقدار خوراک پینتیس گرام اور تازہ کی مقدار خورک ستر گرام ہے۔ ایک قول کے مطابق خشک بادرنجبویہ کی مقدار خوراک سات گرام، تازہ کی مقدار خوراک پینتیس گرام ہے اور تخم بادرنجبویہ کی مقدار خوراک نو گرام ہے۔

بادرنگ

یہ فارسی لفظ ہے۔ بادرنگ خیار (کھیرا) ہے۔ اس کا نام عربی میں قثا اور سریانی میں جلمانہ ہے۔

بادرو

یہ فارسی میں خیار (کھیرا) ہے۔اس کا تلفظ آخر میں غین کے اضافہ کے ساتھ بادروغ بھی ہے۔

بادروج

بامفتوح، الف، دال ساکن، رامضموم، واؤ اور جیم ساکن۔ یہ نبطی لفظ ہے۔اس کا معرب ذال کے تلفظ کے ساتھ باذروج ہے۔ اس کا نام عربی میں حوک، یونانی میں اوقیمن، فارسی میں تره خراسانی، ہندی میں بابری اور جنگلی تلسی ہے۔ بادروج پہاڑی تلسی کی ایک قسم ہے، جس کے پتے بہت باریک ہوتے ہیں۔اس کا تنہ چوکور، جوف دار اور شاخوں سے پر رہتا ہے۔ بادروج تلسی سے کم مہکتا ہے۔اس کا پھول سرخی مائل ہے۔ بادرون کا نام مصر میں ریحان احمر ہے۔اس کی بستانی وصحرائی دو قسمیں ہوتی ہیں۔ یہ پودا موسم خریف میں پیدا ہوتا ہے۔موسم ربیع میں بالکل پیدا نہیں ہوتا اس کی جڑ کسی افادیت کی حامل نہیں ہوتی۔ صاحب تحفہ نے لکھا ہے کہ یہ بظاہر تخم شربتی معلوم ہوتا ہے، جس کو شیراز سے درآمد کیا جاتا ہے۔لوگ اس کو قند کے شربت میں ملا کر پیتے ہیں۔اعلیٰ معیار کا بادروج خوشبودار ہوتا ہے۔

مزاج: بادروج کا مزاج پہلے اور دوسرے درجہ میں گرم اور پہلے درجہ کے اوّل میں خشک ہے۔ بادروج اپنی رطوبت فضلیہ کی وجہ سے دوسرے درجہ تک مرطب ہے۔ یہ رطوبت اس کے جوہر میں نہیں پائی جاتی۔ یہ رطوبت ٹھیک ایسے ہی ہے، جیسے مشائخ میں بری دار رطوبت فضلیہ موجود ہوتی ہے، کیونکہ ان لوگوں میں ان کے اصلی مزاج کی خشکی کے باوجود رطوبت فضلیہ کا غلبہ رہتا ہے۔بعض ماہرین کا خیال ہے کہ بادروج دو متضاد قوتوں کا حامل ہے اوّل یہ اپنی خشکی، قبض اور خلط کے اسہال کی وجہ سے رواں دواں رطوبتوں کو خشک کرنے پر قادر ہے۔دوم یہ منضج محلل اور نفاخ ہے۔ بادروج مفرح، مقوی قلب، مقوی قوت شامہ، مقوی فم معدہ، مقوی باہ، مدر شیر، مدر بول، مدر حیض، مدر عرق، محلل ورم اور دافع شقاق ہے، نیز خفقان، غشی، سانس کی تنگی، بارد جگر کی کمزوری، سدۂ طحال اور مثانہ کی پتھری کو توڑتا اور ٹھیک کرتا ہے۔جَو کے ستو، روغن گل اور سرکہ کے ہمراہ بادروج کا ضماد ورم حار اور ورم پستان میں فائدہ کرتا ہے۔تنہا بادروج کا ضماد بچھو، بھڑ، اور تنین بری (اژدہا) کی گزیدگی میں مفید ہے۔ پستان پر تنہا بادروج کا ضماد ورم کو تحلیل کرتا ہے۔حبوشی شراب کے ہمراہ بادروج کا ضماد آنکھ کی تڑپن کو ساکن کرتا ہے۔حبوشی شراب حبوش کی طرف منسوب ہے، جو افریقہ کا ایک جزیرہ ہے۔ یہ شراب کسیلی اور تیز ہوتی ہے، جس کا واحد سبب سمندر کے پانی کی آمیزش ہے۔

اس کے طلاء سے آنکھ کا ورم ختم اور نزلہ کی ریزش بند ہو جاتی ہے۔ بادروج کے عصارہ کا قطور آنکھ اور دمعہ کو صاف کرتا ہے۔ بادروج کو چبانے سے دانتوں کی ترشی ختم اور سینہ و پھیپھڑا سے عارضی رطوبت کا انصباب بند ہو جاتا ہے۔ بادروج کا اثر بالخاصہ ہے کہ اگر آفتاب کے برج حمل کے ابتدائی ایام میں اس طرح چبایا جائے کہ تمام دانتوں کو اس کا اثر پہنچ جائے تو پورے سال دانت درد سے محفوظ رہتے ہیں۔اگر کسی شخص نے بادروج کو کھایا ہو اور اس کو بچھو ڈس لے تو اس شخص کو درد کا احساس نہیں ہوتا۔ بادروج کو چبا کر کان میں ٹپکانے سے کان درد میں راحت ملتی ہے۔ بادروج کا رس خصوصاً سرکہ اور کافور کے ساتھ فتیلہ کے طور پر رکھنے اور سعوط کرنے سے نکسیر میں فائدہ ہوتا ہے۔ بادروج کو سونگھنے سے زکام میں فائدہ اور بارد مزاج شخص کی چھینک میں سکون ملتا ہے۔اس کا نشوق معطس ہے۔نشوق لینے والا اپنی آنکھوں کو اچھی طرح بند کر لے اور چھینک کے وقت دوا کو خوب نچوڑے اور اسی طرح ہر چھینک کے وقت کرے۔ بادروج

پھیپھڑے اور سینہ کی زائد رطوبت کو خشک کر دیتا ہے۔ بادروج کا ایک پیالہ رس (تقریباً ساڑھے بائیس ملی لیٹر) سوء تنفس میں فائدہ کرتا ہے، جو اخلاط غلیظہ کی وجہ سے لاحق ہوتا ہو، حبق الرائی نفث الدم کی بہترین دوا ہے۔ ایک قول کے مطابق یہ ملین شکم اور مولد دیدان معدہ وسریع العفونت ہے، جو معدہ کو ردی کر دیتا ہے۔ برگ بادروج خاص طور پر معدہ میں فساد برپا کرتا ہے۔ یہ دیر ہضم، مولد خلط سوداوی ہے، جس کا مصلح خرفہ کی سبزی ہے۔ صاحب تقویم الابدان کے مطابق اس کا مصلح عود ہندی اور دارچینی ہے۔ کازرونی نے فرمایا کہ بادروج خلط سوداوی کی تولید کرتا ہے۔ یہ قضیہ محل کلام ہے، جیسا کہ ماقبل میں مذکور ہوا کہ بادروج کثرت سے رطوبت فضلیہ کا حامل ہے۔ بادروج کا بکثرت استعمال خصوصاً نمکین سرکہ کی چٹنی کے ہمراہ کھانے سے آنکھ میں تاریکی اور سدر لاحق ہوتا ہے، کیونکہ اس سے ریاح، غلیظ ابخرات اور ردی وصفراوی خلط کی تولید ہوتی ہے۔ بادروج کا مصلح سرکہ، کھیرا اور خرفہ ہے۔ بادروج کے رس کی مقدار خوراک پینتالیس ملی لیٹر ہے۔ اس کا بدل مرزنجوش یا بادرنجبویہ یا دوگنا سیسنبر (جنگلی تلسی) اور باہم وزن کلونجی ہے۔ بادروج کا اثر بالخاصہ ہے کہ جب اس کو منھ سے چبا کر دھوپ میں پھینک دیا جاتا ہے تو اس میں کیڑے پیدا ہو جاتے ہیں۔ تخم بادروج سوداء کی تولید کو بند کرتا ہے۔ یہ اطباء کی زبان میں تخم شربتی کہلاتا ہے۔ کیونکہ تخم بادروج، خوشبودار پھولوں کا بیج ہے۔ تخم بادروج پیشاب کی دشواری میں فائدہ منداور محلل عمل کرتا ہے۔ تخم بادروج کا پستان پر ضماد کرنے سے دودھ کی تولید میں اضافہ ہو جاتا ہے۔ اس کی مقدار خوراک سات سے ساڑھے تیرہ گرام تک ہے۔ روغن بادروج تیار کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ برگ بادروج کے رس کو تین گنا روغن زیتون کے ہمراہ پکا کر خوب جلا لیا جائے تاکہ صرف روغن باقی رہ جائے، یہ گرم تیز اور جالی ہے۔ گرم پانی کے ہمراہ سولہ گرام روغن بادروج پینے سے معدہ کے کیڑے خارج ہو جاتے ہیں، نیز اس کے طلاء سے بارد مواد دفع، رطوبتیں تحلیل اور اعصاب کو تقویت ملتی ہے۔

باد زھر

بامفتوح، الف، دال ساکن، زامفتوح، ہا اور را ساکن۔ یہ فارسی لفظ ہے۔ بادزہر تریاق کی جنس ہے، جس کے معنی غسال السم (زہر کو دھونے والا) ہے۔ بادزہر سے زہروں کا مقاوم مراد ہوتا ہے، جیسے تریاق ہے۔ عربی میں اس کا نام حجر السم ہے۔ بعض وقت با کو فا سے بدل کر اس کا تلفظ فادزہر ہوتا ہے۔ بعض کے مطابق فادزہر بادزہر کا معرب ہے۔ کسی وقت اس کا دال محذوف کر کے فازہر پڑھا جاتا ہے۔ بادزہر وہ چیز ہے، جس کے خوردنی استعمال اور تعلیق سے روح کی حفاظت اور زہر کے نقصان کو دفع کرنا مقصود ہوتا ہے۔ بعض کے مطابق فادزہر وہ چیز ہے، جس سے زہروں کا علاج کیا جاتا ہے۔ کبھی مطلق بادزہر سے تریاق مراد ہوتا ہے اور کبھی اطباء ان دونوں کے درمیان فرق کرتے ہیں۔ چنانچہ بعض اطباء کی اصطلاح کے مطابق لفظ تریاق کا استعمال اس مرکب دوا پر ہوتا ہے، جو زہر کو دفع کرتی ہے اور لفظ فادزہر کا اطلاق اس مفرد دوا پر ہوتا ہے، جو زہر کو دفع کرتی ہے۔ فادزہر کا یونانی میں نام کسفارمقا ہے۔ نیز فادزہر دو تریاقی دوا کا نام ہے، جن میں ایک معدنی اور دوسری حیوانی ہوتی ہے ہر ایک کا جداگانہ یہاں تذکرہ کیا جارہا ہے۔

باد زھر معدنی

اس کا نام عربی میں حجر السم اور فارسی میں بادزہر کانی اور زہر مہرہ ہے۔ بعض لغت میں یہ حجر قبطاس کے نام سے معروف ہے۔ یہ مختلف رنگوں کا ایک معدنی پتھر ہے۔ اس کی کانیں مملکت خطار، چین، تبت، قندھار، باختر، خراسان، کرمان اور مدینہ طیبہ کے اطراف

میں واقع خلیص کے پہاڑی علاقے ہیں، نیز ہندوستان میں یہ اجمیر شریف، کوٹہ کے نواحی علاقے اور دکن میں پایا جاتا ہے۔ سب سے اعلیٰ معیار کا بادزہر معدنی خطائی، پھر قندھاری، پھر خراسانی اور پھر خلیصی ہے، جو خوشبودار، خوش ذائقہ، چکنا، عمدہ صفت اور دیدہ زیب ہوتا ہے۔ پسا ہوا بادزہر معدنی سفید، خوشبودار، اور کف دار ہوتا ہے۔ یہ اوصاف جتنے زیادہ اس میں موجود ہوتے ہیں وہ بہتر ہوتا ہے۔ بادزہر معدنی قوی الاثر ہے۔ اگر بادزہر معدنی کو افیون یا آب برگ نیم کے ہمراہ پیسا جائے تو ان دونوں کی تلخی ختم ہوجاتی ہے یا برگ نیم کو چبایا جائے اور اس کے فوراً بعد بادزہر کو کھایا جائے تو تلخی محسوس نہیں ہوتی، اسی طرح نیم کی پتیاں چبانے کے بعد افیون کھانے سے تلخی محسوس نہیں ہوتی۔ خوردنی یا ڈسے ہوئے زہروں کو زائل کرنے کے لیے اگر بادزہر معدنی کے استعمال سے فائدہ ہوتا ہے تو یہ بہترین اور عمدہ بادزہر معدنی ہے ورنہ نہیں۔ بادزہر معدنی کے پرکھنے کے متعدد طریقے ہیں۔ ان میں اکثر مبالغہ آرائی ہے۔ سب سے خراب بادِزہر معدنی دکنی ہے۔

ارسطاطلیس کے مطابق فادزہر متعدد رنگوں میں دستیاب ہے کوئی زرد، کوئی مٹیالا اور سبزی وسفیدی مائل ہے۔ زرد رنگ فادزہر سب سے اچھا ہوتا ہے۔ اس کے بعد مٹیالا اور خراسانی عمدہ ہے۔ یہاں اس کا نام بادزہر ہے، جس کی وضاحت حجر السم سے کی جاتی ہے۔ بادزہر معدنی کی کانیں چین اور ہندوستان کے علاقوں میں پائی جاتی ہیں۔ بعض کے مطابق مفرد بادزہر چھ رنگ میں دستیاب ہے، جو زرد، سفید، سبز، مٹیالا، نجدی اور نقطوں دار ہوتا ہے۔ نیز یہ سیاہ، زردی وسفیدی آمیز، نیل کی پتیوں کے ہم رنگ، سبزی مائل زرد، سرخی مائل زرد، شلجم کی طرح سرخی گلابی، ہرے، پیلے اور کالے نقطوں دار اور مختلف رنگوں میں ابر آلود ہوتا ہے۔ کوئی بادزہر معدنی بہت سخت ہوتا ہے، جیسے قندھاری اور شاہ مقصودی ہے۔ ان میں کوئی متوسط درجہ کا سخت ہوتا ہے جیسے خطائی اور خلیصی ہے اور کوئی بالکل نرم ہوتا ہے، جیسے دکنی اور اجمیری ہے۔

مزاج: بادزہر معدنی کا مزاج اوّل درجہ میں گرم وخشک ہے، مگر اس میں گرمی، خشکی سے زیادہ ہوتی ہے۔ بعض سرد اور کوئی حرارت مائل معتدل ہوتا ہے اور کوئی دوسرے درجہ میں خشک ہوتا ہے۔

افعال و خواص: بادزہر معدنی ہر مزاج کے حامل افراد کو خوب راس آتا ہے، یہ دافع سموم ہے۔ تمام قوتوں اور روحوں کا مقوی اور ان کا محافظ ہے، کیونکہ یہ اپنی خاصیت سے اثر کرتا ہے نہ کہ صرف اپنی طبیعت سے اثر انداز ہوتا ہے۔ یہ وبائی ہوا کے ضرر اور آب وہوا کی تبدیلی کے نقصانات کو روکتا ہے۔ اخلاط کی عفونت وسمیت کو زائل اور اعصاب وباہ کو قوی کرتا ہے۔

رازی کے مطابق بادزہر معدنی زرد، نرم اور بے ذائقہ ہوتا ہے۔ زہروں میں فائدہ کرتا ہے۔ یہ بچھناک کے زہریلے اثر کو دفع کرنے کی بہترین دوا ہے۔ بعض بادزہر معدنی زردی وسفیدی مائل مگر پھر بھی پھٹکری کے مانند نرم، بریاں اور چمکدار ہوتا ہے۔ میں نے اس پتھر میں بیش کے زہر سے لڑنے والے اثر اور قوت کا جتنا زیادہ ملاحظہ کیا اتنا کسی دوسری مفرد دواؤں اور تریاقوں میں اثر وقوت نہیں دیکھا۔

حکیم ہاشم طہرانی لکھتے ہیں کہ اس کا ایک عجیب وغریب خاص اثر یہ ہے کہ ایک شخص نے نادانی سے بدہضمی کی حالت میں فصد کرلیا، اس کے جگر کے مقام پر اور پسلیوں میں شدید درد لاحق ہوگیا، میں نے ڈیڑھ گرام فادزہر معدنی کو باریک پیس لیا اور اس کو پانچ سو ملی گرام

کی مقدار خوراک میں تین مرتبہ کھلایا ہر مرتبہ اس کے مرض میں کمی آتی گئی آخر میں وہ ٹھیک ہو گیا۔

افلاطون نے کتاب جامع الخواص میں لکھا ہے کہ فادزہر معدنی زہر کو جذب کرتا ہے۔شریانوں اور بدن کی جملہ خون کی رگوں کو زہر سے پاک وصاف کرتا ہے،خون کو زہریلے مادہ سے خالص کرتا ہے۔زہر خواہ سم قاتل ہو اس کو فوراً بدن میں پھیلنے سے پیشتر، کھا لینے سے مشروب اور ملذوع زہر بے اثر ہو جاتا ہے۔اگر بادزہر معدنی کو پیس کر زہریلے جانور کے گزیدہ مقام پر چھڑکا جائے تو یہ زہر کو ترشح کے عمل سے خارج کرتا ہے۔

ارسطو نے فرمایا کہ اگر اعلیٰ معیار کے بادزہر معدنی کی انگوٹھی ہاتھ میں پہنی جائے اور ہمیشہ اپنے ساتھ محفوظ رکھی جائے تو ایسے شخص پر زہروں کا اثر کم ہوتا ہے۔اگر یہ شخص انگوٹھی والے ہاتھ کو زہریلے کھانے میں ڈال دے تو اس کی حدت اور قوت کم اور کمزور ہو جاتی ہے۔ اگر زہر خوردہ شخص اس انگوٹھی کو اپنے منھ میں رکھ کر چوسے تو اس کو فائدہ ہوتا ہے۔

احمد ابن یوسف کے مطابق سنگ بادزہر معدنی عقرب گزیدگی میں فائدہ کرتا ہے۔اس مقصد کے لیے چاند کے برج عقرب میں ہونے کے دوران اس پتھر میں بچھو کی تصویر کندہ کی جائے پھر اس کو سونے کی انگوٹھی میں جڑ لیا جائے تو اس کے پہننے والے کو بچھو بالکل نقصان نہیں پہنچاتا بلکہ اس کے قریب بھی نہیں آتا اور اس انگوٹھی کو اپنے پاس رکھنے سے بھی یہی اثر مرتب ہوتا ہے۔اگر زہر خوردہ شخص اس کو منھ میں رکھ کر چوسے اور یا بچھو، ہوام (بل میں رہنے والے کیڑے مکوڑے) اور طیارات (اڑنے والے کیڑے مکوڑے) جیسے ذرا ریح (تیلنی مکھی) کے گزیدہ مقام پر اس کو ملا جائے تو فائدہ حاصل ہوتا ہے۔

بعض اطباء کے مطابق اگر بادزہر معدنی کی سفید قسم کو پیس کر زہروں کے لیے خوردنی استعمال کیا جائے تو یہ زہر کو پسینہ کے ذریعہ دفع کرتا ہے۔اس کی سفید قسم اور اسی طرح اس کی دوسری اقسام کو ضربہ وسقطہ کے درد کے مقام پر طلا کرنے سے درد زائل اور وہ مقام ورم سے محفوظ رہتا ہے۔بعض کے مطابق اگر فادزہر معدنی کا سفوف سات سو بیس ملی گرام کھایا جائے تو یہ زہر کو پسینہ کے راستے نچوڑ کر خارج کرتا ہے اور اس کے نقصان سے محفوظ رکھتا ہے۔اسی طرح مذکورہ سفوف کو ہوام کے گزیدہ مقام پر طلا کرنے سے حاصل ہوتا ہے۔اگر ایک سو بیس ملی گرام فادزہر معدنی کو پیس کر حل کر لیا جائے، پھر اس محلول کو کسی بھی قسم کے سانپ کے منھ میں ڈالا جائے تو وہ ہلاک ہو جاتا ہے۔ اگر دو سو پچاس ملی گرام فادزہر معدنی کو پیس کر نوش کیا جائے تو یہ قلب کو قوی، حزن وملال کو زائل اور دل کی کمزوری کو رفع کرتا ہے۔فادزہر معدنی کو دھوپ میں رکھنے سے عرق حاصل ہوتا ہے، جس کو دو سو پچاس ملی گرام کی مقدار میں پینے سے خفقان فوراً زائل ہو جاتا ہے اور یہ مجرب ہے۔نیز یہ عرق آشوب چشم میں فائدہ کرتا ہے۔اگر اس عرق کو بخار کا مریض چوسے تو بخار اتر جاتا ہے، مؤلف کو فادزہر معدنی سے عرق نکلنے میں تامل ہوتا ہے اور اتنی کثیر مقدار میں عرق حاصل ہونا محل کلام ہے۔ضعف قلب اور اعضاء کے واسطے بادزہر معدنی کی مقدار دو سو پچاس یا پانچ سو ملی گرام سے ایک گرام ہے اور زہروں کو دفع کرنے کے لیے اس کی مقدار خوراک سات سو پچاس ملی گرام سے ایک گرام تک ہے۔بادزہر معدنی کا بدل ہم وزن اعلیٰ قسم کا زبرجد اور نصف وزن زمرد اور ڈیڑھ گنا گل داغستانی ہے۔

باد زہر حیوانی

یہ ایک قسم کا پتھر ہے، جو پہاڑی بکری، پہاڑی گائے، بندر اور خار پشت (ساہی) جیسے جانوروں کے شیردان (تھن) یا آنت یا

پتے میں پایا جاتا ہے۔مطلق بادزہر حیوانی سے حجر التیس مراد ہوتا ہے۔اس کا نام حجر الایل بھی ہے۔حجر الایل بہترین قسم کا بادزہر حیوانی ہے۔اس پہاڑی بکری کا بادزہر حیوانی اس سے بھی زیادہ عمدہ ہوتا ہے، جو فارس کے شبانکارہ کے پہاڑی علاقوں میں پائی جاتی ہے۔ بادزہر حیوانی لانبا، ہیکلی (بڑے جثہ دار)، گول فراخ اور مختلف شکلوں کا ہوتا ہے، کیونکہ یہ جس چیز پر جمتا ہے اسی کی شکل اختیار کر لیتا ہے، مثال کے طور پر جو مخلصہ کی لکڑی یا اس کے تخم پر منجمد ہوتا ہے وہ طویل اور ہیکلی (بڑا جثہ دار) ہوتا ہے۔ان دونوں شکل کا فادزہر حیوانی بہت اچھا ہوتا ہے۔اگر تخم خرما یا اون وغیرہ پر منجمد ہوتا ہے تو ان چیزوں کی شکل اختیار کر لیتا ہے۔اس لکڑی یا تخم مخلصہ کا نام مغز فادزہر ہے۔ فراخ بادزہر حیوانی عموماً اون والا ہوتا ہے، جس کے جوف میں اون موجود ہوتی ہے۔اگر اس میں اون کم ہوتی ہے تو بادزہر حیوانی پانی میں ڈالنے سے تہہ نشیں ہو جاتا ہے اور اگر اس میں اون زیادہ مقدار میں ہوتی ہے تو پانی کی سطح پر تیرتا رہتا ہے، جو بادزہر حیوانی شبانکارہ اور اس کے علاوہ مقامات میں دستیاب ہوتا ہے۔ وہ بہت کمزور اور کم خصوصیت کا حامل ہوتا ہے، جیسے ہندوستان اور دکن وغیرہ کے پہاڑ ہیں، کیونکہ شبانکارہ کے پہاڑوں میں مخلصہ کی جڑی بوٹی بکثرت پائی جاتی ہے، جس میں تریاقی قوت موجود ہوتی ہے۔ یہ جڑی بوٹی اکثر جانوروں کی خوراک ہے اور یہ دوسرے پہاڑوں میں نہیں پائی جاتی۔ بادزہر حیوانی جسامت میں چھوٹا بڑا ہوتا ہے، جو ایک سواسٌی گرام تک بڑا ہوتا ہے۔عموماً اس کا رنگ سبز زیتونی اور یا صاف چمکیلا ہوتا ہے۔اس کا جسم تہہ بتہہ پیاز کے مانند ہوتا ہے۔

گیلانی کے مطابق بادزہر حیوانی کے اوپر نیچے دو طبقے ہوتے ہیں۔اس کے بیچ میں کوئی چیز اس کے مغز کی مانند ہوتی ہے، جو مخلصہ کی لکڑی یا مخلصہ کا تخم اور یا کوئی دوسری چیز ہو سکتی ہے۔ ماہرین کے مطابق جب اس کو جانور کے پیٹ سے نکالا جاتا ہے تو گرمی کی وجہ سے نرم ہوتا ہے، جو محض خارجی ہوا لگنے سے سخت ہو جاتا ہے۔ چنانچہ وہ لوگ فوراً نکال کر منہ میں رکھ لیتے ہیں اور زبان چلا کر خاطر خواہ شکل میں ڈھال لیتے ہیں۔ چنانچہ منھ سے نکالنے اور منجمد ہونے کے بعد وہ چمکیلا اور چکنا ہو جاتا ہے، اس میں چمک اور چکنائی محض منھ میں رکھنے سے پیدا نہیں ہوتی، بلکہ اس کے نچلے پردے بھی چکنے اور چمکیلے ہوتے ہیں۔

بادزہر حیوانی صبر، کندر اور کئی دوسری دواؤں کو آپس میں ملا کر مصنوعی بھی تیار کیا جاتا ہے۔ اصلی اور نقلی بادزہر حیوانی کے درمیان فرق یہ ہے کہ اگر اس میں گرم سوئی چبھانے سے اس کا آخری سرا زرد ہو جائے اور اس سے پیلا دھواں نکلتا ہوا دکھائی دے تو وہ اصلی ہے اور اگر اس سے کالا دھواں نکلے تو جعلی ہے۔ اصلی بادزہر حیوانی کی خوبی یہ ہے کہ اگر اس کو سفید خشک خاکستر کے ہمراہ ہتھیلی پر ملا جاتا ہے تو راکھ سبز اور منجمد ہو جاتی ہے۔ جب اس کے معمولی سفوف کو دودھ میں ڈالا جاتا ہے تو دودھ منجمد ہو جاتا ہے۔اس کا سفوف سیاہی مائل سرخ ہوتا ہے۔سرخ، سبز اور زرد بادزہر حیوانی اوسط درجہ کا ہے۔

گیلانی لکھتے ہیں بہترین بادزہر حیوانی کی شناخت یہ ہے کہ جب اس کو دودھ کے ہمراہ پتھر پر گھسا جاتا ہے تو سیاہی مائل سرخ ہو جاتا ہے اور ردی بادزہر حیوانی کی شناخت یہ ہے کہ جب اس کو دودھ کے ہمراہ پیسا جاتا ہے تو سرخ، زرد اور سبز ہو جاتا ہے۔ جس جانور کے پیٹ میں یہ پیدا ہو چکا ہوتا ہے اس کی علامت یہ ہے کہ اکثر کمزور، قوی اور خوشحال رہتا ہے، نیز اپنے ہم جنس جانوروں سے دور اور تنہا رہنے لگتا ہے۔

مزاج: بادزہر حیوانی دوسرے درجہ کے آخر میں گرم اور تیسرے درجہ کے اوّل میں خشک ہے، یہ ہر مزاج کو خوب راس آتا ہے۔

افعال و خواص: بادزہر حیوانی گرم وسرد حیوانی، نباتی اور معدنی تمام زہروں کو دفع کرتا ہے، کیونکہ اس کا اثر نہ صرف طبیعت اور مزاج سے بلکہ خاصیت اور صورت نوعیہ سے وارد ہوتا ہے۔ یہ جملہ قوتوں، ارواح، حواس، اعضاء رئیسہ کا مقوی، مقوی حرارت غریزی، مقوی باہ، مفرح، نشاط انگیز اور مزیل غم ہے شرط یہ ہے کہ اس کا خوردنی استعمال کیا جائے۔

ابن جمیع کے مطابق بارہ سنگھا کے تھن سے خارج شدہ بادزہر حیوانی کے جملہ اوصاف اعلیٰ قسم کے ہوتے ہیں اگر اس کو سنگ مسن پر پیس کر دو سو پچاس ملی گرام صحیح سالم شخص حفظ ماتقدم کے طور پر کھائے تو یہ مہلک زہروں کا مقاوم ہے اور ان کے نقصانات سے محفوظ رکھتا ہے۔ نیز اس سے نقصان اور کچے خلط میں غلیان وہیجان کا خطرہ باقی نہیں رہتا جیسا کہ مثرودیطوس سے خطرہ رہتا ہے اور لاغرونحیف لوگوں کو بھی کوئی نقصان نہیں ہوتا، کیونکہ یہ اپنے جوہر کی خاصیت سے اثر انداز ہوتا ہے۔

گیلانی فرماتے ہیں کہ بادزہر حیوانی کو کھانے کا ایک مخصوص طریقہ یہ ہے کہ ساڑھے سات سو پچاس ملی گرام حجر التیس فارسی کو گلاب میں پیس لیں اور جب آفتاب برج حمل میں نازل ہو تو نوش کریں۔ اس کے دوسرے دن ایک گرام اور تیسرے دن بارہ سو پچاس ملی گرام نوش کریں تو روزانہ اسی مقدار کو معمول میں رکھیں، البتہ پیتے وقت یہ احتیاط برتیں کہ دانتوں کو نہ لگے، پینے کے بعد دودھ یا تازہ دھنیا کے رس سے مضمضہ کریں، نیز پینے سے پیشتر اور پینے کے بعد چنے کا پانی اور چکنا شوربا ایک ہفتہ تک تناول کریں تا کہ حرارت غریزی قوی اور چست اور درست ہو تو وہ شخص اس سال مکمل صحت مند باقی رہتا ہے اور مزید آئندہ ایک سال تک صحت مند رہتا ہے۔ اگر اس کے استعمال سے پیشتر ہلکے مسہل کا استعمال کیا جائے تو بہتر ہے۔ بعض لوگ اس کے ساتھ یاقوت اور لعل وغیرہ کے مانند مقوی قلب جوہروں کا اضافہ کرتے ہیں، پھر بھی اس کا مفرد اور تنہا استعمال زیادہ بہتر ہے۔

اگر اس کو ہوام گزیدگی سے پیشتر نوش کیا جائے تو ان کا زہر اثر نہیں کرتا۔ تازہ آب کشنیز کے ہمراہ بادزہر حیوانی کا طلا ورم کے لیے اور گلاب کے ہمراہ بارد ورم اور طاعون کے لیے اور شراب کے ہمراہ سانپ بچھو اور زہریلے جانوروں کی گزیدگی اور ان کے درد کے تسکین کے لیے فائدہ مند ہے۔ نیز ایسی صورت میں ہوام گزیدگی کے لیے بادزہر حیوانی کی معمولی مقدار کو گلاب اور یا آب بادیان کے ہمراہ اور یا صرف تنہا نوش کریں۔ بادزہر حیوانی ہوام وغیرہ کے گزیدہ مقام پر چھڑکنے سے زہر کو جذب کرتا ہے۔ ترشح کے ذریعہ زہر کو خارج اور زخم کو گوشت سے پُر کرتا ہے۔ اگر کوئی زہر خوردہ شخص اسی لحہ فادزہر کو آزما کر منھ میں رکھ لے تو پورا فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ اگر چند عدد فادزہر حیوانی کو چینی کے پیالہ میں رکھ کر اس کے اوپر گائے کا دودھ دوہا جائے اور جب دودھ فادزہر کی معمولی قوت وکیفیت کو حاصل کرلے اس وقت اس کو پینے سے بہت فائدہ ہوتا ہے۔

بادزہر حیوانی کی مقدار خوراک 500 ملی گرام سے ایک گرام تک ہے۔ بعض بارد رطب حامل مزاج لوگوں کے لیے اور یا بعض مصلح دواؤں کے ہمراہ اس کی مقدار خوراک پندرہ سو ملی گرام ہے۔ اس سے زیادہ مقدار کا استعمال مہلک ہے۔ یہ گرم مزاج لوگوں کو نقصان کرتا ہے۔ اس سے التہاب، دموی اسہال اور خون میں احتراق لاحق ہوتا ہے۔ اس کا مصلح بارد اشیاء ہیں۔ بادزہر حیوانی کا بدل ہم وزن حجر الایل ہے۔ اگر یہ دستیاب نہ ہو تو اس کا بدل اعلیٰ قسم کا بادزہر معدنی یا صاف شفاف و پرانا زمرد اور یا زبرجد ہے۔

بعض ماہرین کے مطابق بادزہر حیوانی گول کنڈہ اور تلنگانہ کے اطراف میں پہاڑی گائے اور جنگلی بھینس کی آنت سے بھی

کثرت سے حاصل ہوتا ہے۔ یہ دونوں مذکورہ مقام دکن کے حدود میں آتے ہیں۔ یہ بادزہر حیوانی سبز اور زرد ہوتا ہے، جو توے گرام کے برابر چھوٹے بڑے جسم کا ہوتا ہے، لیکن بے رونق، غیر شفاف بہت ضعیف العمل اور کم قوت دار ہوتا ہے۔ نیز بعض کا خیال ہے کہ فاد زہر میمونی کی ایک قسم بحر ہند اور چین کے جزیروں سے دستیاب ہوتی ہے، جو بندر کی آنت سے نکلتی ہے۔ یہ بھی زردی مائل، بیکلی شکل، باریک، دراز اور مرغ کے قلب کے ہم شکل ہوتا ہے۔ ارباب سلطنت اس کو اعلیٰ قیمت سے خرید کر اپنے خزانوں میں رکھتے ہیں اور اس کے بہت سے افعال وخواص شمار کراتے ہیں اور یہ لوگ اس کو اپنے گمان کے مطابق شانکارہ کے بادزہر بری کے مانند مانتے ہیں۔

باد زہر قنفذی

یہ ایک جدید دوا ہے، جس سے صرف اہل فرنگ اور رینولا کے باشندے باخبر ہیں۔ یہ ایک سخت گول جوز بوا کے ہم شکل اور ہم رنگ لانبی چیز ہے، جس کی چھوٹی قسم جوز بوا سے چھوٹی اور بڑی قسم معمولی لانبی اور بڑے جوز بوا کے برابر ہوتی ہے۔ بادزہر قنفذی کا ذائقہ بہت تلخ ہوتا ہے۔ یہ ملک فرنگ کے بعض جزیرے میں پہاڑی ساہی (قنفذ جبلی) کے پتہ سے حاصل ہوتی ہے۔ بعض ماہرین ادویات کا خیال ہے کہ یہ جزیرہ بتاویہ ہے، جس کا نام جاوہ بھی ہے۔ اس کے پیدا ہونے کی علامت یہ ہے کہ وہ جانور روز بروز ضعیف ولاغر ہوتا جاتا ہے۔ اپنے ہم جنس جانوروں کے درمیان سے نکل کر تنہا رہنے لگتا ہے اور آخر میں ہلاک ہوجاتا ہے۔ جب لوگ اس کی موت سے باخبر ہوتے ہیں تو اس کے پیٹ کو چیر کر بادزہر قنفذی نکال لیتے ہیں۔

مزاج: اس کا مزاج تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے یہ بارد رطب امراض کے لیے مفید ہے۔ بعض زہروں کو دفع کرتا ہے۔ سوء ہضم، تخمہ ہیضہ، درد گردہ، اور درد مثانہ میں فائدہ کرتا ہے اور بعض قوتوں کو قوی کرتا ہے۔ اس کے استعمال کا طریقہ یہ ہے کہ ایک برتن میں تو ے سے ایک سواسّی ملی لیٹر تک صاف شفاف اور شیریں پانی بھرلیں فوراً اسی لمحے میں بادزہر قنفذی کو آہستہ سے اس میں ڈالیں تاکہ پانی تلخ ہوجائے پھر اس کو نکال کر یہ پانی ایک دو مرتبہ میں مریض کو پلائیں اور اس پتھر کو خشک کرکے محفوظ رکھ لیں یہ پتھر جب تک پانی کو بہت جلدی سے تلخ کرتا رہتا ہے۔ تب تک بہتر اور قوی الاثر ہوتا ہے آہستہ آہستہ اور کثرت استعمال سے پگھل کر تحلیل ہوتا رہتا ہے، جب یہ پانی کو تاخیر سے تلخ کرتا ہے اس وقت اس کے خواص کم ہوجاتے ہیں۔ بعض لوگوں سے منقول ہے کہ کئی مرتبہ ہیضہ میں اور وضع حمل کے بعد برودت سے بعض عورتوں کی حالت دگرگوں ہوگئی تو امتحان کے بعد اس کے استعمال سے ان کو بہت فائدہ حاصل ہوا۔

باد زہر گاوی

یہ حجر البقر (گاؤ زہرہ) ہے۔

بادق

یہ فارسی لفظ بادہ کا معرب ہے، جس کے معنی شراب ہے۔

پاڈل

پا مفتوح، الف ڈال مفتوح اور لام ساکن، اس کا تلفظ دال کے عوض ٹا کے ساتھ پاٹل اور آخر میں یا کے اضافہ کے ساتھ پاٹلی بھی

ہے۔ پاٹل متعدد اقسام کا ہوتا ہے۔ایک قسم کا نام سنسکرت میں کلی کٹی (بہت شگوفے دار)، اموکھا (شہد جیسا میٹھا)، پاٹلی (گل سرخ)، استھانی (مسقط اشتہا)، کارنتا (اس کی بو دل کو فرحت بخش ہے)، کلارنتا (پھول کے نیچے کالی ٹہنی رکھنے والا)، کسمبک (لال رنگ)، سمکتا (بہت تعریف کے لائق)، کدھکا (صحت کا معدن)، پشپ یونی، دھتا (اپنی جانب متوجہ کرنے والا) ہے۔ دوسری قسم کا نام کلوکٹی (اپنے درخت کے تنہ میں خوبصورت بیج رکھنے والا)، دھنا پاٹلی (بہت عمدہ سرخ پھول والا)، تروشا (بہت سفید ریشے والا)، سویت کسمبک (اپنے پھول سفید زیرہ رکھنے والا)، (مرد عورت کی شہوت میں اضافہ کرنے والا)، کاشٹہ پاٹلی (بہت لالی دار) کٹہ پاٹل (اس کے شگوفے کے منھ کا رنگ گل سرخ کے مانند ہوتا ہے) کدھ کامل (کھٹا دودھ رکھتا ہے) ہے۔اس کی دوسری متعدد قسمیں ہیں، جن کے خواص آپس میں قریب قریب ہیں۔ پاڈل ایک ہندوستانی درخت کا پھول ہے، جس کے درخت کا قد آم اور جامن کے درخت کے مانند طویل ہے۔ اس کی پھلی نصف گز طویل اور چار انگلی کے برابر عریض ہوتی ہے، جس میں تہہ بتہہ کئی طبقات ہوتے ہیں، ان کے درمیان سے روئی کے مانند مادہ نکلتا ہے۔ یہ پھول خوشبودار، سفید، سرخ اور کوئی زردی مائل سیاہ ہوتا ہے، جو دن میں کھلتا ہے۔اس درخت میں بسنت کے موسم میں پھول آتے ہیں، اس کے تخم، تخم سرس کے مانند ہوتے ہیں، جن کا ذائقہ کسیلا اور شیریں ہوتا ہے، یہ تخم معتدل حار و بارد ہے۔ اعضاء کی سوجن، خون کے فساد، ضیق النفس، پیاس اور غثیان کو دفع کرتا ہے اور مشہی طعام ہے۔

یہ پھول بلغم، خون اور صفرا کا مسہل، اور صفراوی اسہال کا حابس ہے اور معدہ کی سوزش کو دفع کرتا ہے۔ پاڈل کا پھل ہچکی کو بند کرتا ہے۔خون وصفرا کے فساد کی اصلاح کرتا ہے۔ بعض اطباء نے اس کا مزاج سرد لکھا ہے۔

دھنتری میں تحریر ہے کہ اس کی پہلی قسم قابل استعمال ہے، جو دیگر اقسام کے مقابلہ میں عمدہ اور بہتر ہے۔ صاحب تذکرۃ الہند لکھتے ہیں کہ اس کی دوسری قسم کے تمام اجزاء سفید اور تیسری قسم بہت ترش ہوتی ہے۔ پہلی قسم پورے بدن کی سوزش، صفرا اور ریاح میں فائدہ کرتی ہے۔اور سفید قسم شوہہ (بدن کی سوجن)، معدہ کی گرانی، کھانسی، منھ کی بدمزگی، فساد خون، پیاس اور ہچکی کو دفع کرتی ہے۔ پیشانی پر جڑ کا ضماد کرنے سے سردرد میں فائدہ ہوتا ہے۔ سفید قسم کا پھول سرد و خشک ہوتا ہے۔ یہ خون وصفرا کے فساد کا مصلح، قابض اور نفاخ ہے۔ پکانے اور گرم مصالح ملانے سے اس کی اصلاح ہوجاتی ہے۔ پاڈل کی تیسری قسم متروک الاستعمال ہے، حلق، حنجرہ اور پھیپھڑے میں نقصان کرتا ہے۔

باد منڈ

با مفتوح، الف، دال مکسور، میم مفتوح، نون خفی اور دال ساکن، یہ ایک قسم کا پانی ہے، اس کو تیار کرنے کے لیے جوار کو بھون کر پانی میں ابالا جاتا ہے تاکہ پک جائے اس کے بعد اس کے اوپر سے صاف پانی کو حاصل کر لیتے ہیں۔ یہی پانی بادمنڈ ہے۔ یہ پانی ہلکا قابض ہے، اس کو پینے سے پیٹ درد، کوکھ درد اور اخلاط ثلاثہ کا فساد دفع ہوجاتا ہے۔ اکثر لوگ اس پانی میں پلول اور چاول ملا کر پکاتے ہیں اور قدرے گول مرچ ڈال کر مزورہ تیار کر لیتے ہیں۔اس کو بخار کے مریض کو کھلاتے ہیں، کیونکہ ہندوستان کے باشندے بخار کے آغاز کے وقت مریض کو غذاؤں سے پرہیز کراتے ہیں۔اس ترکیب کو اشلوک کی زبان میں لاجامنڈ کہتے ہیں۔ بادمنڈ کا مزاج ہلکا اور قابض ہے، نیز یہ مقوی، مشتہی اور ہاضم طعام ہے۔

باد مهرج

یہ معجون قسم کی ایک مرکب دوا ہے۔

باد مهره

یہ مارمہرہ (من) ہے۔

بادنج

یہ نارجیل ہے۔

بادنجان

پا مفتوح، الف، دال مکسور، نون ساکن، جیم مفتوح، الف اور نون ساکن۔ یہ فارسی لفظ بادنگان یا باتنکان کا معرب ہے۔ اس کا نام عربی میں ہمزہ و نون مفتوح اور تا ساکن کے ساتھ انت، مغد و، غد اور قہقب، فارسی زبان میں کھلت اور کھکم، مالوہ کے علاقے میں رینگنا اور ہندی میں بیگن، بھانٹا اور بھٹا ہے۔ بادنجان کی ماہیت مشہور و معروف ہے۔ یہ غذا اور دوا دونوں طریقہ سے مستعمل ہے۔ نیا تازہ، چھوٹا، کم تخم دار، نیلا، چمکیلا، گول اور قدرے لانبا بیگن اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔ ہندوستان میں پائے جانے والا مذکورہ اوصاف کا حامل چھوٹا، باریک، چھلکے دار، ہاتھی دانت کے مانند سفید رنگ بیگن بھی عمدہ اور کم نقصان دہ ہوتا ہے۔ جب بیگن کھانے کا ارادہ ہو تو اس کے چھلکے کو اتار لیں یا چھلکے سمیت چار قاش میں کاٹ لیں اندر باہر لوہے کا کانٹا چبھو کر اس پر نمک ملیں یا قتلہ بنا کر اس پر نمک ملیں اور باہم چن کر دو تین گھنٹہ ٹھنڈے پانی میں رکھ دیں جب پانی کالا اور تیز مزہ ہو جائے تو پانی کو بہا دیں اور اس میں دوسرا پانی ڈالیں اسی طرح بار بار پانی تبدیل کرتے رہیں۔ جب پانی سیاہ ہونا بند ہو جائے اور اس کی تیزی کم ہو جائے تو خوب اچھی طرح دھو کر خوشبودار جوان پہاڑی بکری کے بچہ یا نو عمر فربہ مرغ کے گوشت اور تازہ گائے کے گھی کے ہمراہ پکا لیں یا تیل میں بریاں کر کے دم پر رکھ دیں تا کہ خوب اچھی طرح پک جائے، پھر اس کے بعد سرکہ یا آبکامہ یا آب انارین اور کشنیز، فلفل، دارچینی، کرویا وغیرہ، گرم مصالحہ جات شامل کر کے تناول کریں یا بیگن کو گرم راکھ میں گاڑ کر پکا لیں اس کے بعد اس کا چھلکا اور ریشہ کو دور کر کے ہاتھ سے اچھی طرح مل لیں، پھر اس میں نمک، پیاز، زنجبیل اور حسب ضرورت دہی شامل کر کے تیل میں بھون لیں۔ اس میں گوشت بھی شامل کر سکتے ہیں۔ اس کا ہندی نام بھرتہ ہے یا بیگن کو پانی اور نمک میں ایک دو مرتبہ کھولا کر پانی کو پھینک دیں، اس کے بعد پکا کر تناول کریں اس ترکیب سے بیگن کی اصلاح اور اس کا مزاج معتدل ہو جاتا ہے۔

عرصۂ دراز تک درخت پر باقی رہنے والا پرانا بیگن یا غیر فربہ، سخت، بیگن تیز و تند تخم سے پر بیگن کھانا اچھا نہیں کیونکہ یہ نقصان دہ اور خراب ہے۔ اس کا مزاہ اور مزاج قلی (سجی) کی طرح ہو جاتا ہے، کیونکہ اس کی رطوبت کم اور آبی مادہ تحلیل ہو جاتا ہے اور یبوست کا غلبہ ہو جاتا ہے، اس کی کیفیت شدید فساد برپا کرتی ہے۔

مزاج: بیگن کا مزاج دوسرے درجہ کے آخر میں اور ایک قول کے مطابق تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ بعض کے مطابق تیسرے درجہ میں خشک اور بعض نے تیسرے درجہ میں بارد قرار دیا ہے۔ اطباء کے مطابق تازہ اور غیر تلخ بیگن بارد و یابس ہے اور پرانا بادنجان

تیسرے درجہ میں بالاتفاق گرم وخشک ہے۔ شیخ فرماتے ہیں کہ یہ ابن ماسرجویہ کے نزدیک بارد ہے، لیکن صحیح قول یہ ہے کہ اس کی تیزی اور تلخی کی وجہ سے اس پر دوسرے درجہ میں گرمی وخشکی کا غلبہ رہتا ہے۔ گیلانی لکھتے ہیں کہ بادنجان تیز ہے، کیونکہ زبان کو جلاتا ہے اور ایسا خون پیدا کرتا ہے، جو حریف اور حدت دار ہوتا ہے اور بہت معمولی وقت میں مرّہ سوداء میں مستحیل ہو جاتا ہے۔ بادنجان کا جوہر بارد ارضی جوہر سے مرکب ہے، جس کی وجہ سے قابض ہے اور حار ارضی جوہر سے مرکب ہے، جس کی وجہ سے تلخ ہے اور آبی جوہر سے مرکب ہے، جس کی وجہ سے بے ذائقہ اور پھیکا ہے اور ناری جوہر سے مرکب ہے، جس کی وجہ سے شدید حرارت دار اور حریف ہے، اس لیے بادنجان کا ذائقہ قبضیت، تلخی، تفاہت اور حرافت سے مرکب ہے۔ بیگن کی طبیعت اس چیز کے اختلاف سے مختلف ہوتی ہے، جس سے ان پر ذائقوں کا غلبہ رہتا ہے۔ بعض بیگن میں شدید چرپرہ پن اور تلخی پائی جاتی ہے، جیسا کہ گرم مما لک میں ہوتا ہے۔ لہٰذا اس کا طبعی مزاج گرم وخشک کسی بیگن میں پھیکے مزہ کا غلبہ ہوتا ہے۔ لہٰذا اس کا طبعی مزاج کم حار اور سردی مائل ہوتا ہے، جیسا کہ بعض علاقوں میں پانی بہت کثرت سے ہوتا ہے۔ یہ بیگن یقیناً کم یابس بھی ہوتا ہے۔ بعض بیگن میں فعل قبض کا غلبہ ہوتا ہے۔ اس لیے اس کا مزاج کم گرم اور یابس زیادہ ہوتا ہے۔ ایسے بیگن سرد علاقوں اور کم پانی والے مقامات پر پیدا ہوتے ہیں، جو بیگن جتنا تلخ، پرانا اور زیادہ تخم والا ہوتا ہے وہ بہت زیادہ یابس اور ردی ہوتا ہے۔ کیونکہ شدید یبوست کی وجہ سے اس میں سودا بہت پیدا ہوتا ہے اور اس کو کھانے سے سدے بنتے ہیں۔

بادنجان خاص طور پر مسکن صداع حار، مقوی معدہ اور مفتح سدد ہے، یہ ان سدوں کو کھولتا ہے، جو اس کے علاوہ سے لاحق ہوتے ہیں، کیونکہ یہ بذات خود مسدد جگر، اور مسدد طحال ہے، بیگن صلابت کو نرم کرتا ہے۔ یہ قوت مطلقہ اور قوت عاقلہ کا حامل ہے۔ اس کو تیل کے ہمراہ پکا کر کھانے سے طبیعت نرم اور سرکہ یا سماق کے ہمراہ پکا کر کھانے سے طبیعت میں قبض پیدا ہوتا ہے۔

شیخ الرئیس نے لکھا ہے کہ بیگن قابض اور مسہل نہیں ہے، البتہ روغن میں پکانے سے سہل اور سرکہ میں پکانے سے قابض اثر کرتا ہے، یہ مدر بول اور اپنی خاصیت سے مسکن وضع حار ہے۔ یہ پسینہ کو خوشبودار بناتا ہے اور نزف الدم کو قطع، بغل کی بدبو کو رفع اور رطوبت غریبہ کو خشک کرتا ہے۔ اگر اس کو ماقبل میں مذکور طریقے پر بریان کر کے کھایا جائے تو معدہ کو قوی کرتا ہے۔ نیز اس قے میں فائدہ کرتا ہے، جو کھانے کے بعد لاحق ہوتی ہے۔

گیلانی لکھتے ہیں کہ بیگن ہر حال میں مقوی معدہ ہے۔ کیونکہ اس میں فعل قبض اور تلخ ذائقہ موجود ہوتا ہے۔ یہ خصوصاً اس وقت مقوی معدہ ہے۔ جب سماق یا سرکہ کے ہمراہ پکا کر اس کے فعل قبض میں اضافہ کر لیا جاتا ہے۔

علامہ رازی کے مطابق اگر بیگن کو شروع میں پانی اور قدرے نمک میں ابال لیا جائے پھر روغن بادام میں بریاں کر لیں خوشبو کے لیے سرکہ شامل کریں اور مقشر کر کے کھائیں تو یہ جگر وتلی کے سدہ میں فائدہ کرتا ہے۔ نیز جس معدہ میں کھانا ہمیشہ ٹھہرا رہتا ہے، اس کے لیے فائدہ مند ہے۔ یہ اس کی عجیب وغریب خاصیت ہے، جس پانی میں بیگن کو ابالا جاتا ہے، اس باقی ماندہ پانی سے ہاتھ پیر کو چند مرتبہ دھونے سے پسینہ بہنا بند ہو جاتا ہے۔

کثرت سے بیگن کا استعمال سر اور آنکھ کے لیے نقصان دہ ہے۔ یہ صداع سدر (سر چکرانا)، دوار (اردگرد کی زمین گھومنے کا احساس)، سہر، سوداوی جرب، آشوب چشم اور سوداوی امراض لاحق کرتا ہے۔

بادنجان ضعف بصر، احتراق صفرا، احتراق خون، خشونت عروق، رنگ کو فاسد، زردی کولاحق اور جلد کو سیاہ کرتا ہے۔ یہ پھنسیاں، قوبا، سیاہ نشانات، اور کلف لاحق کرتا ہے، سرطان، صلابت، جذام، درد پہلو، درد عانہ اور بواسیر پیدا کرتا ہے اور یہ سودا، سوداوی درد چشم اور قولنج پیدا کرتا ہے۔ اس کے مضر اثرات کی اصلاح گوشت، روغن وغیرہ مذکورہ چیزوں کے ہمراہ پکا کر کی جاتی ہے، نیز اس کا ضرر چاشنی دار انار کو چوسنے، دوسو دس ملی لیٹر آب انارین کو آہستہ آہستہ پینے اور اس میں سرکہ شامل کر کے دفع کیا جاتا ہے۔

کازرونی مفردات قانون کی شرح میں لکھتے ہیں کہ بیگن اکثر مذکورہ امراض کو کچا کھانے کی صورت میں پیدا کرتا ہے جیسا کہ اہل عرب اور بعض علاقے کے لوگوں کا معمول ہے، ورنہ حسب سابق طریقہ سے اصلاح کرنے کے بعد ایسا کوئی نقصان لاحق نہیں ہوتا۔ اگر اس کو بغیر اصلاح متواتر کھایا جائے تو بعض نقصانات لاحق ہونے کا اندیشہ رہتا ہے۔

صاحب منہج کے مطابق لوگ بادنجان کو پکا کر اور بریاں کر کے استعمال کرتے ہیں۔ اس سے سوداء اور سوداوی امراض کی تولید ہوتی ہے، جس کا مصلح چکنائی کا استعمال ہے۔ بعض اطباء کے مطابق اگر بیگن کو عرق کے باشندوں کی طرح کچا کھایا جائے تو یہ بہت نقصان دہ ثابت ہوتا ہے۔ منھ میں پھنسیاں اور بدن میں جلن پیدا کرتا ہے۔ ہاضمہ فاسد اور غلیظ سوداوی خلط کی تولید کرتا ہے، مگر روغن میں بریاں کر کے کھانے سے اس کا نقصان کم ہو جاتا ہے۔ اسی طرح کسی روغن میں عموماً اور روغن بادام میں خصوصاً سرکہ کے ہمراہ پکا کر کھانے سے نقصان نہیں کرتا۔

بادنجان فارسی میں بورانی کے نام سے معروف و مشہور ہے۔ یہ معدہ کو قوی کرتا ہے۔ بیگن سرکہ کے ہمراہ پکا کر کھانے سے گرم مزاج لوگ، گرم جگر و غلیظ طحال والے مریضوں کو خوب راس آتا ہے۔ اس کا ضماد بلغمی ورم میں خوب فائدہ کرتا ہے۔ اگر تازہ بیگن کو نچوڑ لیا جائے اس رس کو نیم گرم پانی میں حل کر کے بالوں پر طلا کیا جائے، مگر اس سے پیشتر بالوں کو بورہ ارمنی (نطرون) سے دھولیا جائے تو ان کا سرخی و زردی آمیز رنگ زائل ہو جاتا ہے اور بال سیاہ ہو جاتے ہیں۔ نیز اس کا رس پینے سے نزف الدم اور بواسیر کا خون بند ہو جاتا ہے۔ سرکہ کے ہمراہ بیگن کی راکھ ملنے سے ثالیل جھڑ جاتے ہیں۔ اسی طرح اگر چھوٹے بیگن کو معمولی پانی اور معمولی نمک میں ڈال کر ہلکی آنچ میں پکا لیا جائے، پھر اس کو نچوڑ کر پانی کو خوب صاف کر لیا جائے اس کے بعد اس میں ہم وزن روغن زیتون ملا کر پانی کو جلا لیا جائے تو اس روغن کے طلا سے ثالیل کٹ کر گر جاتے ہیں۔ مزید اثر کے لیے دن میں اس کے روغن کی مالش کی جائے اور رات میں بیگن کو پکا کر اس پر باندھا جائے تو یہ زیادہ مؤثر ثابت ہوتا ہے۔ اگر اس پانی میں روغن زیتون کے عوض روغن بادام یا روغن تخم کتاں شامل کیا جائے تو یہ شقاق اور اعصاب کے ورم کو زائل اور سردی لگنے میں فائدہ مند ہے۔ جب بیگن زرد ہو کر پک جائے تو اس کو تخم کے ہمراہ گلا کر پکا لیں اور تخم کو نرم ہاتھ سے پیس کر موم روغن میں ملا کر انگلی اور ایڑی کے شقاق پر ملیں۔ اس سے فائدہ ہوتا ہے۔ اگر بیگن کے جوف کو خالی کر کے روغن تخم کدو سے بھر دیا جائے اور اس کو نیم گرم تنور میں ایک دن تک رکھنے کے بعد اس کے روغن کو صاف کر کے محفوظ کر لیا جائے تو اس روغ کا قطور کان درد کو زائل کرتا ہے اور یہ مجرب ہے۔ خشک برگ بادنجان کا سرمہ بیاض چشم کو ختم کرتا ہے اور آنکھ کی حدت کو کم اور اس کو صاف کرتا ہے۔ اگر بیگن کا قمع (اس کی دم) اور پھول کو درد کان کے مذکورہ تیل میں اضافہ کیا جائے تو اس کا استعمال بواسیر میں بے حد مفید و مؤثر ہے۔ اگر بیگن کی قمع (دم) کو سایہ میں خشک کر کے روغن بادام میں ملا لیں تو اس کا طلا بواسیر میں فائدہ کرتا ہے۔ اسی طرح اس کو روغن بنفشہ اور روغن

بابونہ میں ملانے سے بواسیر میں فائدہ ہوتا ہے۔اگر بیگن کی قمع کو ہم وزن مغز بادام تلخ کے ہمراہ پیس کر روغن بنفشہ میں ملا کر طلا کیا جائے تو مذکورہ مرض میں فائدہ کرتا ہے۔

اگر بیگن کو ابال لیا جائے اور اس ابلے ہوئے بیگن سے بتیس گرام کو شراب میں خوب مل کر پیا جائے تو یہ مدر بول ہے۔بیگن کی اقماع کا بدل بیخ لوف ہے۔اہل ہند کے مطابق اس کے افعال وخواص بیگن کے ذیل میں آئیں گے۔

بادنجان بری

اس کا نام یونانی میں کفیشون وکفینون، عربی میں حدق اور یمنی زبان میں عرصم ہے۔اس کی دو قسمیں ہیں، ایک قسم کا پودا ایک ہاتھ کے برابر، شاخوں سے پر اور تنہ پر قائم رہتا ہے۔برگ بادنجان کی طرح اس کے پتے ہوتے ہیں، مگر اس سے چھوٹے ہوتے ہیں۔اس کا پھل اخروٹ یا اس سے بڑا ہوتا ہے، جو کچی حالت میں سبز وسیاہ خطوط دار اور پکنے کے بعد بہت زرد ہو جاتا ہے، اس کا ذائقہ تلخ ہوتا ہے۔اس کی پیداوار جنگلوں اور دامن کہسار میں ہوتی ہے۔اہل مقدس کے نزدیک اس کا نام بادنجان بری، ہندی میں کٹہ بیگن اور سنسکرت میں استھول بھنٹا کی (جس کے معنی اس کا درخت درخت بادنجان کی طرح بڑا) ہے۔

بادنجان بری کی دوسری قسم زمین پر مفروش ہوتی ہے۔اس کا پتا چھوٹا کانٹوں سے پر اور خوب شاخوں والا ہوتا ہے۔اس کا پھل بیر کے برابر جو کچی حالت میں سبز نشان دار اور پکنے کے بعد زرد ہو جاتا ہے۔اس کا ذائقہ بہت تیز، تلخ اور نمکین ہے۔یہ قابل کاشت کھیتوں اور مرطوب مقامات میں پیدا ہوتا ہے۔اہل حجاز کے نزدیک اس کا نام شوک العقرب، اہل یمن کے نزدیک فرعم اور اہل ہند کے نزدیک بھٹ کٹائی ہے۔

مـــزاج: بادنجان بری کا مزاج بستانی سے زیادہ گرم وخشک ہے۔ایک قول کے مطابق یہ دوسرے درجہ کے آخر میں گرم وخشک ہے۔یہ بہت جالی اور صابون کی طرح میل کو صاف کرتا ہے۔اس لیے شام کے باشندے اس سے کپڑا دھوتے ہیں۔اس کے پھل کو کھانے سے قے آتی ہے، نیز یہ کھانسی، ضیق النفس، بلغم وصفرا کے فساد، بلغمی بخار، جذام، درد پہلو، عسر البول، سنگ مثانہ، بطلان حس شامہ، قبض، دیدان امعا اور بانجھ عورتوں کے امراض میں فائدہ کرتا ہے۔اس کے پھل کا ضماد بلغمی ورم میں فائدہ اور بالوں کو سیاہ کرتا ہے۔اگر برگ بادنجان بری خشک کو پیس کر آنکھوں میں سلائی سے لگایا جائے تو بیاض چشم میں فائدہ کرتا ہے۔روغن زیتون میں پھل کو پکا کر قطور کرنے سے فوراً درد میں سکون ملتا ہے۔بادنجان بری کی بڑی قسم کا بخور، بواسیر میں مجرب ہے۔اس کی بڑی قسم کا نام مقدسی ہے۔بادنجان بری کی چھوٹی قسم کے پتے یا پھل اور یا جڑ کو پکا کر بواسیر کے لیے استعمال کرتے ہیں، جو مفید ومجرب ہے۔اس کی چھوٹی قسم کا نام حجازی ہے۔بادنجان بری کا طلا اور اسی طرح برگ یا پھل یا جڑ کا خوردنی استعمال فوراً ہوام اور عقرب کی گزیدگی میں فائدہ کرتا ہے، لیکن یہ خطرناک ہے اور بے چینی پیدا کرتا ہے اس کا مصلح سکنجبین ہے۔اس کے پھل کو روغن میں پکا کر مالش کرنے سے تکان رفع ہو جاتی ہے۔شہد کے ہمراہ اس کا حمول دیدان مقعد کو ساقط کرتا ہے اور اس کے پھول کے زیرہ کو کھانے سے پرانی کھانسی میں فائدہ ہوتا ہے۔سفید بادنجان بری کے پھول، حمل، معدہ کی حرارت برانگیختہ کرنے اور ہضم طعام کے لیے مفید ہے۔نیز یہ بلغم، کھانسی، ضیق النفس، جذام اور بلغمی بخار کو دفع کرتا ہے۔اہل ہند کے مطابق اس کے افعال وخواص بھٹ کٹائی کے ذیل میں تحریر ہوں گے۔

بادنگان، باتنکان

یہ بادنجان (بیگن) ہے۔

بادیان

بامفتوح، الف، دال مکسور، یا مفتوح، الف اور نون ساکن۔ یہ فارسی لفظ ہے۔ عام فارسی زبان میں اس کا نام رازیانہ ہے، جس کا معرب رازیانج ہے۔ اس کے دیگر نام والان بزرگ، شیرازی میں جوللو، سیستانی میں بادتخم، یونانی میں مادریون، مارسیون، براہلیا اور قومارثون۔ رومی زبان میں شمار، افریقی زبان میں بسباس، انگریزی میں اینیسڈ اور ہندی میں سونف، سوپھ و بریالی ہیں۔ بادیان بستانی و بری دو قسم کا ہوتا ہے۔ بستانی کا نام مارسون اور بری کا نام قومارثون ہے۔

بستانی بادیان کی کاشت کی جاتی ہے۔ اس کا تنہ ایک ہاتھ سے زیادہ لمبا، چکنا اور گرہ دار ہوتا ہے، جس سے شاخیں نکلتی ہیں، ان شاخوں پر سونف کے دانوں کا گچھہ بنتا ہے، جن میں اوّل زرد پھول آتے ہیں اور اس کے بعد تخم نکلتے ہیں۔ اس کی پتیاں چھوٹی چھوٹی اور جڑیں باریک خوشبودار ہوتی ہیں۔ مجموعی طور پر یہ پودا سویا کے پودے کے مشابہ ہوتا ہے۔

بری بادیان خود بخود اگتی ہے، جو بہت سبز اور بستانی بادیان سے چھوٹی ہوتی ہے۔ اس کی شاخیں ایک خاص تناسب میں عریض ہوتی ہیں۔ اس کو چبانے سے زبان سُن ہو جاتی ہے۔ اس کی جڑ چھوٹی ہوتی ہے، جس کو خوشبوجات میں شامل کیا جاتا ہے۔ اس کے تخم بڑے اور سبز ہوتے ہیں۔

مزاج: تازہ بستانی بادیان اعلیٰ معیار کی ہوتی ہے، اس کا مزاج دوسرے درجہ میں حار و یابس ہے۔ بقراط کے مطابق یہ دوسرے درجہ میں گرم اور اوّل درجہ میں خشک ہے۔ بعض نے تیسرے درجہ کے اوّل میں گرم اور اوّل درجہ کے آخر میں خشک قرار دیا ہے۔ اس کے پتے اوّل درجہ میں گرم ہوتے ہیں۔ بقراط کے مطابق تخم بادیان برگ بادیان سے زیادہ گرم ہیں، بیخ بادیان تمام اجزاء سے زیادہ قوی ہوتی ہے، جو دوسرے درجہ میں گرم و خشک ہے۔ ایک قول کے مطابق تخم بادیان اور بیخ بادیان تیسرے درجہ میں گرم ہے۔ شیخ فرماتے ہیں، جس کا پھول گل کشنیز کی طرح ہوتا ہے، وہ بری بادیان کے قریب قوی، لیکن ضعیف ہے اور بادیان بری کبیر سے زیادہ قوی ہے۔ بادیان بری تیسرے درجہ میں شدید حار و یابس ہے۔ شارح کازرونی فرماتے ہیں، بادیان بری کو تیسرے درجہ میں حار قرار دینا زیادہ اولیٰ ہے، کیونکہ یہ دونوں درجہ کے آخر میں گرم ہے اور بستانی دوسرے درجہ کے اوّل میں گرم ہے، اسی لیے فرمایا کہ بہرحال بستانی بادیان کی حرارت دوسرے درجہ میں ہے۔

افعال و خواص: بادیان مفتح سدہ، مجفف، ملطف اور دافع و محلل ریاح ہے۔ بادیان کے استعمال سے جملہ بزور کی طرح صداع لاحق نہیں ہوتا۔ یہ مسلم جڑی بوٹی کاسنی کی جڑی بوٹی کے مانند نفع بخش ہے، اس کے لیے شرط یہ ہے کہ آگ پر پکانے کے بعد صاف کر کے استعمال کریں۔ تازہ برگ بادیان کے عصارہ، بیخ بادیان کے جوشاندہ اور تخم بادیان کے جوشاندہ کے فوائد و منافع قریب قریب یکساں ہیں۔ اگر بادیان کے رس کو کاسنی کے رس میں ملا کر نوش کیا جائے تو اس کے فوائد کی رسائی بدن کی گہرائی تک ہوتی ہے۔ صاحب جامع نے فرمایا کہ شریف صاحب نے صاحب فلاحت سے نقل کیا ہے اور صاحب فلاحت نے آدم علیہ السلام سے نقل کیا ہے کہ اگر کوئی شخص روزانہ

ساڑھے تین گرام تخم بادیان کے سفوف کو ساڑھے تین گرام شکر کے ہمراہ ملا کر تناول کرے اس عمل کا آغاز آفتاب کے برج حمل میں نزول کے اول دن سے کرے اور یہ عمل متواتر سورج کے برج سرطان میں داخل ہونے تک جاری رکھے تو یہ عمل ہر سال ایک مہینہ تک کرنے سے وہ شخص سال بھر کبھی بیمار نہیں پڑتا۔ اگر اس کو طبعی عمر حاصل ہو تو موت تک اس کے حواس صحیح سالم رہتے ہیں۔ بادیان بینائی کو قوی، معدہ کو مضبوط، ثفل کو خشک کرتی ہے، ہلکی قابض ہے۔ غلیظ ریاح کو تحلیل، بول اور حیض کو جاری کرتی ہے اور حیوانی زہروں کے لیے تریاق ہے۔

شیخ کے مطابق، بادیان خصوصاً صمغ بادیان بینائی کو تیز کرتا ہے۔ نیز یہ نزول الماء کی ابتداء اور باقاعدہ اس کے لاحق ہو جانے کے بعد فائدہ مند ہے۔

دیمقطر اطیس کا خیال ہے اور وہ حق بجانب بھی ہے کہ جب افعی اور سانپ سردی کے موسم میں زمین میں داخل ہو جانے سے زمین کے ابخرات و تاریکی اور روح کی غلظت سے نابینا ہو جاتے ہیں تو وہ بادیان کے پودے پر اپنی آنکھوں کو رگڑتے ہیں اس عمل سے ان کی بینائی لوٹ آتی ہے۔ اسی طرح جب زیر زمین بل بنا کر رہنے والے کیڑے مکوڑے تازہ بادیان کو چرتے ہیں تو ان کی آنکھیں قوی ہو جاتی ہیں، ایسی عمل صناعی کی بہت سے مثالیں چوپایوں اور جانوروں کے افعال سے مستنبط ہیں، جن کا ان کو اللہ تبارک وتعالیٰ کے نور کے فیضان سے اپنے احوال کے متعلق الہام ہوا ہے اور یہ ملکہ اللہ تبارک وتعالیٰ نے ہر مخلوق کو بخشا ہے۔ برگ بادیان کے رس کو آنکھ میں سلائی سے لگانے سے آنکھ کی بینائی میں اضافہ ہوتا ہے۔ اگر برگ بادیان کے رس کو شہد اور سکنجبین میں ملا کر سلائی سے آنکھ میں لگایا جائے تو آنکھ کی زردی اور ابتدائی نزول الماء میں فائدہ ہوتا ہے۔ اسی طرح اگر برگ بادیان کے رس کو خوب جوش دے کر اس کی جھاگ کو صاف کر لیا جائے پھر اس کو شہد اور سکنجبین میں ملا کر آنکھ میں لگایا جائے تو مذکورہ مرض میں مفید اور آنکھ کو صاف کرتا ہے۔ اگر تخم بادیان کو مٹی کے برتن میں رکھ کر جلا لیا جائے پھر اس کو باریک پیس کر حریر کے کپڑے سے چھان لیا جائے پھر اس کو آنکھ میں سلائی سے لگایا جائے تو یہ ثقبہ عنبیہ (حدقہ) کو سیاہ، بینائی کو تیز اور آنکھوں کے سیلان کو بند کرتا ہے۔ اگر برگ بادیان کے رس کو دھوپ میں خشک کر کے سرموں کے ساتھ ملا لیا جائے تو یہ ان کے فعل کو قوی کرتا ہے۔ اگر درخت بادیان میں تخم آنے کے وقت اس کے درخت کے رس کو حاصل کیا جائے، پھر اس سے خالص سرمہ کو دو تین دن پیس کر خشک کر لیا جائے، پھر روزانہ پیس کر آنکھ میں سلائی سے لگایا جائے تو یہ مقوی بصر ہے اور راقم کا مجرب ہے۔ اگر درخت بادیان کے خشک شدہ رس کو شہد میں ملا کر آنکھ میں لگایا جائے تو بچوں کی آنکھ کے سیلان رطوبت میں فائدہ ہوتا ہے۔ اسی طرح تخم بادیان کو کھانے اور آب بادیان کو پینے سے آنکھوں کو بہت قوت حاصل ہوتی ہے۔ نیز شاخ بادیان اور برگ بادیان امراض چشم میں بہت مفید ہے، جیسا کہ ماقبل میں گزر چکا ہے۔ بعض وقت تازہ بادیان کی شاخوں سے یا بیخ بادیان کی رطوبت سے صمغ بادیان حاصل ہوتا ہے، جو آنکھوں کے لیے بہت نفع بخش سرمہ ہے، جو بادیان کے پودے افریقہ کے اطراف میں واقع سوریا کے علاقوں میں پیدا ہوتے ہیں ان کی شاخوں سے گوند کے مانند ایک قسم کی رطوبت نکلتی ہے۔ بعض وقت اس علاقے کے باشندے اس کے تنہ کو کاٹ کر آگ کے پاس کر دیتے ہیں اس سے عرق نکلتا ہے اور اس سے گوند کے مانند غلیظ رطوبت نکلتی ہے یہ رطوبت بادیان کے اجزاء میں سب سے زیادہ قوی ہوتی ہے اور سرموں میں استعمال ہوتی ہے۔

بادیان حار مزاج لوگوں کے لیے بہترین چیز ہے، البتہ یہ دیر ہضم اور ردی غذا ہے، بادیان مولد منی اور مزید شیر ہے نیز تخم بادیان تنہا یا جو کے ہمراہ پکے ہوئے اور یا برگ بادیان کے استعمال سے منی اور دودھ کی تولید میں اضافہ ہوتا ہے۔

شیخ فرماتے ہیں تر و تازہ بادیان تبخیر کو زیادہ کرتا ہے، اس مقصد کے لیے تازہ بادیان کو کھانے میں پکا کر استعمال کریں یا آب بادیان کو شکر کے ہمراہ نوش کریں اور مذکورہ مقصد کے لیے بستانی بادیان خصوصاً مفید و موثر ہے۔ تخم بادیان اور گل گاؤزباں کا جوشاندہ پینے سے خفقان و غشی میں فائدہ ہوتا ہے اور یہ مجرب ہے۔ تخم بادیان، پرشیاؤشاں اور انجیر کا جوشاندہ کھانسی، ربو اور سانس کی تنگی میں فائدہ کرتا ہے۔ مجموعی طور پر بادیان تنہا یا مناسب دواؤں کے ہمراہ پہلو اور کوکھ کے درد، سدی اور ریاحی قولنج کے لیے خوب فائدہ مند ہے۔ یہ سینہ کے اخلاط کو تحلیل کرتا ہے۔ سینہ کے عروق کے سدّوں کو کھولتا بلغم کے خروج کو آسان، معدہ کو گرم، ہضم میں معین و مددگار، ڈکار آور اور معدہ کی ریاح کو خارج کرتا ہے۔ سینہ کی رقیق و غلیظ رطوبتوں اور سینہ میں چمٹنے والے اخلاط میں مفید ہے نیز ان کا منقی اور مخرج ہے۔ بعض وقت بادیان ادرار بول کرتا ہے۔ اگر کھٹے یا نمکین بلغم سے معدہ میں جلن ہو تو اس میں فائدہ کرتا ہے۔ ایسی صورت میں اس کی مقدار خوراک ساڑھے تین گرام سفوف بادیان ہے۔ بادیان معدہ کو صاف کرتا ہے۔ گل قند میں ملا کر اس کے سفوف کو کھانے سے معدہ قوی اور بلغمی رطوبت رفع ہو جاتی ہے۔ شیرہ بادیان خصوصاً ہلکا گرم مذکورہ فعل کا حامل ہے۔ بچوں کے پیٹ پر سفوف بادیان کی مالش سے نفخ اور درد معدہ ٹھیک ہو جاتا ہے۔ ماء العسل کے ہمراہ پوست بیخ بادیان کا خوردنی استعمال بلغمی مواد کو اچھی طرح نضج دیتا ہے۔

شیخ کے مطابق اگر بیخ بادیان اور تخم بادیان کو ایک ساتھ کھایا جائے تو قبض لاحق ہوتا ہے، کیونکہ اس سے پیشاب کے ذریعہ قوی ادرار ہوتا ہے اور رطوبت خارج ہوتی ہے، لہٰذا ثفل (فضلہ) خشک ہو جاتا ہے۔ بعض اطباء کے مطابق اگر بیخ بادیان بری یا تخم بادیان بری کو علاحدہ علاحدہ یا دونوں کو ایک ساتھ کھایا جائے تو قبض لاحق ہوتا ہے۔ بادیان جگر اور طحال کے سدّوں کو کھولتی ہے نیز بادیان، خصوصاً بادیان بری یرقان میں فائدہ کرتی ہے۔ اگر عصارۂ بادیان کو تنہا نوش کیا جائے یا اس کو ماء الشعیر میں پکا کر نوش کیا جائے تو گردہ مثانہ اور ان کے درد میں فائدہ کرتا ہے۔ بادیان مزمن دستوں کو رفع کرتی ہے۔ نیز بادیان زیرہ سفید کے ہمراہ دستوں کو رفع اور معدہ کو قوی کرتی ہے۔

شیخ اور گیلانی کے مطابق بادیان مدر بول اور مدر حیض ہے۔ بادیان کی مسلم جڑی بوٹی کا جوشاندہ دوسری چیزوں سے زیادہ قوی مدر ہے۔ بادیان برّی مفتت حصات ہے۔ بادیان برّی اور بادیان نہری گردہ و مثانہ کے لیے فائدہ مند ہے، کیونکہ یہ مدر اور ان کی رطوبتوں کو صاف کرتی ہے۔ بادیان، خصوصاً بادیان برّی سلسل البول میں فائدہ مند ہے اور یہ نفاس والی عورتوں کے رحم کا تنقیہ کرتی ہے۔ بادیان منقی رحم، مولد منی اور نافع درد مثانہ ہے۔ بادیان مزمن بلغمی و سوداوی حمی نائبہ و حمی ربع میں فائدہ کرتی ہے۔ آب سرد کے ہمراہ سفوف بادیان کھانے سے بخاروں میں لاحق غثیان اور التہاب معدہ میں فائدہ ہوتا ہے، کیونکہ ٹھنڈا پانی بادیان کی وجہ سے معدہ کے تمام اجزاء کی جانب سرایت کرتا ہے، جس سے التہاب معدہ ساکن ہو جاتا ہے۔ اگر جوشاندہ بادیان کو اکلیل بادیان کے عصارہ کے ہمراہ ہلکا پکا کر جھاگ کو صاف کر لیا جائے، پھر اس کو شہد کے شربت یا سکنجبین کے ہمراہ نوش کیا جائے تو یہ مذکورہ بخاروں میں فائدہ کرتا ہے۔ بادیان بری کے جوشاندہ سے زخموں کو دھونے سے فائدہ ہوتا ہے، نیز بادیان بری کے سبز پتوں کا ضماد زخموں کے میل کو صاف کرتا ہے۔ تخم بادیان بری کیڑے مکوڑے کے نقصان کو ختم کرتا ہے۔ اسی طرح شراب یا پانی کے ہمراہ جوشاندہ بادیان بچھو اور بھڑ وغیرہ زہریلے جانوروں کی گزیدگی

میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر بیخ بادیان کو نیم کوب کرکے دیوانہ کتا کے گزیدہ مقام پر ضماد کیا جائے تو یہ اثر بالخاصہ سے فائدہ کرتا ہے۔ اسی طرح بیخ بادیان کو شہد میں ملا کر گزیدہ مقام پر ضماد کرنے سے فائدہ ہوتا ہے، یا بیخ بادیان کو شراب میں پیس کر ضماد کریں تو مذکورہ فائدہ ہوتا ہے۔

بادیان کی مقدار خوراک ساڑھے سترہ گرام ہے، بعض کے مطابق ساڑھے چار گرام سے نو گرام یا سات گرام تک ہے۔ جوشاندہ میں استعمال کے لیے بیخ بادیان کی مقدار خوراک نو گرام سے ساڑھے تیرہ گرام تک ہے۔ بادیان بعض گرم مزاج لوگوں میں صداع پیدا کرتی ہے۔ اس کا مصلح صندل یا کافور یا زعرور اور سکنجبین ہے۔ ایک قول کے مطابق بادیان مرخی معدہ ہے۔ اس کا بدل انیسون یا کرفس ہے۔ اس کے افعال وخواص اہل ہند کے مطابق سونف کے ذیل میں تحریر ہوں گے۔

بادیان رومی، بادیان شامی

یہ دونوں انیسون ہے۔

بادیان خطائی

یہ نئی دوا ہے کیونکہ متقدمین اطباء کی کتابوں میں اس کا ذکر نہیں ہے۔ جبکہ یہ اس زمانے میں کثرت سے دستیاب ہے۔ بادیان خطائی سیاہی مائل سرخ اور غبار آلود ایک دانہ ہے، جس کے اوپر آٹھ اور کسی میں سات پتیاں ہوتی ہیں۔ ہر پتی کے دو ٹکڑے ہوتے ہیں، جو باہم ملے ہوتے ہیں، ان کا اوپری سرا، شگاف دار اور کنارے کھلے ہوتے ہیں۔ ان کے درمیان تخم سرس کے برابر نمایاں طور پر چھوٹا تخم ہوتا ہے۔ مجموعی طور پر اس کا مزہ بادیان کی طرح ہے۔ اس لیے اس کا نام بادیان خطائی ہے۔ اس کی یہ وجہ تسمیہ بادیان کے ہم شکل ہونے کی وجہ سے نہیں ہے۔ بادیان خطائی نیپال اور چین کے پہاڑوں سے درآمد کی جاتی ہے اور زیادہ تر اس کا استعمال لوگ چائے خطائی کے ہمراہ کرتے ہیں، جو اس کا مصلح ہے۔ تازہ تیز مزہ اور خوب خوشبودار بادیان خطائی اعلیٰ معیار کی ہوتی ہے اور یہی مستعمل ہے۔ پرانی، کالی، بے مزہ اور بے بو بادیان خطائی غیر مستعمل ہے۔

مزاج: بادیان خطائی دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ صاحب ریاض الفوائد کے مطابق یہ اول درجہ میں گرم وخشک ہے۔ بعض نے اس کو حار ورطب قرار دیا ہے۔

افعال وخواص: بادیان خطائی مقوی معدہ، ہاضم طعام، محلل بلغم، محلل ریاح، مدر بول اور مفتح سدہ ہے۔ یہ ثقل طعام اور احشا کے درد کو رفع کرتی ہے۔ اگر بادیان خطائی کو دار چینی اور چھوٹی الائچی کے جوشاندہ میں ملا کر استعمال کریں تو اس کے تمام افعال زیادہ قوی ہو جاتے ہیں۔ انگریز لوگ اس کو مذکورہ امور وفوائد کے لیے چائے خطائی کے ہمراہ پکا کر نوش کرتے ہیں۔

بادیان خطائی عضلات اور عصب اسلیم کے لیے نقصان دہ ہے۔ نیز اس سے صداع اور پیاس لاحق ہوتی ہے، اس کی اصلاح بریان کرکے کی جاتی ہے۔

پاڈہ

پا مفتوح، الف، ڈال مکسور اور ہا ساکن۔ یہ ایک ہندوستانی دوا ہے، جو گرم، تیز، تلخ اور لطیف ہوتی ہے۔ پاڈہ ریاح وبلغم کے فساد، جذام، بخار، قے، استسقاء، امراض قلب، اعضاء کی سوزش، جرب، زہر کے فساد، ضیق النفس، کرم شکم، باؤ گولہ، پھوڑے اور پھنسیوں کو دفع کرتا ہے اور دستوں کو بند کرتا ہے۔

پارا

پا مفتوح، الف، را مفتوح اور دوسرا الف۔ اشلوگ کی زبان میں اس کا تلفظ، الف کے عوض دال اور ہا کے ساتھ پادہ بھی ہے، جس کے معنی تمام بدن میں سرایت کرنے کے ہیں۔ سنسکرت میں اس کا نام رسن و رسم (ان دونوں لفظوں کا معنی بدن کو رونق دینے والا)، دھلورن (سفید رنگ)، ہردیرنم (مہادیو کی منی ہے)، بریا (منی کے مانند)، برجاتی (عمدہ قوم والا)، ہری بیجا (مہادیو کی منی)، سوت (تخم)، ہرشوتی (تمام دردوں کو دور کرتا ہے)، رساندر (عرق سے لبریز)، بہوید جارس (جملہ امراض کو دفع کرنے والا)، رورس (مہادیو کی منی ہے)، رودریتس (سدا شیو کی منی سے پیدا ہوا)، رسندر (یہ سب سے اچھا رس ہے)، اوتوت (تمام دنیاوی امور میں کام آنے والا) اور تدوپچھی (موت کو دور کرنے والا) ہے۔ پارا سیماب ہے۔

مزاج: اہل ہند کے نزدیک اس کا ذائقہ ترشی نمکین اور تلخی مائل شیریں ہے، اس کا مزاج گرم اور تر ہے۔

افعال و خواص: یہ پیٹ میں قبض، بینائی کو قوی، جذام اور دیدان معدہ کو دفع کرتا ہے۔ یہ رسائن کے زمرہ کا ایک عنصر ہے۔ اس کو ہندوستان کے باشندے آتشک وغیرہ کی مانند جملہ خبیث جلدی امراض میں مختلف طریقوں سے استعمال کرتے ہیں۔ کبھی کشتہ کر کے اور کبھی کچا استعمال کرتے ہیں۔ کشتہ پارہ کا استعمال بہت خطرناک ہے، کیونکہ یہ حسب خواہش کشتہ نہیں ہو پاتا۔ نیم خام پارا نہایت نقصان دہ ہے۔ کچا پارا کو باسٹھ ملی گرام سے ایک سو پچیس ملی گرام تک استعمال کرتے ہیں۔ یہ بعض لوگوں کو فائدہ کرتا ہے۔ لوگ اس سے پیالہ تیار کرتے ہیں اور اس میں دودھ بھر کر پیتے ہیں، اس سے دودھ پینے کی مقدار میں اضافہ ہو جاتا ہے۔ اگر معمولی مقدار میں سیماب کو کپڑے میں باندھ کر کھولتے ہوئے دودھ میں ڈالا جائے یا اس پوٹلی کو دیگ کے مقابل اس طرح لٹکایا جائے کہ دودھ اور پارا کے درمیان بہت کم فاصلہ باقی رہے تو یہ دودھ پینے سے مزاج اور باہ قوی ہوتے ہیں۔ مصنف تذکرۃ الہند لکھتے ہیں کہ میں نے اس کو اکثر استعمال کرایا کسی کو کوئی نقصان نہیں پہنچا، البتہ تین دن متواتر استعمال کے دوران ایک شخص کے منھ میں ملکے التہاب کا اثر رونما ہوا تو میں نے مسہل کو استعمال کرایا اور اس کا استعمال بند کر دیا۔ دوبارہ پھر استعمال شروع کیا اس کے بعد پھر مسہل دیا یہ عمل پرانے آتشک اور جوڑوں کے درد کے لیے کافی سودمند ثابت ہوا، میں نے اس مقصد کے لیے کچے اور کشتہ سیماب کو استعمال کیا، البتہ میرے استعمال میں وہ کشتہ پارہ تھا، جس کو میں انگریزوں سے حاصل کرتا تھا اور ان کی زبان میں اس کا نام مرکری ہے، جو اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔

مقدار خوراک: پارہ کی مقدار خوراک چونسٹھ ملی گرام ہے، پارا کے کشتہ کا چاند کے ہم رنگ ہونا زیادہ مناسب ہے۔ پارہ کا مصلح شیرہ شہدیبی اور شیر کدو شیریں ہے۔ اگر کسی شخص نے نیم خام پارہ کو کھالیا ہو اور اس کے بدن پر جذام جیسے آبلے اور پھنسیاں نکل آئی ہوں تو ایک عدد جڑ سمیت نیم کے مسلم درخت کو پارہ پارہ کر کے بڑے برتن میں بھر دیا جائے اور کثیر مقدار میں پانی ملا کر کھولایا جائے اس کے بعد صاف کر کے ایک پیالہ ناشتہ کے وقت پیا جائے۔ ایک گھنٹہ کے بعد پھر ایک پیالہ جائے اسی طریقہ سے یہ عمل صبح سے شام تک جاری رکھا جائے اور اس دن کچھ بھی نہ کھلایا جائے تو تمام سیماب پیشاب کے راستہ سے خارج ہو جاتا ہے۔ یہ عمل ایک دن کرنا کافی ہے۔ اگر ضرورت محسوس ہو تو حسب سابق دوسرے دن بھی یہ عمل کریں، یہ مریض پیشاب چینی یا پیتل کے برتن میں کرے، تاکہ پارا دکھائی دے۔ بعض عزیزوں نے اس ترکیب کو استعمال کیا ہے اور انھوں نے اس کے فوائد کا بھرپور مشاہدہ کیا۔ اس کے افعال و خواص یونانی اطباء

کے حوالہ سے سیماب کے ذیل میں آئیں گے۔

پاراوت

یا مفتوح، الف، را مفتوح، الف، واؤ مفتوح اور تا ساکن۔ یہ نارنگی ہے۔ پاراوت فولاد (لوہا) بھی ہے۔

باراہ

با مفتوح، الف، را مفتوح اور دوسرا الف۔ یہ خوک (خنزیر) کا ہندی نام ہے۔

باراھی کند

با مفتوح، الف، را مفتوح، دوسرا الف، ہا مکسور اور یا ساکن، کاف مفتوح، نون مختفی اور دال ساکن۔ یہ ایک ہندوستانی دوا ہے، جس کا نام سنسکرت میں کیت کرو (کیوڑے کی صورت والا)، سبز کند (اچھی جڑ)، بلائے کند (گول جڑ والا)، بداری کند (یہ زمین کو جڑ سے توڑتا) ہے۔ یہ زمین کند کی طرح ایک جڑ ہے، جو جسامت میں اس سے چھوٹی ہوتی ہے۔ ہندو لوگ اکثر اس کی ترکاری بنا کر کھاتے ہیں۔ اس کی شاخوں پر اس کا پھل آلو کے ہم شکل نمایاں ہوتا ہے۔ باراہ خنزیر کو کہتے ہیں، چونکہ خنزیر اس کو اکثر کھاتا ہے اس لیے لوگ اس کا نام بیخ خوک (باراہ کند) رکھتے ہیں۔ باراہ کند مرطوب مقامات اور نہروں کے کنارے پیدا ہوتا ہے۔ اس کا پوست موٹا اور ششن ہوتا ہے۔ ذائقہ شیرین، تیز اور تلخ ہوتا ہے۔

مزاج: اس کا مزاج گرم ہے۔ یہ صفرا کی تولید، بلغم، ریاح، سوزاک اور پیٹ کے کیڑوں کو دفع کرتا ہے۔ یہ باہ آور اور مقوی اعضاء ہے۔ اس کا طلا ورم اور پھوڑوں کو تحلیل کرتا ہے۔ باراہ کند کی سبزی سے بھوک میں اضافہ، چہرے کے رنگ میں نکھار اور جذام دفع ہوتا ہے۔ بعض ہندی کتابوں میں تحریر ہے کہ باراہی کند اور بداری کند دونوں الگ الگ چیزیں ہیں۔ بداری کند کی دو قسمیں لکھی ہیں۔ اس کی ایک سفید قسم کا نام چتر کند ہے۔ ان دونوں کے خواص باراہی کند سے ملتے جلتے ہیں۔ بداری کند کا نام بدارکا بھی ہے۔ صاحب تذکرۃ الہند نے لکھا ہے باراہی کند موصلی ہے اور ایک قول کے مطابق یہ سبز کند ہے۔

باربری

با مفتوح، الف، را ساکن، دوسرا با مفتوح، را مکسور اور یا ساکن۔ یہ رسوت ہے۔ انگریز اطباء اس کو باری والے بخار میں 194.4 ملی گرام کی مقدار میں خوردنی استعمال کرتے ہیں اور اس کے بعد مزید تین مرتبہ استعمال کرتے ہیں۔ یہ مشہی طعام اور ملین ہے۔ اس کو آنکھ کی جلن کے لیے کثرت سے استعمال کرتے ہیں، یہ بواسیر کے خون اور امراض چشم میں فائدہ مند ہے۔

بار بھدر

با مفتوح، الف، را ساکن، دوسرا با اور ہا خفی مفتوح، دال مشدد مفتوح اور دوسرا را ساکن۔ یہ پارچات (ایک ہندی دوا) ہے۔

بارتنگ

با مفتوح، الف، را ساکن، تا مفتوح، نون خفی اور گاف ساکن۔ یہ فارسی لفظ ہے۔ فارسی میں اس کا نام چرغون، خرغولہ اور خنک بھی ہے۔ افریقی زبان میں اس کا نام بردو سلام، عربی میں لسان الحمل، ذنب الفار، ذنب الیربوع اور کثیر الاضلاع، یونانی میں انفقلیس اور

اوفقلس، ترکی میں باغ برباغ اور ہندی میں بالتنگ ہے۔اس کی بڑی قسم کا نام کثیر الاضلاع اور ذوسبعۃ الاضلاع ہے، کیونکہ اس کے ہر پتہ کی پشت پر اکثر سات موٹی عروق رونما ہوتی ہیں۔انگریزی زبان میں اس کا نام بیشاک میسور ہے۔ بارتنگ کی چھوٹی قسم کا نام بیشاک مینوز ہے۔

حاصل کلام بارتنگ مرماحوز کی جنس سے ہے۔صغیر وکبیر اس کی دو قسمیں ہوتی ہیں،نوع کبیر کے پتے بھیڑ کی زبان کے مانند، سبز، طویل اور قدرے عریض ہوتے ہیں۔اس کے تنے ایک ہاتھ کے برابر بے ترتیب، زمین کی طرف مائل، سرخ اور چکنے ہوتے ہیں۔اس پودے کے درمیانی حصہ سے باریک و بلند متعدد تنے نکلتے ہیں،جن کے آخری سرے پر زرد پھول ہوتے ہیں،اس کے تخم بہت چھوٹے، گول اور نیل گونی مائل سیاہ ہوتے ہیں۔اس کی جڑ کمزور، روئیں دار اور ایک انگلی کے برابر موٹی ہوتی ہے۔نوع صغیر کی جڑ بھی مذکورہ اوصاف کی حامل ہوتی ہے۔البتہ اس کے پتے چھوٹے اور تنہ کم سرخ اور تخم بڑے ہوتے ہیں۔ بارتنگ کی کبیر قسم صغیر قسم سے زیادہ قوی ہے۔اس کے فوائد بھی زیادہ ہوتے ہیں، مطلق بارتنگ سے صغیر نوع مراد ہوتی ہے۔

مزاج: بارتنگ کا مزاج دوسرے درجہ میں بارد اور یابس ہے۔تخم بارتنگ اور بیخ بارتنگ کی طبیعت میں کافی یکسانیت ہے۔اسی طرح برگ بارتنگ بھی تخم بارتنگ کے قریب ہے، لیکن تخم بارتنگ و بیخ بارتنگ، برگ بارتنگ سے زیادہ یابس اور کم بارد ہوتے ہیں۔ بیخ بارتنگ زیادہ یابس اور کم رطب ہے۔ بارتنگ کی برودت، تخدیر دار اور یبوست، بلاسوزش ہوتی ہے۔اس لیے یہ پرانے قروح کے لیے خوب نفع بخش ہے اور یہ زخموں کے لیے خوب لطیف ہے، خصوصاً غیر خشک شدہ بارتنگ زیادہ لطیف ہے۔ جالینوس کے مطابق بارتنگ کے تمام اجزاء تیسرے درجہ میں سرد وخشک ہیں۔گل بارتنگ کم بارد بلکہ مائل باعتدال ہے۔تخم بارتنگ اور بیخ بارتنگ دونوں زیادہ لطیف ہیں، نیز تخم بارتنگ مفتح سدہ ہے۔

افعال و خواص: شیخ کے مطابق، برگ بارتنگ اپنے بارد آبی مادہ سے قابض اور رادع ہے۔سیلان خون کو بند کرتا ہے۔خشک برگ بارتنگ غیر سوزشی ہوتا ہے۔اس لیے یہ نئے پرانے زخموں کو پر کرنے کی بہترین دوا ہے۔ نیز یہ اپنے فعل جلا کی وجہ سے مفتح ہے۔شارح گیلانی فرماتے ہیں کہ بارتنگ اپنی قوت سے جالی اور مفتح فعل کا حامل ہے، اس لیے اس میں جزء حار کا موجود ہونا ضروری ہے، جو مذکورہ فعل کا ضامن ہے۔ بارتنگ ابتدائی داء الثعلب کی بہترین دوا ہے۔بعض کے مطابق برگ بارتنگ کا رس لطیف، قابض اور مقطع ہوتا ہے۔

گیلانی کے مطابق بہترین تخم بارتنگ سرخی مائل سیاہ اور معتدل الحرارۃ ہوتا ہے۔بعض کے مطابق تخم بارتنگ سرد وخشک ہے۔ اسحاق نے گرم وخشک قرار دیا ہے۔تخم بارتنگ ہر نئے پرانے زخم خصوصاً باطنی زخموں میں فائدہ کرتا ہے، جہاں میل کو صاف کر کے زخموں کو پر کرنے کی ضرورت پڑتی ہے۔ بیخ بارتنگ اور تخم بارتنگ سیلان خون، آگ کی سوختگی، شرئ، جمرہ، قروح خبیثہ اور نار فارسی میں فائدہ اور قروح کو پھیلنے سے باز رکھتا ہے۔اس کا طلا داء الفیل اور داء الثعلب میں فائدہ مند ہے۔ برگ بارتنگ کا ضماد اور ذرور زخموں کو میل سے صاف اور ان کو خشک کرتا ہے۔گیلانی فرماتے ہیں کہ اگر زخم کو ہلکا صاف یا گوشت سے پر اور درد ساکن کرنے کی ضرورت محسوس ہو تو اس کے پتے کو بلا کوٹے ہوئے متاثرہ مقام پر رکھیں۔شیخ کے مطابق برگ بارتنگ، مزمن قروح خبیثہ، عمیق جروح، نار فارسی اور قروح ساعیہ کی بہترین دوا ہے۔ حاصل کلام اس سلسلے میں اس کو برتری حاصل ہے۔ بارتنگ اور گل قیمولیا اور اسفیداج کا طلا جمرہ کے لیے فائدہ مند

ہے۔ برگ بارتنگ داء الفیل کو بڑھنے سے باز رکھتا ہے، بلکہ اس سے متاثرہ عضو کو لاغر کرتا ہے۔ گیلانی کے مطابق برگ بارتنگ کا طلا ورم حار، آگ کی سوختگی، نملہ، شری، جمرہ، حمرہ، کان کی جڑ کے ورم اور خنازیر میں فائدہ کرتا ہے۔ شیخ کے مطابق گردن میں بیخ بارتنگ کو لٹکانے سے خنازیر میں فائدہ ہوتا ہے۔ برگ بارتنگ کے رس کا قطور اور طلا آشوب میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر اس کے رس میں گرم آشوب چشم کی شیافہ کو حل کر لیا جائے تو فائدہ ہوتا ہے، نیز اس کا رس آنکھ کی دواؤں میں شامل کیا جاتا ہے۔ رس کا طلا آنکھ کے ناسور میں عجب غضب فائدہ کرتا ہے۔ برگ بارتنگ کے رس کا طلا اور قطور کان کے گرم درد اور گرم ورم کو ساکن کرتا ہے۔ رس کو پینے سے نکسیر اور نفث الدم بند ہو جاتا ہے۔ رس کا سعوط اور سروسینہ کے اگلے حصہ پر ضماد کرنے سے بھی رعاف اور نفث الدم میں فائدہ ہوتا ہے۔ برگ بارتنگ خصوصاً بیخ بارتنگ کے جوشاندہ سے مکرر مضمضہ یا بیخ بارتنگ کے مضوغ یا برگ بارتنگ کے رس سے متواتر مضمضہ کرنے سے دانت درد، قلاع دہن اور منہ کے دیگر امراض وقروح میں فائدہ ہوتا ہے، نیز ڈھیلے اور خون بہنے والے مسوڑے قوی ہو جاتے ہیں۔ بری بارتنگ کے رس سے بھی مضمضہ کرنے سے قلاع دہن میں فائدہ ہوتا ہے اور بری بارتنگ کے غرغرہ سے ورم حلق میں فائدہ ہوتا ہے۔ بعض وقت بری بارتنگ کے رس کو مسور کے جوشاندہ میں شامل کر کے غرغرہ کرتے ہیں اور حلق وخناق کے درد میں فائدہ کرتا ہے۔

شیخ کے مطابق مسور کی غذا مرگی میں فائدہ کرتی ہے، کیونکہ یہ غذا مرگی لاحق کرنے والی رطوبتوں کو خشک کر دیتی ہے۔ دراصل اس کا نام عدسیہ غذا ہے، کیونکہ اس میں چقندر کے عوض برگ بارتنگ ملا کر پکایا جاتا ہے۔ آب انار میخوش کے ہمراہ سات گرام تخم بارتنگ یا خشک برگ بارتنگ کھانے سے نشہ نہیں چڑھتا۔ بعض شرابوں اور مناسب وپسندیدہ مشروبات کے ہمراہ تخم بارتنگ کا خوردنی استعمال نفث الدم اور نزف الدم کو بند کرتا ہے۔ نیز یہ ربو، بول الدم اور استسقاء میں فائدہ مند ہے۔ چقندر کے عوض برگ بارتنگ شامل کر کے تیار کردہ مسور کی غذا کھانے سے دموی ربو اور حار لحمی استسقاء میں فائدہ ہوتا ہے۔ برگ بارتنگ کا رس پینے سے دق، سل اور نفث الدم میں فائدہ ہوتا ہے۔ عصارہ برگ بارتنگ حار جگر، تلی اور گردہ کو قوی اور ان کے سدوں کو کھولتا ہے۔ پیاس کو ساکن، فساد ہضم، قی الدم، باطنی اعضاء کے نزف الدم، سوزش بول، سیلان خون بواسیر اور سیلان خون حیض کو رفع کرتا ہے۔ بارتنگ کے جڑ، برگ اور تخم، جگر، گردہ اور مثانہ کے سدّوں کو کھولتے ہیں۔ نیز ان چیزوں کو ان اعضاء کی سدّوں کو کھولنے والی دواؤں میں شامل کیا جاتا ہے۔ آنتوں کے قروح اور صفراوی دست میں تخم بارتنگ کا خوردنی استعمال اور عصارۂ برتنگ کا حقنہ فائدہ مند ہے۔ تخم بارتنگ کے جوشاندہ میں نمک، سرکہ اور مسور ملا کر خوردنی استعمال اسہال دموی کے لیے فائدہ مند ہے۔

گیلانی کے مطابق اگر برگ بارتنگ کو پکا کر نمک اور سرکہ ملانے کے بعد تناول کیا جائے تو آنتوں کو قرحہ اور مزمن اسہال میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر برگ بارتنگ کو نیم کوب کر کے اس کا رس نچوڑ لیا جائے اور بارہ سو ساٹھ ملی لیٹر تک نوش کیا جائے تو گرم اسہال کو قطع اور پیاس اور پیاس کو بجھاتا ہے۔ یہ عصارہ پکانے کے بعد قابض اور بلا پکایا ہوا جالی ہوتا ہے۔ شراب طلاء کے ہمراہ برگ بارتنگ کے رس یا بیخ بارتنگ پینے سے گردہ مثانہ کے درد میں فائدہ ہوتا ہے۔ برگ بارتنگ کے رس کا حمول اختناق الرحم کی وجہ سے لاحق شدہ درد رحم کو ٹھیک اور رحم کی جانب فضلات کے سیلان کو بند کرتا ہے۔ بعض اطباء کے مطابق برگ بارتنگ کا رس حمی مثلثہ (غب) میں فائدہ کرتا ہے۔ بعض اطباء کا مشورہ ہے کہ حمی مثلثہ کے لیے بیخ بارتنگ تین عدد اور حمی ربع کے لیے چار عدد کو ایک سو چوالیس ملی لیٹر شراب کے ہمراہ ملا کر نوش کریں۔

بیخ بارتنگ کا عصارہ پینے سے بھی تیز بخاروں میں فائدہ ہوتا ہے۔ بیخ بارتنگ اور نمک کا ضماد پاگل کتّے کی گزیدگی کے لیے فائدہ مند ہے۔

بارتنگ پھیپھڑے میں نقصان کرتا ہے اس کا مصلح شہد ہے۔ عصارہ بارتنگ تلی میں نقصان دہ ہے۔ اس کا مصلح مصطگی ہے۔ برگ بارتنگ کے رس کی مقدار خوراک پینتالیس ملی لیٹر سے دوسو دس ملی لیٹر تک ہے بارتنگ کا بدل برگ حماض بستانی ہے۔ تخم بارتنگ کے جملہ افعال برگ بارتنگ کے عصارہ کے مانند ہیں۔ ہلکا بھنا ہوا تخم بارتنگ قابض، مغری امعاء اور رافع زحیر ہے۔ اگر ہلکے بھنے ہوئے تخم بارتنگ کو روغن بادام یا روغن گل میں چرب کر لیا جائے یا پانی میں پکا لیا جائے تو یہ بھی آنت کے مروڑ میں فائدہ کرتا ہے اور بدن کے نچلے حصوں کے نزف الدم کو بند کرتا ہے۔ بعض کے مطابق تخم بارتنگ کسی بھی طرح کے سیلان میں مطلقاً مفید ہے اور پیٹ کے فضلات کے سیلان کے لیے خصوصی فائدہ کرتا ہے۔ نیز یہ بواسیر و رحم کے سیلان خون اور گردہ کے عروق کے سدّ وں میں فائدہ کرتا ہے۔

تخم بارتنگ کی مقدار خوراک ساڑھے دس گرام تک ہے۔ یہ پھیپھڑے میں نقصان دہ ہے، اس کا مصلح شہد ہے۔ ایک قول کے مطابق تخم بارتنگ کا عصارہ تلی میں نقصان کرتا ہے، جس کا مصلح مصطگی اور سلیخہ ہے۔ آنتوں کی خراش، قروح اور جگر کے سدہ کے لیے تخم بارتنگ کا بدل تخم حماض ہے۔ اگر برگ بارتنگ کا عرق گلاب کے طریقہ پر حاصل کیا گیا ہو تو یہ قوت ماسکہ کی بے مثال قوی الاثر دوا ہے۔ البتہ اس کے جملہ افعال برگ بارتنگ کے رس سے ضعیف ہیں۔

بارتھو

یہ مدی کا درخت ہے۔

پارجات

پا مفتوح، الف، را ساکن، جیم مفتوح، الف اور تا ساکن۔ ایک ہندوستانی دوا ہے، جس کے معنی نئی پیدا ہونے والی کے ہیں۔ ہندی میں اس کا نام پاری بھدر (مفید) بھی ہے۔ پارجات بلغم، چربی، کیڑے سوجن اور ریاح کو دور اور منی میں اضافہ کرتی ہے۔ موچرس اس کا گوند ہے۔ صاحب تذکرۃ الہند نے پانگر میں لکھا ہے کہ پارجات موٹے کانٹے دار ایک بڑا درخت ہے، جس کا تنہ اور شاخیں اور باریک ہوتی ہیں، اس کے پتے چوٹے اور آخر میں نوکدار ہوتے ہیں۔ اور موسم بہار میں پتے جھڑنے کے بعد کچنار کے غنچہ کے مانند ہر شاخ پر تین تین غنچہ کھلتے ہیں، جو بعد میں بہت خوشنما پھول کی شکل اختیار کر لیتے ہیں، اس میں ایک بڑی پتی ہوتی ہے، جس کے نیچے چار چھوٹی پتیاں باہم دل کے ہم شکل ہوتی ہیں، اور ان کے درمیان ریشہ ہوتے ہیں اور ریشوں کے بیچ سے پھل نکلتے ہیں، جو نصف بالشت کے برابر پھلی میں ہوتے ہیں، یہ پھلی باقلا کے مانند دانوں سے پر قدرے بڑی اور گلابی رنگ ہوتی ہیں۔

پارجات کے درخت کی دو قسمیں ہوتی ہیں، ایک قسم کا پھول سفید اور دوسری قسم کا پھول سرخ ہوتا ہے۔ دونوں قسموں کے لیے موسم بہار بہت اچھا زمانہ ہے۔ دونوں قسم کے پارجات کی لکڑی سفید، ہلکی اور زود شکن ہوتی ہے، لوگ اس سے تلوار وغیرہ کی نیام تیار کرتے ہیں۔ بعض کے نزدیک یہ دار شیشعان ہے، لیکن دونوں کی ماہیت اور افعال جداگانہ ہوتے ہیں۔

مزاج: ان دونوں قسموں کا مزاج اول درجہ میں گرم تر ہے اور بعض کے نزدیک بارد و یابس ہے۔ توڑنے کے بعد دونوں کی شاخوں سے لیس دار سفید رطوبت خارج ہوتی ہے، ان دونوں میں سفید قسم زیادہ بہتر ہے۔ درخت پارجات کی چھال کا مزہ کچی لوبیا کی پھلی کے مانند

ہے، اس کا پھول قدرے کسیلا اور تلخ ہوتا ہے۔ لوگ اس کے شگوفہ، پھول اور نرم پھل کو الگ الگ ابال لیتے ہیں۔ پھر تیل، پیاز، دہی اور مصالحہ کے ساتھ گوشت میں پکا لیتے ہیں۔ یہ سالن بہت عمدہ تیار ہوتا ہے اور قابض بھی نہیں ہوتا، جو بواسیر، مثانہ کی پتھری، فساد خون اور آتشک وغیرہ کے مریضوں کے لیے بہت سود مند ثابت ہوتا ہے۔ پارجات کا خوردنی اور طلا کے طور پر استعمال جذام، قوبا، کر، کلف اور غش کے لیے فائدہ مند ہے، کیونکہ یہ مصفیٰ خون ہے۔ اگر درخت پارجات کی چھال یا جڑ کو نیم کوب کر کے شیرہ حاصل کر لیا جائے اور گائے کے گھی میں پکا لیا جائے اور اس تیل کو بتاشہ میں رکھ کر کھایا جائے اور اس کے عقب میں ایک لقمہ کھانا کھا لیا جائے تو یہ خون وصفرا کی اصلاح، پورے بدن کی پھنسیوں، ہاتھ پیر اور ہونٹوں کے شگاف اور دیگر جلدی امراض کو ٹھیک کرتا ہے اور یہ مجرب ہے۔ زیادہ تر لوگ یہ تیل حاملہ عورتوں کو کھلاتے ہیں، اس سے جنین اور رحم کو تقویت حاصل ہوتی ہے۔ یہ اسقاط اور جلدی امراض سے محفوظ رکھتا ہے۔

مؤلف تذکرۃ الہند لکھتے ہیں کہ میں نے پارجات کی چھال اور پھول سے عرق کشید کر کے استعمال کرایا، جس سے تمام مذکورہ امراض میں فائدہ حاصل ہوا۔ اگر دونوں قسموں میں سے کسی ایک کی چھال یا جڑ کے عصارہ میں ایک دن مسّی کو جذب کر لیں اس کے بعد اس مسّی کو اگر کوئی عورت اپنے دانتوں پر ملے اس کے بعد ایک بیڑہ پان کھائے، پھر پانی نوش کرے تو اس عورت کی شرمگاہ خشک ہو جاتی ہے، گویا از سر نو باکرہ ہو گئی۔ اگر یہ عمل مرد اپنائے تو خوب امساک ہوتا ہے۔ اگر پیاس کا احساس ہو تو دودھ نوش کریں، یہ یقینی اور مجرب نسخہ ہے۔ ہندوستانی اطباء نے پارجات کے بارے میں لکھا ہے کہ یہ تیز اور شیریں ہوتا ہے۔ بخار اور سوزش کو دفع کرتا ہے۔ بالوں کے میل، پیشاب کی بدبو، بہت گرمی اور پھوڑوں کو دور کرتا ہے۔

بارج

یہ عنب الثعلب (مکو) ہے۔

پاردم

پا مفتوح، الف، را اور دال مفتوح اور میم ساکن۔ یہ سیماب ہے۔

بارزد

با مفتوح، الف، را ساکن، زا مفتوح، اور دال ساکن، یہ فارسی لفظ، بیرژد کا معرب ہے۔ اس کا نام عربی میں قنہ، سریانی اور ایک قول کے مطابق یونانی میں خلبانی اور کلبانی، ترکی میں قاسی اور ہندی میں بریجا، بروجا اور بہروزہ ہے۔ بارزد، گندہ بہروزہ کے نام سے معروف ومشہور ہے۔ یہ سرو کے برابر ایک بڑے درخت کا دودھ ہے۔ لوگ اس کے تنہ کو بسولہ سے جگہ جگہ چھیل دیتے ہیں، جس سے ایک قسم کی رطوبت نکلتی ہے۔ یہ رطوبت بلسان کے مانند ہوتی ہے اور اس کا نام روغن بلساں رکھا جاتا ہے۔ یہ رطوبت شروع میں سفید، ہلکی رقیق اور روغن بلساں سے غلیظ ہوتی ہے، جو آہستہ آہستہ منجمد ہو جاتی ہے، پھر اس کا رنگ زرد کے بعد گہرا زرد اور اس کے بعد سرخ ہو جاتا ہے۔ اس وقت یہ کندر کے مانند ہلکی خشک اور سخت ہو جاتی ہے۔ یہ رطوبت آگ پر رکھنے سے پگھل جاتی ہے۔ تازہ رطوبت زرد ورقیق اور پرانی رطوبت گہری سیاہ وغلیظ ہوتی ہے۔ لوگ اس کو بنگال میں مورنگ کے پہاڑ سے خوب حاصل کرتے ہیں۔ درخت بارزد کی لکڑی کے ٹکڑے سرو اور دیودار کی لکڑی کے مانند اور ریشہ دار ہوتے ہیں، جو مورنگ کے پہاڑ میں دیکھے گئے ہیں۔

بعض کے مطابق بارزد درخت دیودار کا دودھ ہے، اس کی قوت دس سال تک باقی رہتی ہے۔ ایک قول کے مطابق بارزد ایک پودے کا گوند ہے، جس کے پتے برگ چنار کے مانند اور پودا سکبینج کے پودے کے مشابہ ہے اور اس کا تنہ اس سے زیادہ باریک ہوتا ہے۔ دوسرے قول کے مطابق بارزد درخت شامی کا گوند ہے۔

بارزد بری، بحری اور بستانی تین قسم کا ہوتا ہے۔ ایک قول کے مطابق اس کی دو قسمیں ہیں۔ ایک ہلکی سفید وخشک اور دوسری قسم زرد، رطب ونرم ہوتی ہے۔ توڑنے کے وقت اس کے اندر سے تیز بودار شہد کے مانند ایک رطوبت نکلتی ہے اور یہ قسم اعلیٰ معیار کی ہوتی ہے۔ ایک قول کے مطابق زردی مائل سفید و کندر کے مشابہ بارزد، سرخ وزرد سے زیادہ بہتر ہے۔ یہ کافی وزنی ہوتی ہے۔ بعض کے مطابق اس کی تین قسمیں ہیں ایک ہلکی بہت سفید وخشک دوسری قسم کثیف، سخت، خوب زرد و وزنی اور تیسری قسم زرد، نرم، صاف اور بہت تیز مزہ ہوتی ہے، یہ تیسری قسم سب سے اعلیٰ معیار کی ہے۔ بعض کے مطابق بہترین بارزد تازہ، صاف، تیز بو اور بلا ملاوٹ دار ہوتی ہے، کیونکہ لوگ اس میں راتینج، اشق اور آرد باقلا کی ملاوٹ کرتے ہیں۔

مــــزاج: بارزد کا مزاج تیسرے درجہ میں حار اور دوسرے درجہ میں یابس اور شیخ کے مطابق اس کے برعکس ہے۔ ایک قول کے مطابق تیسرے درجہ میں گرم وخشک اور دوسرے قول کے مطابق دوسرے درجہ کے آخر میں گرم اور اوّل درجہ میں خشک ہے۔ بعض کے نزدیک دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ دوسرے لوگوں نے تیسرے درجہ کے اول میں گرم اور دوسرے درجہ کے وسط میں خشک قرار دیا ہے اور پرانا بارزد زیادہ خشک ہوتا ہے۔

افعال وخواص: شیخ کے مطابق بارزد ملین محلل اور مفشی ریاح ہے۔ یہ مجموعی طور پر گوشت میں فساد برپا کرتا ہے، اس میں سخونت، التہاب، جذب وتحلیل ہے۔ بعض کے مطابق مفتح اور تریاق سموم ہے۔ مقطوع عضلات، عصابی امراض، بلغمی امراض، ضعف معدہ، ضعف جگر اور ضعف طحال میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر اس کو مرہم میں ملا کر خنازیر پر استعمال کیا جائے تو اس کو تحلیل اور قروح کے فاسد گوشت کو دفع کرتا ہے اور اس کو نئے گوشت سے پُر کرتا ہے اور باردورم کو بلا کسی اذیت کے تحلیل کرتا ہے۔ بارزد کا ضماد کزاز، تکان، پہلو اور کمر کے درد کے لیے فائدہ مند ہے۔ پھوڑوں اور خنازیر کو تحلیل کرتا ہے۔ بثور لبنیہ، کلف اور نشانات کو ختم کرنے کے لیے روغن بلساں، سرکہ اور نطرون کا ضماد فائدہ کرتا ہے۔ روغن بلساں، جلا ہوا تانبا مادہ بکری یا مادہ ہرن کا ضماد کلف میں مفید ہے۔

شیخ فرماتے ہیں روغن بلساں اور روغن سوسن کی مالش اعضاء کی تکان، کزاز اور عضلات کے تشنج میں فائدہ مند ہے۔ اس کا طلاء بارد سر درد، آنکھ کی خارش اور کان کے بارد درد کو ٹھیک کرتا ہے۔ روغن بلساں اور روغن سوسن کا قطور بھی بلغمی صداع، بارد وجع الاذن اور کان کے ورم میں فائدہ کرتا ہے۔ روغن بلساں کرم خوردہ دانتوں پر لگانے سے درد میں سکون ملتا ہے۔ ربو، پرانی کھانسی اور سانس کی تنگی میں فائدہ مند ہے۔ اس مقصد کے لیے اس کی مقدار خورک ساڑھے چار گرام ہے۔ اس کا ضماد درد پہلو میں فائدہ کرتا ہے۔ شہد کے ہمراہ اس کو چاٹنے سے سدے کھل جاتے ہیں۔ گردے کی پتھری پارہ پارہ اور ولادت میں آسانی ہوتی ہے۔ عرق النساء اور نقرس کو رفع کرتا ہے۔ زہروں کو دفع اور ان کو جذب ہونے سے باز رکھتا ہے۔ اگر بارزد کے روغن بلساں کو گلاب میں ملا کر ہلکی آنچ سے حل کر لیا جائے پھر اس کو سوتی کپڑے پر چپڑ کر ایک گردہ سے دوسرے گردہ تک کمر پر چپکایا جائے اور اس کے اوپر پرانی روٹی کو گرم کر کے باندھا جائے تاکہ وہ خود

بخود جدا ہو جائے تو یہ کمر کے درد کو زائل کرنے کا مجرب علاج ہے۔ نیز اس کو وجع الرحم کے لیے عانہ پر چپکانے سے خاطر خواہ فائدہ ہوتا ہے۔ روغن بلساں کو سونگھنا اور نلی کے ذریعہ بخور لینا مرگی، صداع، اختناق الرحم اور جنین ومشیمہ کو خارج کرنے کے لیے فائدہ مند ہے اسی طرح مذکورہ امراض میں اس کا حمول فائدہ کرتا ہے۔ روغن بلساں کا حمول اور بخور قوی مدر حیض ومخرج جنین ہے۔

شیخ کے مطابق روغن بارزد شراب کے ہمراہ پینے سے اختناق الرحم اور عسر البول میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر شراب اور مُر کے ہمراہ سات گرام روغن بارزد تناول کیا جائے تو یہ خصوصاً تین مرتبہ کھانے سے جنین ومشیمہ کو خارج، ولادت میں آسانی، بواسیر کو قطع اور بدن سے زہروں کو زائل کرتا ہے۔ بعض کے مطابق پانی کے ہمراہ روغن بارزد تین مرتبہ پینے سے بواسیر اور پیشاب کی جلن میں فائدہ ہوتا ہے اور پھر دوبارہ لاحق نہیں ہوتا، اس کی دھونی سے کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہیں اور بدن پر اس کی مالش سے نزدیک نہیں آتے، یہ تمام زہروں کا مقاوم ہے۔ البتہ اس میں زہروں سے لڑنے کی صلاحیت سکبینج سے کم ہے، کیونکہ سکبینج اس سلسلہ میں قنہ سے زیادہ قوی ہے۔ روغن بارزد کا خوردنی استعمال اس کی مالش اور فرزجہ کے طور پر استعمال ورم رحم، اختناق الرحم، احتباس حیض، وجع الرحم وغیرہ امراض کے لیے فائدہ مند ہے، نیز تینوں طرح اس کے استعمال سے رحم کی ریاح تحلیل اور اعصاب قوی ہوتے ہیں۔

روغن بارزد حاصل کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ بارزد اور درخت آم کی لکڑی کی راکھ دونوں ہم وزن کا حسب معمول قرع انبیق ہے، روغن کشید کریں۔ اگر بارزد کو اسفند ولیون اور روغن زیتون میں ملا کر ہوام کے قریب لے جایا جائے تو وہ مر جاتے ہیں۔ اگر بارزد پینے کا ارادہ ہو تو روغن بادام تلخ یا آب سداب میں حل کرلیں۔ اگر بارزد کو لکڑی وغیرہ سے صاف کرنا مطلوب ہو تو گرم پانی میں ڈال کر پگھلا لیں چنانچہ صاف روغن اوپر آجائے گا جس کو کپڑے سے چھان لیں، مگر اس کو نچوڑنا مناسب نہیں ہے، کیونکہ اس میں تلچھٹ آنے کا اندیشہ رہتا ہے۔

یہ گرم مزاج لوگوں کے لیے نقصان دہ ہے۔ گرم موسم، گرم علاقے اور گرم مزاج لوگوں میں استعمال نہ کریں، کیونکہ اس سے گرم مزاج لوگوں کو صداع لاحق ہوتا ہے۔ یہ دماغ کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح روغن بنفشہ، روغن خلاف (روغن بید سادہ) اور کافور ہے۔ یہ تلی کو نقصان کرتا ہے، جس کا مصلح اشق ہے اور ایک قول کے مطابق یہ صحیح گوشت کو فاسد کرتا ہے۔ اس کی مقدار خوراک ساڑھے تین گرام تک اور زہروں کی صورت میں ساڑھے چار گرام ہے۔ اس کی مقدار خوراک اطباء نے سات گرام بھی تحریر کی ہے۔ اس کا بدل دوگنا اور ایک قول کے مطابق نصف وزن سکبینج اور چوتھائی اور یا نصف وزن جاؤشیر ہے، کیونکہ جاؤشیر ان دونوں سے زیادہ قوی ہے۔ بعض اطباء کے مطابق معدہ اور جگر کے فائدہ کے لیے اس کا بدل ڈیڑھ گنا ریوند چینی ہے۔

بارسطاریون

یہ یونانی لفظ ہے، جس کے معنی حمامی ہے۔ بارسطاریون رعی الحمام کی ایک قسم ہے۔ ایک قول کے مطابق شاخل (ارہر) ہے۔

پارس

یہ ترکی زبان میں پلنگ (تیندوا) اور ہندی میں حجر کیمیا کا نام ہے۔

پارس پیپل

پا مفتوح، الف، را مفتوح، سین ساکن دوسرا پا مکسور، یا ساکن، تیسرا پا مفتوح اور لام ساکن۔ یہ پلاس پیپل ہے۔

بارسقاریقس

یہ معدنی زنگار ہے۔

بارلے

بامفتوح،الف،راساکن،لام مکسوراور یا مجہول ساکن۔یہ جَو ہے۔

بارمو

بامفتوح،الف،رامضموم،واؤساکن۔یہ ریت کے ذیل میں آئے گا۔

پاروت

یہ سنگ سلاجیت ہے۔

بارگ

یہ پتا ہے۔

پاروتیچا

پامفتوح،الف،راساکن،واؤمفتوح،تامکسور،یاساکن،چامفتوح،اورالف۔یہ چٹ مٹ ہے۔پاور میچا گل آپٹا بھی ہے۔بعض نے اس کو جنگلی ببول قرار دیا ہے۔

بارود

بامفتوح،الف،رامضمو،واؤاور دال ساکن۔یہ فارسی لفظ ہے۔ہندی میں اس کا تلفظ دال کے عوض تا کے ساتھ باروت ہے۔افریقی لوگوں کی اصطلاح میں یہ زہرۃ الاسیوس ہے،جواسیوس کے ذیل میں گزر چکا اور اہل عراق کی اصطلاح میں یہ شورہ ہے۔بارود شورہ قلمی،کندھک،چوب بیدانجیر یااڑوسہ یاچوب پنبہ یاچوب مدار یاچوب بید یاچوب بادنجان وغیرہ کے کوئلہ سے مرکب ایک مادہ ہے۔اس میں ایسے درخت کی لکڑی کا کوئلہ شامل کیا جاتا ہے،جو تیزی سے آگ پکڑتا ہے اور اس کی آنچ بہت تیز ہوتی ہے۔اس کے اجزا مختلف تناسب میں ہوتے ہیں۔مثال کے طور پر جو بارود توپ اور بندوق کے لیے تیار کیا جاتا ہے،اس کے لیے نوسوساٹھ گرام شورہ قلمی،ساٹھ گرام گندھک،نوے گرام کسی لکڑی کا کوئلہ شامل کرتے ہیں اور تمام کو خوب باریک پیس لیتے ہیں۔اگر بہت تیز دھماکہ خیز بارود مطلوب ہوتو اس کے سفوف کو انسان کے پیشاب یا شراب کے ہمراہ ملا کر خمیر تیار کرلیں اور بہت چھوٹی گولیاں بنالیں اور خشک کر کے استعمال کریں اگر تیز دھماکہ خیز بارود مطلوب نہ ہوتو صرف پانی میں خمیر کر کے تیار کرتے ہیں۔

مزاج: بارود تیسرے درجہ میں اور ایک قول کے مطابق چوتھے،درجہ میں گرم وخشک ہے۔

افعال وخواص: یہ جالی،مقطع اور مفتح سدہ ہے۔طحال اور کمر کے درد میں فائدہ کرتا ہے۔اس کے ذرور سے فوراً تازہ زخموں کا نزف الدم بند ہوجاتا ہے۔البتہ اس مقام پر بہت سوزش ہوتی ہے۔اگر وجع المفاصل کے مقام پر نشتر لگا باریک بارود چھڑکا جائے تو درد میں راحت ملتی ہے۔یہ گردہ وپھیپھڑا کو نقصان پہنچاتا ہے،جس مصلح کتیرا اور شہد ہے۔

باروق

یہ سفیداب ہے اور ایک قول کے مطابق زنگار رصاص ہے۔

بارہ سینگھا

با مفتوح، الف، را مفتوح، ہا ساکن، سین مکسور، یا ساکن، نون مختفی، گاف اور ہا مخفی مفتوح اور الف۔ یہ گوزن ہے، اس جانور کی سینگ میں بارہ شاخیں ہوتی ہیں، اس لیے اس کا نام بارہ سنگھا ہے۔ ہندی میں اس کا نام جھانک اور سامر بھی ہے۔ ہندوستانی اطباء اس کے گوشت کو شیریں ذائقہ، ثقیل، باہ آور، ریاح اور صفرا کے فساد کو دفع کرنے والا قرار دیتے ہیں۔ اس کا گوشت دل اور بدن کے لیے بہترین چیز ہے۔ ہڈی کے مغز میں پیوست پرانے بخار کو دور کرتا ہے۔ یہ ناتوانی، کمزوری اور دق کے بخار کو ٹھیک کرتا ہے۔ طبیعت کو خوش اور بدن کو فربہ کرتا ہے۔ اس کی شاخ کو پانی میں پیس کر نیم گرم ضماد کرنے سے درد پہلو میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے باقی افعال سابر میں آئیں گے اور یونانی اطباء کے حوالہ سے اس کے افعال وخواص کا بیان گوزن کے ذیل میں آئے گا۔

پاراوتم

یہ لوہا ہے۔

پاڑہ

پا مفتوح، الف، ڑا مفتوح اور ہا ساکن۔ یہ مشہور ومعروف جانور ہے۔ اطباء نے اس کے افعال کو جیتل کے ذیل میں لکھا ہے۔ پاڑہ کا گوشت خصوصاً خشک گوشت گرم اور خشک ہے۔ یہ خون کی طرف جلدی مستحیل ہوتا ہے، سریع الانحدار اور بے ریشہ دار ہے۔

پاڑھی

پا مفتوح، الف، ڑا مکسور، ہا مخفی اور یا ساکن۔ یہ نربسی ہے۔

پاری بھادیم

یہ کوٹھ (قسط) ہے۔

پاری بھدر

یہ پارجات ہے۔

باری لوماین

با مفتوح، الف، را مکسور، یا ساکن، لام مضموم، واؤ ساکن، میم مفتوح، الف اور یا مضموم اور نون ساکن۔ یہ اندلس کی زبان میں عینیہ سے مشہور ہے۔ ایک قول کے مطابق اس لفظ کے معنی آنکھ کے مشابہ ہے۔ بعض کے مطابق اہل اندلس نے اس کی تعریف ذات العیون سے کی ہے۔ رومی زبان میں اس کا نام فلوماین اور بعض کے مطابق سقلیبون ہے، جس نے اس کو خزیمۃ الجدی قرار دیا ہے، اس نے غلط کیا۔ یہ بغیر تنے کی ایک جڑی بوٹی ہے، جس کی پتیاں سر کی جانب سے اس کو گھیر لیتی ہیں۔ یہ پتیاں برگ لبلاب صغیر کے مانند سفیدی مائل ہوتی ہیں۔ اس کی پتیوں کے نزدیک ٹہنیاں نکلتی ہیں، جن میں دبق کے مانند پھل ہوتے ہیں، یہ پھل روئیں دار اور بہت چپکنے والی رطوبت

سے پر ہوتے ہیں۔یہ پھل جس کپڑا وغیرہ سے مس ہوتا ہے اس سے چپک جاتا ہے۔اس کی جڑ موٹی ہوتی ہے۔یہ جڑی بوٹی قبرستانوں، کھنڈرات، ویران مقامات اور کھارے علاقے میں پیدا ہوتا ہے اور اپنے پاس کے پودے پر لپٹتا ہے۔لوگ اس کے پختہ پھل کو سایہ میں خشک کر کے محفوظ کر لیتے ہیں۔اس کی پتیاں اور تخم جزء مستعمل ہیں۔

مزاج: یہ تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔

افعال و خواص: باری لوماین محلل، مقطع اور قوی مجفف ہے۔اس کے تخم کی مالش سے بدن گرم ہو جاتا ہے اور خارجی سردی کا نقصان دفع ہو جاتا ہے۔خصوصاً یہ روغن زیتون کے ہمراہ مالش کرنے سے اعضا کی تھکاوٹ دور کرتا ہے۔بلغمی وسوداوی مواد کو تحلیل کرتا ہے۔کپکپی دار بخاروں کے دورہ کو ابتداء میں ساکن کرتا ہے۔اگر شراب کے ہمراہ ساڑھے چار گرام تخم باریلوماین کو کھایا جائے تو سانس کی تنگی اور انتصاب نفس کو دفع کرتا ہے ہچکی میں راحت اور تکان کو ختم کرتا ہے۔اگر شراب کے ہمراہ ساڑھے تین گرام تخم کو چالیس دن تک متواتر کھایا جائے تو ورم طحال کو تحلیل کرتا ہے۔باری لوماین کا تخم اور پتیاں قوی مدر بول ہیں۔اس کے کثرت استعمال سے بول الدم لاحق ہوتا ہے۔یہ منی کو خشک کرتا ہے۔اگر کوئی عورت اس کو متواتر کھائے تو بانجھ ہو جاتی ہے۔اسی طرح مرد بھی اس کو پینتیس دن متواتر کھانے سے عقیم ہو جاتا ہے۔اس کو کھانے سے ولادت آسانی سے ہوتی ہے۔اس کی مقدار خوراک ساڑھے تین گرام سے ساڑھے چار گرام تک ہے۔

بارمی رعلا

یہ بزر کتاں ہے۔

باریقون

یہ شوکران ہے۔

پاریوت

یہ ایک پتھر ہے۔

پاریوتم

یہ کالا گنا ہے۔

باز

بامفتوح، الف اور زا ساکن۔یہ فارسی لفظ ہے۔عربی میں اس کا نام یا کے اضافہ کے ساتھ بازی ہے۔یہ ایک شکاری پرندہ ہے، جو مشہور و معروف ہے۔اس کا رنگ سفیدی وزردی مائل خاکستری اور سیاہ نقطوں دار اور بعض سفید مرغ کے مانند سفید ہوتا ہے۔سفید باز نقطہ دار باز سے زیادہ بڑا ہوتا ہے۔امراء وسلاطین لوگ شکار کے لیے اس کی تعلیم و تربیت کرتے ہیں، پھر اس سے شکار کرتے ہیں۔اس کا نام شاہ طیور ہے۔اس کی کنیت ابوالشعث ہے۔یہ بڑی قدر و قیمت والا پرندہ ہے۔یہ مادہ و نر دونوں ہوتا ہے۔بعض کے مطابق یہ شاہین ہے۔

مزاج: اس کا گوشت دوسرے درجہ میں گرم اور تیسرے درجہ میں خشک ہے۔

افعال و خواص: اس کا گوشت ردی الغذا، بدبودار، دیر ہضم، محلل ورم ہے۔ یہ اپنے اندر زہروں کو جذب کر لیتا ہے۔ اس کا جلا ہوا پر چھڑکنے سے تازہ زخم مندمل ہو جاتے ہیں، اس کی بیٹ کے طلا سے کلف زائل اور جلد کے نشان صاف ہو جاتے ہیں، یہ مجرب ہے۔ آنکھ میں اس کے خون کا قطور کرنے سے بیاض چشم اور طرفہ رفع ہوتا ہے۔ اسی طرح اس کا پتہ مذکورہ مرض میں نہایت موثر ہے۔ اگر اس کے گوشت کو ابال کر روغن سوسن کے ہمراہ ملا کر آنکھ پر طلا کیا جائے تو ابتدائی نزول الماء میں فائدہ کرتا ہے اور متواتر یہ عمل کرنے سے نزول الماء پوری طرح ختم ہو جاتا ہے۔ اسی طرح اس کے پتہ کا سرمہ کے طور پر استعمال نزول الماء سے آنکھ کو محفوظ رکھتا ہے۔ باز کی خشک بیٹ کو شہد کے ہمراہ آنکھ کے بیرونی حصہ پر طلا کرنے سے ظلمت بصر میں فائدہ ہوتا ہے۔ گلاب کے ہمراہ ساڑھے تین گرام باز کے دماغ کو چاٹنے سے سوداوی خفقان میں فائدہ ہوتا ہے۔ باز کی بیٹ کا فرزجہ استقرار حمل اور جنین کو خارج کرتا ہے۔ سات گرام باز کی بیٹ کھانے سے عورت کا بانجھ پن ختم ہو جاتا ہے۔ بیٹ کا بخور حمل کو ساقط کرتا ہے۔ مادہ باز اور نر باز (باشہ) کا پتہ شراب کے ہمراہ کھانے سے زہریلے جانوروں کی گزیدگی میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے گوشت سے قولنج لاحق ہوتا ہے۔ اس کا مصلح ابازیر (گرم مصالحہ جات) ہیں۔

بازن

یہ ترکی میں بوز (چیتا) ہے۔

بازھرکانی

یہ فارسی میں بادرزہر معدنی ہے۔

باد زھر گاوی

یہ فارسی میں حجر البقر ہے۔

بازی

یہ باز ہے۔

باستک

با مفتوح، الف، سین ساکن، تا مفتوح اور کاف ساکن۔ یہ بھوا ہے، جس کا نام جربی سرمق ہے۔

باسر

یہ ایک ہندوستانی درخت ہے، جس کا نام ہندی میں بڑ ہے۔

باسلفین

یہ بادرنجبویہ ہے۔

باسلیقوس

یہ ایک سانپ کی قسم ہے، جو دو شاخ والا ہوتا ہے، اس کی گزیدگی سے متاثرہ مقام زرد ہو جاتا ہے۔ اس کے ڈسے ہوئے شخص کے

عضو تناسل میں بے حد ایستادگی پیدا ہوتا ہے اور نیچے سے ریاح کثرت سے خارج ہوتی ہے اور بہت کم لوگوں کو اس سے شفا ملتی ہے۔

باسنا

یہ حلتیت (ہینگ) ہے۔

باسلیقون

اس کے معنی ’’ملوکی‘‘ کے ہیں۔ باسلیقون آنکھ کی دواؤں سے مرکب سرمہ ہے اور بعض کے نزدیک یہ نانخواہ بھی ہے۔

باسه

یہ ہندی میں جدوار ہے۔

باسیون، بافیون

یہ دونوں سعد ہیں۔

پاشان بهیدی

پا مفتوح، الف، شین مفتوح، الف، نون ساکن، با اور ہا خفی مکسور، یا مجہول، دال مکسور اور دوسرا یا ساکن، یہ لفظ درخت آٹا، درخت سنبل خار اور درخت کھل کے درمیان مشترک ہے۔

پاشان کدلی

پاشان کا اعراب حسب سابق ہے۔ کاف مفتوح، دال ساکن، لام مکسور اور یا ساکن۔ یہ جنگلی کیلا ہے۔

پاشپتا

پا مفتوح، الف، شین ساکن دوسرا پا مفتوح، تا مفتوح۔ الف یہ بھوت آنکس ہے۔

پاشپکا پرتهو

یہ ہینگ پتری ہے۔

باشقان

یہ بدا آشقان ہے۔

پاشنا

پا مفتوح، الف، شین ساکن، دوسرا نون ساکن اور الف۔ یہ کھل ہے۔

باشه

با مفتوح، الف، شین مفتوح اور ہا۔ یہ فارسی لفظ ہے، جس کا معرب باشق آتا ہے۔ عربی میں اس کا نام صقر، ترکی میں قرغی اور ہندی میں جرہ ہے۔ اس کی کنیت ابوالاحد ہے، یہ ایک مشہور شکاری پرندہ ہے۔

مزاج: باشہ کا مزاج دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔

افعال و خواص: باشہ کا گوشت باز سے زیادہ لطیف ہوتا ہے۔اگر اس کے گوشت میں نمک ملا کر پیس لیں اور تین دن متواتر ٹھنڈے پانی کے ہمراہ تناول کریں تو ٹھنڈی کھانسی اور ربو میں فائدہ کرتا ہے،اسی طرح اس کے جگر کو نمک سود کر کے استعمال کرنے سے مذکورہ مرض میں فائدہ ہوتا ہے۔اس کی مقدار خوراک ساڑھے چار گرام ہے۔اگر ساڑھے تین گرام اس کے دماغ کو عرق گلاب کے ہمراہ تناول کیا جائے تو سوداوی خفقان میں فائدہ مند ہے۔مہر پارس کے مطابق پونے دو گرام باشہ کے پتہ سے بھی مذکورہ فائدہ حاصل ہوتا ہے اور یہ مجرب ہے۔باشہ کے پتہ کے سرمہ یا قطور سے باز کے پتہ سے زیادہ ظلمت بصر،نزول الماء،بیاض چشم اور طرفہ میں فائدہ ہوتا ہے۔باشہ کی بیٹ کا طلا کلف کو زائل کرتا ہے اور مجرب ہے۔روغن باشہ حاصل کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ پر سمیت باشہ کے تمام اجزاء کو پانی میں پکا کر خوب گلا لیا جائے اس کے بعد اس کے صاف شدہ پانی کو روغن زیتون میں ملا کر پکایا جائے کہ پانی جل جائے اور روغن باقی رہ جائے۔اس روغن کی مالش عرق النساء،وجع المفاصل اور اعضاء کی تکان میں فائدہ مند ہے۔اطباء فرماتے ہیں،اس کا اثر بالخاصہ یہ ہے کہ اگر کوئی اس کی آنکھ کو نیلے کپڑے میں باندھ کر بائیں بازو پر باندھ لے تو وہ شخص لمبا سفر کرنے کے باوجود تھکتا نہیں۔

باشنک

یہ چھوٹا خوشۂ انگور اور بڑا کھیرا ہے،جس کو لوگ تخم کے لیے محفوظ رکھتے ہیں۔

باطانجی

یہ یونانی لفظ ہے،باطانجی ایک جڑی بوٹی ہے،جو دو قسم کی ہوتی ہے۔ایک قسم کی پتیاں برگ فورموس (جنگلی گیہوں) کے مانند ہوتی ہیں،اس کی جڑ بیخ اذخر کے مانند باریک اور پھل مٹر کے دانہ کی طرح ہوتا ہے۔دوسری قسم چھوٹے سیب کے مانند ہوتی ہے۔اس کے دانہ دانۂ زیتون کے مانند ہوتے ہیں،نیز اس کی جڑ اور پتیاں زیتون کے مانند ہوتی ہیں۔اس کا پھل چنے کے مانند چھوٹا اور سوراخ دار ہوتا ہے۔باطانجی کی دونوں قسمیں صرف عورتوں کو فربہ کرنے کے لیے مستعمل ہیں۔

باطباط

یہ بزر البنج (اجوائن خراسانی) ہے۔

باطراخیون

یہ کرفس ہے۔

باطس

یہ آتس کے ہم وزن ہے،جو یونانی لفظ ہے۔اس کا دوسرا نام باطر بھی ہے،باطس علیق کی ایک قسم ہے۔

باطوغا

یہ غوک (مینڈھک) ہے۔

باغ پر باغ

یہ بارتنگ ہے۔

باغض الخل

یہ ایک پتھر ہے جس کو سرکہ سے ایسے ہی نفرت ہے، جیسے مقناطیس کو لوہے سے دوستی ہے۔ جب اس کو سرکہ کے پیالہ میں ڈالا جاتا ہے تو اچھل کر باہر نکل جاتا ہے۔

بافلون

قانون کے بعض نسخوں میں اس کا تلفظ بیلمون لکھا ہے۔ شیخ الرئیس کے مطابق یہ جنگلی خرفہ ہے۔ یہ ایک قسم کا یتوع ہے۔ یہ قوی مسہل ہوتا ہے۔ مولف کے مطابق بافلون جل نیب ہوسکتا۔

باقری

یہ بوز (چیتا) ہے۔

باقربقرا

یہ قطاط ہے۔

باقر ساق

یہ آنتیں ہیں۔

باقلا

با مفتوح، الف، قاف مکسور، لام مشدد مفتوح اور الف۔ اس کا تلفظ لام مخفف اور الف ممدودہ کے ساتھ باقلا بھی ہے۔ عربی میں اس کا نام ابورماج، یونانی میں فالیش، فراموس، فراسرجید میون اور فرماسو، رومی زبان میں فراموس، سریانی میں بولا مزید، سریانی اور کوفی میں کرانیس اور قوباوس اور کوفی، قبطی اور مصری زبان میں قول، عراقی زبان میں جرجر (جس کا معرب گرگر ہے)، سنجری زبان میں کالوسک اور سیتی زبان میں کوسک، فارسی میں باکلا اور ہندی میں باقلا اور باہر ہے۔ یہ پودا مربع اور جوف دار تنہ پر قائم رہتا ہے۔ اس کی پتیاں برگ ترمس کے مانند اور پھول سیاہ نقطوں دار سفید ہوتے ہیں، اس کے پھل انگلی نما پھلیوں میں بندرہتے ہیں۔ مطلق باقلا سے اس کی یہی پھلی مراد ہوتی ہے۔ باقلا کی مصری، نبطی اور ہندی چند اقسام ہیں، جن کا تذکرہ اپنے مقام پر جداگانہ تحریر کیا جائے گا۔ مصری باقلا کے افعال ہندی و نبطی سے زیادہ قوی ہیں۔

یہ ایک مشہور و معروف غلہ ہے، جو لانبی پھلیوں میں بند رہتا ہے۔ ان پھلیوں کا آخری سرا ہلکا اور باریک ہوتا ہے۔ ہر ایک پھلی میں تین چار سے سات تک دانے ہوتے ہیں ہر دانہ کا مقام بلند اور اس کے مابین قدرے نشیب ہوتا ہے اور دو دانوں کے درمیان قدرے پردہ اور فاصلہ ہوتا ہے۔ ہر پھلی کے سرے پر ہلالی شکل کیے ہوئے ناخون کے مانند سیاہ رنگ کی ایک چیز رکھی رہتی ہے۔ اس کے دانہ کا مغز دو حصوں میں باہم پیوستہ ہوتا ہے۔ اس کے چھلکے اور اسی طرح لوبیا وغیرہ کے چھلکے کو خدفہ، شمر و اور اشیوف کہتے ہیں اور ایک دانہ کے چھلکے کو سنف کہتے ہیں۔

مجموعی طور پر فربہ، سفید، بڑا دانہ، غیر کرم خوردہ اور خشک لوبیا اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔ تازہ باقلا سب سے ردی ہوتا ہے، کیونکہ اس

میں کثیر فضلات اور نفخ کی صلاحیت موجود ہوتی ہے۔ شیخ کے مطابق باقلا کا مزاج قریب الاعتدال ہے، البتہ سردی و خشکی کی طرف زیادہ میلان رکھتا ہے۔ خشک باقلا میں عموماً اور تازہ باقلا میں خصوصاً رطوبت فضلیہ ہوتی ہے، بلکہ تازہ باقلا پر سردی اور تری کا اطلاق کرنا زیادہ درست ہے۔ جن لوگوں نے باقلا کی سبزی کو دوسرے درجہ میں بارد اور یابس قرار دیا ہے، ان کا قول افراط پر مبنی ہے۔ قرشی کے مطابق تازہ باقلا دوسرے درجہ میں بارد اور رطب ہے۔ بعض اطباء کے مطابق دوسرے درجہ میں بارد اور اوّل درجہ میں رطب ہے۔ خشک باقلا اوّل درجہ میں بارد اور دوسرے درجہ میں یابس ہے۔ صاحب حاوی نے اس کو اوّل درجہ میں بارد اور یابس سمجھا ہے، حالانکہ ایسا نہیں ہے۔ ملا سدید کازرونی فرماتے ہیں کہ تر و تازہ باقلا بلا تردد بارد اور رطب ہے اور خشک باقلا کے مزاج میں اختلاف ہے۔ گیلانی کے مطابق اس کا پھول گرمی اور لطافت کا حامل ہے۔ باقلا کا تازہ پھل اول درجہ میں بارد و رطب ہے۔ مزید برآں رطوبت فضلیہ قدرے فعل جلا اور کثرت سے نفخ کا حامل ہے۔ بعض کے مطابق خشک باقلا دوسرے درجہ میں بارد و یابس ہے اور اس کا فعل قدرے محلل، ہلکا منضج، قوی، جالی اور بلا تکلیف نمایاں مجفف ہے۔ باقلا کے پھل سے چپکا چھلکا خشک ہونے کے بعد مجفف اور خوب قابض ہوتا ہے اور باقلا کے دانہ کا چھلکا بھی مجفف اور قابض ہوتا ہے۔ مصری باقلا تمام اقسام سے زیادہ قابض اور رطب ہوتا ہے۔

افعال و خواص: باقلا محلل، منضج اور سریع الانحدار ہے۔ بقراط نے باقلا کو بہترین اور محافظ صحت غذا قرار دیا ہے۔ بعض کے مطابق باقلا صحت کی حفاظت اور گوشت میں اضافہ کرتی ہے، یہ خاص طور پر بدن کو فربہ کرتی ہے۔ البتہ اس سے ست اور کمزور گوشت پیدا ہوتا ہے، کیونکہ اس کا جوہر رخو اور نرم ہے۔ باقلا سدوں کو کھولتی ہے، کیونکہ یہ جالی فعل کی حامل ہے، مگر یہ دشوار ہضم ہے۔ اس سے بعض لوگوں میں بلغمی خلط پیدا ہوتا ہے، ریاح میں ہیجان اور سودا کی تولید ہوتی ہے۔ تازہ باقلا کثرت سے فضلات اور نفخ کو پیدا کرتا ہے اور دیر ہضم ہے۔ اگر یہ دیر ہضم اور زیادہ نفاخ نہ ہوتا تو یہ آش جو سے زیادہ عمدہ غذا ہوتا، بلکہ اس سے پیدا شدہ خون غلیظ اور قوی ہوتا ہے، اس کو خوب پکانے سے اس کا نفخ زائل نہیں ہوتا جبکہ جَو کا نفخ خوب پکانے اور بار بار پانی بدلنے سے زائل ہو جاتا ہے۔

ان تمام خوبیوں کے باوجود باقلا پودے بدن میں سستی، تمدد، اختلاج، جرب و حکّہ پیدا کرتا ہے۔ خصوصاً تازہ باقلا بہت ریاح کی تولید اور اعضا میں ردی خلط پیدا کرتا ہے اس سے سر میں ثقل اور سدر لاحق ہوتا ہے اور نیند کے دوران پریشان کن خواب نظر آتے ہیں۔ یہ ذہن میں فساد، حواس و فکر میں بلادت پیدا کرتا ہے۔ بعض وقت اس کے متواتر استعمال سے حزن و غم لاحق ہو جاتا ہے، کیونکہ اس کے ردی ابخرات نفسانی روح سے خلط ملط ہو جاتے ہیں۔ بعض اطباء کے مطابق اگر باقلا کو ایک مرتبہ پکا کر پانی بہا دیا جائے اس کے بعد دوبارہ دوسرے پانی میں پکا کر استعمال کیا جائے تو اس کا نفخ زائل ہو جاتا ہے، جیسا کہ آش جو سے نفخ زائل ہو جاتا ہے۔ بعض کے مطابق یہ قول زیادہ درست نہیں ہے، کیونکہ جَو کا جسم اپنی جوہری قوت کی وجہ سے متعدد بار پکانے سے اپنی قوت باقی رکھتا ہے۔ جبکہ باقلا کی قوت بار بار پکانے کی استعداد نہیں رکھتی، بلکہ ایک بار پکانے سے اس کی قوت مضمحل ہو جاتی ہے، پکانے کا مقصد ہوتا ہے کہ خامی زائل ہو جائے اور اس کا جرم صحیح و سالم باقی رہے تاکہ کھانے والے کو لذت حاصل ہو۔ چیزوں کا نفخ آگ پر لمبے وقت تک پکانے سے زائل ہوتا ہے، جس کا تحمل جَو کا جسم کر سکتی ہے اور باقلا اس کا متحمل نہیں، لہٰذا باقلا میں نفخ باقی رہتا ہے، لیکن باقلا کا نفخ اس کو متقشر کر کے بلا ہلائے پکانے سے کم ہو جاتا ہے اور اس کی ہانڈی کے ڈھکن کو کھول کر نیم گرم کھایا جائے اور اس میں ملطف روغنوں اور کاسر ریاح گرم مصالحہ جات کو شامل کریں۔

بریاں باقلا اور پرانا باقلا کم نفاخ ہوتا ہے، لیکن نفخ تمام تر کوششوں سے کم کرنے کے باوجود باقلا دیر ہضم ہوتا ہے۔ مسلم پکایا ہوا باقلا زیادہ نفاخ ہوتا ہے۔ باقلا کے آٹے سے نفخ، تمدد اور اختلاج کم لاحق ہوتا ہے، لیکن یہ سریع الانحدار اور آش جو سے زیادہ غذائیت دار ہوتا ہے۔ باقلا کے آٹے کی روٹی بہت نفاخ ہوتی ہے، جس کا مصلح شہد اور تازہ گرم مصالح ہیں، اس کا اثر بالخاصہ ہے کہ جب مرغیاں صرف باقلا کھا کر فربہ ہو جاتی ہیں تو زیادہ موٹاپے کی وجہ سے انڈا دینا بند کر دیتی ہیں۔

اگر آرد باقلا کو تنہا یا آرد جو میں ملا کر ضماد کیا جائے تو سر میں ضربہ وسقطہ وغیرہ سے لاحق شدہ ورم حار میں سکون ملتا ہے۔ آرد باقلا، آرد گندم یا آرد حلبہ اور شہد کا ضماد پھوڑوں اور کان کی جڑ کے ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ اگر آرد باقلا کو شراب یا سرکہ میں پکا کر ضماد کیا جائے تو یہ منجمد دودھ یا ضربہ سے لاحق ورم پستان کو تحلیل کرتا ہے۔ اگر آرد باقلہ کو برگ پودینہ کے ہمراہ پکا کر مذکورہ مرض میں ضماد کیا جائے تو یہ زیادہ مفید وموثر ہے اور یا آرد باقلا کو موم، روغن بادام، آب حی العالم اور آب عنب الثعلب یا بعض باردعصارات سے تیار قیروطی میں ملا کر استعمال کریں تو بھی زیادہ مفید موثر ہے۔ تنہا باقلا یا آرد باقلا، جو کے ستو، پھٹکری اور پرانے روغن زیتون کا ضماد خنازیر کو خوب اچھی طرح تحلیل کرتا ہے۔

باقلا عضلات کے قروح اور فسخ میں فائدہ مند ہے۔ اگر باقلا کے سفوف کو سرکہ میں پکا کر اعصاب کے فسخ اور ورم پر ضماد کیا جائے تو فائدہ مند ہے۔ اگر اس مذکورہ نسخہ میں آرد جو کا اضافہ کیا جائے تو اس کی افادیت میں مزید اضافہ ہو جاتا ہے اور یہی فائدہ آرد باقلا، سرکہ اور شہد کے ضماد سے حاصل ہوتا ہے۔ اگر آرد باقلا کو شہد میں ملا کر مرکب جروح پر ضماد کیا جائے تو یہ ان کا تنقیہ کرتا ہے اور میل کچیل کو خارج کرتا ہے۔ اگر آرد باقلا و رب انگور میں ملا کر ضماد کیا جائے تو یہ مذکورہ قروح میں زیادہ مفید وموثر ہے۔ اگر آرد باقلا کو شہد اور آب بارتنگ میں ملا کر ضماد کریں تو مذکورہ قروح کے لیے مزید بہتر ثابت ہوتا ہے۔ برگ باقلا اور پوست بیرون باقلا خصوصاً ان تازہ چیزوں کا ضماد آگ کی سوختگی میں فوراً راحت بخش ہے۔ اگر تازہ باقلا کو مقشر کر کے دو نصف حصّوں میں پھاڑ لیں اور اس کی باطنی سطح کو ضربہ وغیرہ سے لاحق شگاف پر رکھیں تو یہ نزف الدم کو بند کرتا ہے۔ یہی فائدہ مذکورہ ترکیب سے خشک باقلا کے استعمال کرنے سے حاصل ہوتا ہے۔ اگر فاسد خون نکالنے کے لیے کسی مقام پر جونک کو چپکایا گیا ہو یا فصد اور حجامت کا عمل کیا گیا ہو اور اس کے بعد اس مقام سے خون بہہ رہا ہو تو پوست باقلا اور دانہ باقلا کو پیس کر اس مقام پر رکھنے سے سیلان خون بند ہو جاتا ہے۔ اگر باقلا کو اس کے چھلکے سمیت موٹے بالوں پر لیپ کر لیں تو یہ ان کو پتلا کر دیتا ہے۔ اگر بچہ کے عانہ پر اس کا ضماد کریں اور یہ عمل متواتر کریں تو اس عمل سے اس مقام پر لمبے عرصہ تک بال نہیں اگتے۔ اگر یہی عمل بال تراشنے کے بعد بڑے لوگ کریں تو بال بہت تاخیر سے اگتے ہیں۔ بعض اطباء کے نزدیک پوست باقلا کے ضماد سے جھڑے ہوئے بال اگ جاتے ہیں۔ آرد باقلا کا غسول اور لطوخ بدن کے رنگ میں نکھار لاتا ہے۔ مقشر باقلا خصوصاً غیر مقشر باقلا کے آٹے کا طلا کلف، بہق، ثمش اور چہرے کے سیاہ نشان کو دفع کرتا ہے۔ تازہ باقلا کی جڑی بوٹی کی راکھ کا ضماد سیاہ جرب اور جدری کے نشانات کو رفع کرتا ہے اور حمام میں اس نسخہ کا دلک بھی مذکورہ مرض میں مفید ہے۔

بعض کے مطابق گل باقلا بارد اور رطب ہے۔ یہ دماغ کی حرارت کو ساکن کرتا ہے۔ اگر گل باقلا کو رصاصی ہاون دستہ میں پیس کر تھوڑی دھوپ میں رکھنے کے بعد بالوں پر لیپ کیا جائے تو ان کو سیاہ کرتا ہے۔ باقلا، میتھی اور شہد کا ضماد آنکھ کے نیچے کی نیل گونی اور طرفہ

میں فائدہ کرتا ہے، نیز باقلا، کندر، گل سرخ اور سفیدی بیضۂ مرغ کا ضماد جحوظ (آنکھ کا ڈھیلا باہر نکلنا) کی بہترین دوا ہے۔اگر آرد باقلا کو شراب میں ملا کر باہر سے آنکھ پر پھیرا جائے تو یہ عمل حدقۂ رطوبی (شقبۂ عنبیہ) کو کشادہ اور آنکھ کے ورم کو ٹھیک کرتا ہے۔اگر مقشر باقلا کو چبا کر پیشانی پر رکھا جائے تو آنکھ کی جانب مواد کا سیلان بند ہو جاتا ہے۔اسی طرح مغز باقلا کا غبار کی طرح باریک سفوف آنکھ میں سلائی سے لگانے سے مواد کے انصباب کو روکتا ہے۔اگر ایک حصہ باقلا اور چوتھائی حصہ حجر البقر (گلوچن جو گائے کے پتہ سے حاصل ہوتا ہے) کا برادہ لیں اور دونوں کو خوب باریک پیس لیں اور آنکھ کی پلک پر طلا کر لیں تو یہ اس کی سرخی اور سختی میں فائدہ کرتا ہے۔

بعض وقت باقلا مصری کے جوف سے تلخ ذائقہ ایک چھوٹا مادہ حاصل ہوتا ہے۔اگر اس کو روغن گل میں پیس کر آنکھ اور کان میں قطور کریں تو درد میں فائدہ کرتا ہے۔باقلا سینہ و پھیپھڑا کا تنقیہ اور ان کو قوی کرتا ہے۔مقشر باقلا کا بلا نمک خوردنی استعمال سینہ و پھیپھڑا کے لیے بہترین چیز ہے۔اگر باقلا کا پانی نوش کیا جائے تو سینہ و پھیپھڑے کی رطوبت تھوک کے ذریعہ خارج ہو جاتی ہے۔درد میں فائدہ ملتا ہے اور حلق کی خشونت زائل ہو جاتی ہے۔اگر آرد باقلا میتھی اور شہد کو ملا کر چاٹا جائے تو حلق اور لوزتین کے ورم میں فائدہ کرتا ہے۔باقلا کے جوشاندہ سے غرغرہ کرنے سے یہی فائدہ ہوتا ہے۔اگر جوشاندہ کو شہد کے ساتھ نوش کیا جائے تو نفث الدم اور کھانسی میں فائدہ کرتا ہے۔روغن بادام، شکر اور آرد باقلا سے تیار کردہ حریرہ کو نیم گرم کھانے سے مذکورہ امراض، سینہ و حنجرہ کی خشونت اور ذات الجنب میں فائدہ ہوتا ہے۔جرم باقلا کا خوردنی استعمال سر کے رقیق نزلات کو بند کرتا ہے اور اس سے لاحق شدہ کھانسی کو ساکن کرتا ہے اور رات میں اس سے شدید کھانسی میں راحت ملتی ہے۔کسی شخص نے باقلا کی غذا کی بڑی تعریف کی اس نے تعریف کی وجہ یہ بتائی کہ باقلا مغلظ ہونے کے باوجود مولد سدہ نہیں ہے، بلکہ یہ مفتح سدہ کا عمل کرتی ہے۔غیر مقشر باقلا کو سرکہ میں پکا کر کھانے سے قے بند ہو جاتی ہے۔اسی طرح غیر مقشر باقلا کا جوشاندہ اور سرکہ کا محلول قے کو بند کرتا ہے۔غیر مقشر باقلا کا جوشاندہ مزمن اسہال اور آنتوں کے قرحہ کو ٹھیک کرتا ہے۔اگر تازہ باقلا کو سرکہ کے ہمراہ کھایا جائے تو قبض پیدا کرتا ہے۔خشک غیر مقشر باقلا قبض کو رفع کرتا ہے۔اگر سرکہ کے ہمراہ مقشر باقلا کو نوش کیا جائے تو یہ گردہ کا تنقیہ کرتا ہے اور اگر روغن بادام کے ہمراہ مقشر باقلا کو تناول کیا جائے تو یہ تنقیہ گردہ میں بہت مفید و موثر ہے۔

بری باقلا سرد مزاج لوگوں اور قولنج ریحی و فتق کے مریضوں کے لیے بہت نقصان دہ اور ردی ثابت ہوتا ہے۔باقلا بری کو زنجبیل کے ہمراہ کھانے سے قوت باہ قوی ہوتی ہے۔پوست باقلا بری کا پانی اور جوشاندہ مدر حیض اور مخرج جنین ہے۔نیز یہ گردہ و مثانہ میں پتھری نہیں بننے دیتا اور سلس البول اور پیشاب کی تلچھٹ کو دفع کرتا ہے۔باقلا بری کا حریرہ اور ضماد حار ورم خصیہ میں فائدہ کرتا ہے۔اگر آرد باقلا بری کو شراب یا گل خطمی یا بعض بارد عصارات میں ملا کر ضماد کیا جائے تو حار ورم خصیہ میں خصوصاً مفید و موثر ہے۔اگر آرد باقلا بری کو زیرہ کے ہمراہ اور خصوصاً شراب میں پکا کر ضماد کیا جائے تو انثیین کے فتق اور کنج ران کے ورم میں فائدہ کرتا ہے۔اگر آرد باقلا بری کو خنزیر کی چربی کے ساتھ پکا کر ضماد کیا جائے تو حار نقرس میں فائدہ ہوتا ہے۔اسی طرح اگر اس کو پانی میں پکا کر ضماد کیا جائے یا آرد باقلا بری کو بچھڑے کی چربی یا روغن بنفشہ اور موم کے ہمراہ ملا کر ضماد کیا جائے تو حار نقرس میں فائدہ ہوتا ہے۔اگر باقلا بری کے آٹا کو چربی میں ملا کر حریرہ تیار کریں اور نمک بالکل نہ شامل کریں اور ناشتہ کے وقت اس کو متواتر نوش کریں تو کمر درد میں فائدہ کرتا ہے۔اگر باقلا بری پوست کسی مکان میں ڈال دیں تو وہاں کے پسو مر جاتے ہیں۔اگر پوست باقلا بری کو شراب میں پکا کر سگ گزیدہ مقام پر رکھا جائے تو زہر کو جذب کر لیتا

ہے۔ باقلا بری کا جوشاندہ کپڑے کو رنگ دیتا ہے۔

باقلا سے بہت زیادہ صداع اور نفخ لاحق ہوتا ہے۔ تروتازہ باقلا، خصوصاً مصدع اور متبخر ہے۔ یہ تمام صداع کے مریضوں کے لیے نقصان دہ ہے اور نفخ کی بہت تولید کرتا ہے۔ اس کا مصلح صعتر ہے۔ شیخ کے مطابق یہ دماغ کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس کا مصلح زیرہ کے ہمراہ اس کا جوشاندہ اور تازہ یا خشک برگ غار ہے۔ باقلا چبانے سے دانتوں کی جڑ میں گوشت بہت زیادہ بنتا ہے۔ باقلا کے اوپری پوست سے منہ میں بثور پیدا ہوتے ہیں، نیز اس سے حلق میں خشونت اور بعض وقت خناق لاحق ہو جاتا ہے۔ باقلا کے رطب مغز کو متواتر کھانے سے بھی یہی عوارض لاحق ہوتے ہیں۔ اس کا نقصان دفع کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ گرم پانی سے بار بار کلی کریں تا کہ منہ اور حلق کی خشونت زائل ہو جائے، نیز سرکہ اور روغن بادام یا سرکہ اور گرم پانی اور یا روغن کنجد کا غرغرہ مذکورہ عوارض میں فائدہ مند ہے۔ یا باقلا کو ان مذکورہ روغنوں میں پکانے سے نقصان ختم ہو جاتا ہے۔ باقلا کو ان روغنوں کے ہمراہ ملا کر یا ان کے ہمراہ پکا کر کھانے سے نقصان نہیں ہوتا، خصوصاً جس شخص کا معدہ بارد ہو، اس کو ان تیلوں کا استعمال کرنا ہر حال میں ضروری ہے۔ شیخ الرئیس نے فرمایا تازہ باقلا سب سے زیادہ زیادہ گھٹیا ہوتا ہے، کیونکہ اس میں کثرت سے فضلات موجود ہوتے ہیں۔ اس کی اصلاح روغن، فلفل، نمک، ہینگ، صعتر وغیرہ گرم مصالحہ سے پکا کر کی جاتی ہے۔ بعض کے مطابق اس کی اصلاح پکاتے وقت صعتر، زیرہ، کرویا، سداب، قرنفل، دارچینی، فلفل، پودینہ، انجدان وغیرہ گرم مصالحہ ملا کر کی جاتی ہے یا اس کو کھانے کے بعد مربی زنجبیل، جوارش مصطگی، جوارش عود وغیرہ تناول کریں۔ جس شخص کے معدہ میں ریاح کی تولید کثرت سے ہوتی ہے۔ اس کے لیے اس سے پرہیز کرنا بہت ضروری ہے۔ اگر اس کو کھانے کی مجبوری ہو تو گرم مصالحہ سے پکا کر چکنا شوربا کی شکل میں استعمال کریں۔ اس کا بدل ماش ہے۔ ہندوستانی اطباء کے مطابق اس کے افعال وخواص کا بیان باہر کے ذیل میں آئے گا۔

باقلا نبطی، باقلاقبطی

یہ دونوں اہل مصر کے نزدیک جامسہ کے نام سے معروف ہیں، اس کا نام قشوریون اور قشولیون ہے۔ یونانی میں اس کا نام غالوطا، قوامس اور فالقتن قبطی ہے، جس نے اس کو ترمس قرار دیا ہے۔ اس نے غلطی کی۔ دراصل غلطی کی وجہ دونوں کا ہم شکل ہونا ہے۔ یہ مشہور ومعروف باقلا سے بہت چھوٹی اور اس کی ایک قسم ہے۔ باقلاء نبطی تقریباً گول اور ترمس کے برابر ہوتی ہے۔ یہ مصر میں کثرت سے دستیاب ہے اور اکثر ٹھہرے ہوئے پانی کے نزدیک پیدا ہوتی ہے۔ اس کی پتیاں برگ فاطاسون کے مانند بڑی اور برگ باقلا بستانی سے زیادہ بڑی ہوتی ہیں۔ باقلا نبطی کا تنہ ایک ہاتھ لمبا اور انگلی کے برابر موٹا ہوتا ہے۔ اس کا پھول گل سرخ کے مانند سرخ ہوتا ہے۔ لوگ اس کی کاشت بھی کرتے ہیں۔ اس کی کاشت کاری کا طریقہ یہ ہے کہ اس کو مٹی میں ملا کر ٹھہرے ہوئے پانی میں چھڑک دیتے ہیں، جو بعد میں اگ آتی ہے۔ اس کی جڑ بیخ نے (نرکل کی جڑ) کی طرح موٹی ہوتی ہے۔ اس باقلا کو لوگ تازہ کچی اور پکا کر کھاتے ہیں یہ باقلا، معروف باقلا سے زیادہ زرد ہوتی ہے اور خشک ہونے کے بعد سیاہ ہو جاتی ہے۔

مزاج: باقلاء نبطی کا مزاج بارد اور یابس ہے، مزید یہ رطوبت فضلیہ کا حامل ہے۔

افعال و خواص: یہ بہت قابض اور معدہ کے لیے بہترین غذا ہے کیونکہ یہ سریع الانحدار اور غیر نفاخ ہے۔ یہ آنتوں کے قرحہ اور

مزمن اسہال کی بہترین دوا ہے، بلکہ یہ اس سلسلہ میں باقلا معروف سے زیادہ قوی ہے۔ بعض کے مطابق اس کا حریرہ مزمن اسہال اور آنتوں کی خراش میں نفع بخش ہے۔ اس کا چھلکا مذکورہ امراض کی بہترین اور کارآمد دوا ہے۔ اس کے ستو سے بھی یہی مذکورہ فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ اگر باقلا نبطی کے آٹا کو جَو کے ستو میں ملا کر آٹا تیار کریں تو یہ آنتوں کے قرحہ اور مزمن اسہال کے لیے عمدہ غذا ہے۔ اگر باقلا نبطی کے چھلکے کو پانی اور سرکہ کے محلول میں پکا کر تناول کیا جائے تو یہ ذرب، مغص اور سحج میں فائدہ اور غلیظ مواد کو دفع کرتا ہے۔

باقلاء ہندی

یہ بستانی اور زرعی ہوتا ہے۔ بستانی باقلاء ہندی طویل قد درختوں کے مانند اور چھوٹے پھلدار ہوتے ہیں۔ زرعی باقلا ہندی کی برسات کے موسم میں کاشت کی جاتی ہے۔ ہندی میں اس کا نام سیم، بالور کا مون اور کھلوت ہے۔ اس کی پتیاں قدرے چوڑی، پودا پست قد اور اس کی شاخیں زمین پر پھیلی ہوتی ہیں، جو عموماً اپنے آس پاس کے پودے سے لپٹی رہتی ہیں اور اس کو چھپا لیتی ہیں۔ باقلا ہندی کا پھل باقلا کے مانند ایک پھلی میں بند رہتا ہے۔ یہ پھلی چوڑی اور اس کے اندر دانے باقلا سے بڑے ہوتے ہیں۔ کسی پھلی کا چھلکا سفید اور کسی کا سیاہ ہوتا ہے۔ دونوں قسم کی باقلا ہندی کے دانہ کے ایک پہلو میں تقریباً اس کے نصف حصہ تک سفید نشان موجود ہوتا ہے۔ دانہ کا مغز سفید ہوتا ہے، جس میں باقلا کے مانند ذائقہ اور کرارہ پن ہوتا ہے۔ باقلا ہندی سے باقلا کے مقابلہ میں زیادہ سڑاند کی بو آتی ہے۔ اس کا مزاج اور اس کے بعض افعال وخواص باقلا سے کافی یکسانیت رکھتے ہیں۔ باقلا ہندی کو کھانے سے پریشان کن خواب نظر آتے ہیں۔ یہ خلط فاسد، نفخ اور بہت ریاح پیدا کرتا ہے۔ باقلا ہندی کا ضماد رادع ورم اور مسکن وجع المفاصل ہے۔

باقلا مصری، باقلا شامی، باقلا رومی

یہ تینوں ترمس ہیں۔ بعض کے مطابق باقلا مصری، باقلا کی ایک نوع ہے، جو مصر میں پیدا ہوتی ہے اور یہ ترمس کے علاوہ ہے۔

باکلا

یہ باقلا ہے۔

پاکل

یہ پاکھر ہے۔

باگھ

با مفتوح، الف، گاف مفتوح اور ہا خفی ساکن۔ یہ ہندی لفظ ہے۔ ہندی میں اس کا نام ناہر بھی ہے۔ باگھ کا نام عربی میں اسد اور فارسی میں شیر ہے۔ اہل ہند کے مطابق باگھ کا گوشت گرم ہے، جو ریاح کے فساد اور امراض چشم کو دور کرتا ہے۔ شیرنی کا دودھ نزول الماء کے سرمہ میں استعمال کرنے سے بہت فائدہ ہوتا ہے۔ یونانی اطباء کے حوالہ سے باگھ کے افعال وخواص شیر کے ذیل میں تحریر ہوں گے۔

باگھ مچھلی

یہ شیر ماہی ہے۔

پاکھان بید

یہ پکھان بید کے ذیل میں آئے گا۔

پاکھر

پامفتوح، الف، کاف اور ہاخفی مفتوح اور راساکن۔بعض نے اس کا تلفظ بغیر ہا کے پاکر قرار دیا ہے اور بعض لوگ را کے عوض لام کے ساتھ پاکل لکھتے ہیں۔عوام اس کو پلکھن اور پگھڑ یا بھی کہتے ہیں۔ یہ ایک ہندوستانی بڑا درخت ہے، جو عمدہ وضع اور بہت سایہ دار ہوتا ہے۔ یہ جامن کے درخت کے برابر ہوتا ہے۔اس کے پتے بھی برگ جامن کی طرح قدرے عریض، لانبے اور غیر دندانہ دار ہوتے ہیں، اس کے پیڑ سے بڑ کے درخت سے کم دودھ نکلتا ہے، جو اس سے زیادہ رقیق ہوتا ہے۔اہل ہند اس کی باریک شاخوں کے آخری سرے پر نئے نکلے ہوئے پتوں کو گوشت اور بغیر گوشت کے پکا کر کھاتے ہیں، جو بہت لذیذ اور چاشنی دار ہوتے ہیں، یہ پتے شروع میں باہم پیچیدہ غنچہ کی شکل میں نکلتے ہیں۔اس کے پھل چھوٹے اور سرخ ہوتے ہیں۔ پاکھر کی ایک قسم کے پھل شروع میں شفتالو کے مانند بڑے اور زرد ہوتے ہیں، جو پکنے کے بعد ولایتی سیب کے ہم شکل ہو جاتے ہیں۔اس قسم کے درخت بہت کمیاب ہیں، البتہ شاہجہان آباد کے قلعہ میں اب تک موجود ہیں اور جو درخت پاکل کے نام سے معروف ہے وہ بظاہر سرو کا درخت ہے۔

پاکھر پھوڑے پھنسی، بلغم وصفرا کے فساد، سوجن اور قروح ساعیہ کو دفع کرتا ہے۔ پاکھر کا دودھ بکری کے دودھ کے قائم مقام ہے، جو ابتدائی ورم اور پھوڑوں کو تحلیل اور ختم کرنے میں موثر ہے۔

دوسری قسم کے پھل کا ذائقہ ترش ہے اور اس قسم کا نام پاکل ہے۔اس کا عصارہ مقوی قلب، مشتہی طعام اور قاطع صفرا ہے، مربی پاکل، صلابت طحال میں فائدہ کرتا ہے۔بعض کے مطابق اس نوع کا پھل مقوی معدہ، مقوی قلب، مشتہی طعام، مسکن صفرا اور مسکن جوش خون ہے۔اس کی جڑ اور تنہ کی چھال اور پتوں کو نقوع شکر کے ہمراہ پھوڑے، پھنسی، کر، خارش اور جذام کو دفع کرتا ہے اور یہ مجرب ہے۔

پاگچی

یہ باپچی ہے۔

پاگنکھ

پامفتوح، گاف ساکن، نون کاف اور ہاخفی مفتوح، یہ دراصل ویاگھر نکھ تھا، اس کا نام سنسکرت میں پاکھر نکھ (شیر کے ناخون کے مانند)، یکمولتجا (جوں کا قاتل ہے، نیز اس کا معنی سانپ کے زہر اور شیر کے ناخون کے زہر کو دفع کرنے والا)، اپتا اور پاڑا (سانپ کے زہر کے لیے بہت فائدہ مند اور اس کے معنی لرزہ دفع کرنے والا بھی ہے)، چکر کارک اور چکروا لک (ان دونوں کا معنی گولائی شکل دار) ہے۔ یہ شیر کے ناخون کے مانند ایک دوا ہے، جو قدرے گول ہوتی ہے۔ یہ دوا شیطانی بخاروں کو دفع اور منی میں اضافہ کرتی ہے۔ نیز سانپ کا زہر اور شیر کے پنجہ کے زہر کو دور کرتی ہے۔اس کا طلا قوی منعظ ہے۔

پاکھیا وشدہ

پامفتوح، الف، کاف اور ہاخفی ساکن، یا مفتوح، دوسرا الف، واؤ ساکن، شین اور دال مفتوح اور ہا۔ یہ کھاری نمک (ریہہ) ہے،

جس سے لوگ کپڑا دھوتے ہیں۔

بال

یہ ترکی میں شہد اور بید ہے اور ہندی میں بال اور تخم کرنجی کا نام ہے۔

پال

یہ دودیہ ہے۔

بالا

بامفتوح، الف، لام مفتوح اور الف۔ اس کے آخری میں الف کے عوض ہا کے ساتھ یہ لفظ بالہ بھی ہے، یہ ہندی میں خس ہے۔

بالاپشپ

اس کا با مفتوح، الف، لام مفتوح، دوسرا الف، پا مضموم، شین اور دوسرا پا ساکن۔ یہ جائی جوئی کا پھول اور یارائے بیل اور یار یونق ہے۔

بالا ریشہ

صاحب خلاصۃ المفردات کے مطابق یہ ایک ہندوستانی جڑی بوٹی ہے، جس کے پتے ہاتھ کی ہتھیلی کے مانند ہوتے ہیں۔ فارسی میں اس کا نام بیخ والا ہے۔ یہ سیاہ اور سفید دو قسم کا ہوتا ہے، جس کا ریشہ سفید ہوتا ہے۔ اس کا نام بالا سفید ہے اور سیاہ ریشہ والے کا نام بالا سیاہ ہے۔ ہندوستانی اطباء کے مطابق اس کا مزاج بارد اور یابس ہے۔ ظاہر میں اس کی حرارت و برودت اعتدال مائل ہے۔ اہل ہند اس کو پانی میں ڈالتے ہیں، جس سے پانی خوشبودار ہو جاتا ہے۔ بعض کے مطابق یہ گرم بخاروں کو ساکن کرتا ہے۔

پالا

پا مفتوح، الف، لام مفتوح اور دوسرا الف۔ یہ ہندی میں یخ ہے۔

پالا تدھا

یہ پھٹکری ہے۔

بال پتر

بامفتوح، الف اور لام ساکن، پا مفتوح، تا مشدد مفتوح اور را ساکن، یہ اجوائن ہے اس کا اطلاق درخت کھیرا اور درخت کرنجی پر بھی ہوتا ہے۔

بال بھیشی

بامفتوح، الف، لام ساکن، دوسرا با اور ہا خفی مکسور، یا مجہول ساکن، شین مکسور اور دوسرا یا ساکن۔ یہ رسوت یا صمغ سیندھی ہے۔

بالتنگ

یہ بارتنگ ہے۔

پالج

پا مفتوح، الف، لام مفتوح اور جیم ساکن۔ یہ ایک قسم کا زمرد ہے۔

بال چھڑ

با مفتوح، الف، لام ساکن، جا اور ہا خفی مفتوح اور ڑا ساکن، یہ ہندی لفظ ہے۔ اس کا نام چھڑ، جٹاماسی اور چنٹا ہے۔ سنسکرت میں اس کا نام پشاچی (کالا یعنی شیطان اور بعض کے نزدیک شیطان)، بھوت اچھٹا (شیاطین کو بھگانے والا)، بھوتا کیشی (اس کو سر پر باندھنے سے سر کی سردی کو دفع کرتا ہے اور اس کا دھواں شیاطین کو بھگاتا ہے)، ہوم سار (دھواں دار) اور ماتا (ماں) ہے۔ عربی میں اس کا نام سنبل الطیب ہے، یہ اہل ہند کے نزدیک تلخ، تیز اور بارد ہے۔ بال چھڑ بدن کو قوی اور اخلاط کے فساد کی اصلاح کرتا ہے۔ خون میں یبوست ریاح، بلغم وصفرا کو دفع کرتا ہے۔ امراض حلق، زہر، اعضاء کی سوزش، پھنسی اور جذام میں مفید ہے۔ اس کے افعال وخواص کا بیان یونانی اطباء کے حوالہ سے سنبل الطیب کے ذیل میں آئے گا۔

بال درغان

یہ ترکی میں درخت انجدان کا تنہ ہے۔

بال راکس

یہ ایک قول کے مطابق لوف الجعدہ ہے۔ بعض کے نزدیک یہ ہندی میں آذان الفیل ہے۔ جس کا فارسی میں نام پیل گوش ہے، اس کو بڑرکس بھی کہتے ہیں۔ یہ ایک پودا ہے، جو قد آدم تک بلند ہوتا ہے۔ کبھی اس کی جڑ زمین پر نکل کر تنہ کے مانند ہو جاتی ہے۔ اس کے پتے برگ چقندر کے مانند سیاہ اور بڑے ہوتے ہیں، بلکہ بڑا ہونے کی وجہ سے ہاتھی کے کان کے مشابہ ہوتے ہیں۔ البتہ اس کے پتوں میں چوڑائی کم اور لمبائی زیادہ ہوتی ہے۔ اس میں پھل اور پھول نہیں آتے۔ یہ پودا لمبے عرصہ تک باقی رہتا ہے۔ اس کی جڑ اناس کے مانند ہوتی ہے، جو اس سے دراز ہوتی ہے۔ اس کی بیرونی سطح پر آنکھ کے مانند دائرے ہوتے ہیں اور اندرونی جانب شلجم کے مانند سفید مغز ہوتا ہے۔ یہی مغز طب میں مستعمل ہے۔ یہ گرمی مائل مرکب القویٰ ہے۔ اس کا مزہ تیز اور تلخ ہوتا ہے، جو زبان میں خراش ڈالتا ہے۔ بال راکس تلی سودا اور خون کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ جذام، برص، دیگر جلدی امراض نواصیر، بواسیر، قروح خنازیر، پھوڑے اور بواسیر الانف کو ٹھیک کرتا ہے اور یہ کئی مرتبہ کا آزمودہ ہے۔ حلق، منھ اور زبان کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس کا مصلح برگ تمر ہندی یا آملہ اور یا برگ برنا میں پکانا یا گائے کے دودھ میں تر کر کے خشک کر لینا ہے۔ اس کا معجون جذام کو دفع کرتا ہے۔ یہ قدرت کا عجب راز ہے۔

بالسم کو پی با

با مفتوح، الف، لام ساکن، سین مفتوح، میم ساکن، کاف مضموم، واؤ ساکن، پا مکسور، یا ساکن، با مفتوح اور الف۔ یہ روغن بلساں ہے۔ بالسم کو پی با انگریز اطباء کے مطابق محرک قلب، مدر بول اور مسہل ہے۔ یہ مثانہ پر خاص اثر انداز ہوتا ہے۔ اسی لیے اس کو پرانے سوزاک میں استعمال کرتے ہیں یہ کھانسی میں بھی فائدہ کرتا ہے۔ اس کی مقدار خوراک دس قطرہ سے ساڑھے تین گرام تک ہے۔

پالسہ

پا مفتوح، الف، لام ساکن، سین مفتوح اور ہا، اس کا تذکرہ فالسہ کے ذیل میں آئے گا۔

پالطا

یہ فاط (جدوار خطائی یا فازخ) ہے۔

پالغا

غین معجمہ اور آخر میں الف ممدودہ۔ یہ اکارع (پایچے) ہیں۔

پالک

پا مفتوح، الف لام مفتوح اور کاف ساکن، یہ ہندی میں اسفاناخ ہے۔اس کا نام پالنگی اور پالکی بھی ہے۔اہل ہند کی یہ سب سے عمدہ سبزی ہے۔ جو سرد، ثقیل، ملین، کاسر ریاح، مزید بلغم اور نفاخ ہے، یہ سانس کی تنگی اور خونی بخار کو رفع کرتا ہے۔بعض کے مطابق یہ نشہ آور ہے اور یہ بات دریافت ہو چکی ہے۔بعض کے مطابق یہ ہولان قلب، بلغم اور ریاح کو دفع کرتا ہے۔طبیعت کو خوش کرتا ہے، یہ نہایت مزیدار ہے۔عمر کو دراز کرتا ہے اور تر دوش (بلغم، صفرا اور ریاح) میں فائدہ کرتا ہے۔اس کے افعال وخواص ہندوستان اطباء کے حوالہ سے جاکھوٹ کے ذیل میں آئیں گے اور یونانی اطباء کے حوالہ سے اس کا بیان اسفاناخ کے ذیل میں گزر چکا ہے۔

پالکا

با مفتوح، الف، لام مضموم، کاف مفتوح اور دوسرا الف، یہ ہندی میں ککڑی کی ایک قسم ہے، جس کا نام فارسی میں دتنبوبا ہے۔ کچا بالکا سرد ہے، جس کا ذائقہ شیرین ہوتا ہے۔ پکا بالکا گرم ہوتا ہے۔ کچا بالکا ثقیل اور خونی بخار کو دفع کرتا ہے۔ پکا بالکا ملین، لطیف، مشتہی طعام اور مولد صفرا ہے، اس کے دیگر افعال وخواص ککڑی کے ذیل میں آئیں گے۔

پالکا

با مفتوح، الف، لام ساکن، کاف مفتوح اور الف۔اس کا تلفظ کاف اور الف کے عوض واؤ کے ساتھ بالو بھی ہے، بالکا کا تذکرہ ریت کے ذیل میں آئے گا۔

پالک جوہی

اس کا نام گل بگلہ بھی ہے۔ پا مفتوح، الف، لام مفتوح، کاف ساکن، جیم مضموم، واؤ ساکن، ہا مکسور یا ساکن۔ یہ ایک ہندوستانی پودا ہے، جو قد آدم کے برابر ہوتا ہے۔ یہ بے ترتیب ہوتا ہے، اس کے پتے باریک، نرم اور قدرے لانبے ہوتے ہیں، مجموعی طور پر اس کی بو ناپسندیدہ ہوتی ہے۔

یہ گرم اور رطب ہے، جوہی پالک کے پتوں کا طلا بہق اور کلف میں فائدہ کرتا ہے۔ یہ بعض وقت اپنی تیزی کی وجہ سے زخم ڈال دیتا ہے۔اس کی جڑ کو پانی میں پیس کر قوبا پر طلا کرنے سے بہت فائدہ ہوتا ہے۔ اگر بیخ پالک جوہی کی چھال، صندل سفید، زاج سوختہ، فلفل سیاہ اور کات ہندی سفید کو گلاب اور آب لیمو میں خوب پیس لیا جائے پھر اس کو قوبا سے متاثرہ مقام پر کئی مرتبہ کھجلانے کے بعد کئی بار ضماد

کیا جائے تو فائدہ ہوتا ہے۔ اگر تازہ پا لک جوہی کی جڑ کی چھال لونگ، کالی زیری سب سے بارہ گرام لہسن ایک دانہ کو پانی میں اچھی طرح باریک پیس لیا جائے اور کئی دن متواتر قوبا پر اچھی طرح ضماد کیا جائے تو قوبا زائل ہوجاتا ہے۔ اگر بیخ پا لک جوہی کو چھال اور ریشہ کے ہمراہ سایہ میں خشک کرلیا جائے اور پتھر پر پانی کے بغیر خوب پیس لیا جائے پھر اس میں سے چھیانوے گرام سفوف کو سہیل بوامع پوست میں ملا کر خوب اچھی طرح پیس لیں اب اس کو پانی میں گوندھنے کے بعد قرص بنا کر سایہ میں خشک کرلیں اور حسب ضرورت پانی میں پیس کر قوبا پر ملیں تو چند مرتبہ میں قوبا زائل ہوجاتا ہے اور یہ مجرب ہے۔ اگر پوست بیخ پا لک جوہی دوسو چالیس گرام، ہلیلہ سیاہ دوسو چالیس گرام، شب یمانی بریاں ایک سوچھبیس گرام، مازو سبز چوراسی گرام اور کات ہندی چوراسی گرام کو خوب باریک پیس لیں، پھر اس سفوف کو آب لیموکاغذی میں بارہ پہر چھتیس گھنٹہ خوب باریک کریں پھر اس کی گولیاں بنا کر دھوپ میں خشک کریں اور وقت ضرورت قوبا سے متاثرہ مقام کو سخت کپڑے سے رگڑنے کے بعد پانی یا گلاب میں رقیق کر کے طلا کریں انشاءاللہ چند مرتبہ میں قوبا زائل ہوجائے گا، یہ مؤلف کا مکرر تجربہ ہے۔ اگر درخت پچ (زقوم کی ایک قسم) کے پتوں کو آگ پر گرم کر کے نرم کرلیں اور ہاتھ سے نچوڑنے کے بعد جو رس حاصل ہو اس میں پوست پا لک جوہی کو پیس کر قرص بنالیں اور دھوپ میں خشک کرلیں، وقت ضرورت اس قرص کو مذکورہ پتے کے رس میں گھس کر قوبا پر لگائیں البتہ سخت کپڑے سے متاثرہ مقام کو ضرور رگڑلیں۔ یہ نسخہ مولف کے تجربہ میں رہ چکا ہے۔

پالگھن

پا مفتوح، الف، لام ساکن، گاف اور ہا مخفی مفتوح اور نون ساکن۔ یہ روسا ہے۔

پالگمڑی

پا مفتوح، الف، لام ساکن، گاف مضموم، میم مشدد مفتوح، ڑا مکسور اور یا ساکن۔ یہ بداری کند ہے۔

پالمران

پا مفتوح، الف، لام ساکن، میم را مفتوح، الف اور نون ساکن۔ اس کا نام سنسکرت میں راجدان (عمدہ چیز)، انریشتا (سردی دفع کرنے والا)، چھرا جام (اس سے دودھ نکلتا ہے)، ہیدرمہان (مرض کا خوف دور کرنے والا) اور راجادن (اکابر کے کھانے کے لائق چیز) ہے۔ یہ ایک درخت کا میٹھا پھل ہے، جس سے دودھ نکلتا ہے۔ بندر اس پھل کا بڑا عاشق ہوتا ہے۔ مولف کا غالب گمان ہے کہ یہ کھرنی کا پیڑ ہوسکتا ہے۔ لوگوں نے لکھا ہے کہ یہ پھل معزز لوگوں کو بہت پسند آتا ہے اور اس کا درخت گھوڑوں کے امراض میں کام آتا ہے۔

پالندی

پا مفتوح، الف، لام مکسور، نون ساکن، دال مکسور اور پا ساکن، یہ توت سیاہ ہے۔ بعض کتابوں کے حوالہ سے یہ برنبائی کلا بھی ہے۔

بالنگ

یہ فارسی میں ترنج ہے۔

بالنگبویہ

یہ بادرنجبویہ ہے۔

بالنگو

با مفتوح، الف، لام مفتوح، نون ساکن، گاف مضموم اور واؤ ساکن، یہ ریحان (تلسی) کی ایک نوع ہے، نیز اس سے ریحان کی طرح بو آتی ہے اور یہ سفیدی مائل سبز ہے۔ اس کی پتیاں غیر کنکورہ دار اور غیر دندانہ دار ہوتی ہیں، اس کے تخم تخم ریحان سے دراز ہیں۔
بالنگو کے افعال شاہسفرم کے قریب تر ہوتے ہیں۔

مزاج: بالنگو کا مزاج پہلے درجہ کے آخر میں حار اور رطب ہے۔ یہ مقوی قلب ہے۔ بالنگو خفقان، توحش، اسہال معمولی اور اسہال دموی کے لیے عرق گلاب کے ہمراہ مفید و مجرب ہے۔ نیز یہ آنتوں کے مروڑ اور زحیر میں فائدہ کرتا ہے۔ اس کی مقدار خوراک نو گرام اور اس کا بدل ریحان ہے، یہ معدہ کو کمزور کرتا ہے، جس کا مصلح شکر ہے۔

پالنکا

پا مفتوح، الف، لام مفتوح، نون ساکن، کاف مفتوح اور الف۔ یہ پالک ہے۔

بالو

یہ ریت ہے۔

پالودہ

اس کا تذکرہ فالودہ کے ذیل میں آئے گا۔

بالور

یہ ہندی باقلا ہے۔

بالہ

یہ ایک مچھلی ہے، جو بحر محیط میں پائی جاتی ہے، یہ پچاس ہاتھ تک لمبی ہوتی ہے۔ بعض کے مطابق بالہ میعہ سائلہ ہے۔

بالوط

یہ بلوط ہے۔

بالیا

یہ چھوٹی مولی ہے۔

بالیقس

یہ ابوخلسا (رتن جوت) ہے۔

پالیوت

پا مفتوح، الف، لام مکسور، یا مجہول ساکن، واؤ مفتوح اور تا ساکن، یہ ایک ہندی دوا ہے، جو اروپالوک کی ایک نوع ہے۔ پالیوت کی دو قسمیں ہوتی ہیں ایک قسم کا ذائقہ شیریں اور مزاج معتدل گرم اور سرد ہے۔ یہ قسم دیر ہضم ہے۔ باد، صفرا اور بلغم کے فساد کو دفع کرتی

ہے۔دوسری قسم پہلی قسم سے زیادہ شیریں ہےاس کے جملہ افعال وخواص پہلی قسم کے ہم آہنگ ہیں،البتہ یہ پیاس بھی بجھاتی ہے۔

بام

بامفتوح،الف اورمیم ساکن،اس کا نام سنسکرت میں سبرانیو(رگوں کو دبانے والا)،سیرائینی (جلدی صحت دینے والا)، براہمین (اس کی پتیاں چھوٹی ہوتی ہیں)،چرمکا(پتا موٹا اوراس کا دودھ غلیظ ہوتا ہے)،جرمرسا(ہمیشہ تری رکھنے والا اورخشک نہ ہونے والا)،کسا پنہا(یہ پانی کی جھاگ جمع ہونے کے مقام پر ملتی ہے)،ساتلا (ہموار پتہ دار)اورسیتلا (پانی کے مقامات اورسردزمین میں پیدا ہونے والا)ہے،یہ ایک بوٹی ہے،جو پانی کی جھاگ جمع ہونے کے مقامات پراورسردزمین میں پیدا ہوتی ہے۔یہ آمنے سامنے بچھی ہوتی ہے۔ اس کی پتیاں چھوٹی،گول اوریکساں ہوتی ہیں جو ہرحال میں برگ خرفہ کے مشابہ ہوتی ہیں۔البتہ چوڑائی میں اس سے کم ہوتی ہے۔اس کا پھول گل کشنیز کے مانند سیاہی مائل اورتخم تخم خرفہ سے باریک ہوتا ہے۔اس بوٹی کی تین قسمیں ہیں،ایک قسم کا پھول سفید،دوسری قسم کا سیاہی مائل سرخ اورتیسری قسم کا پھول زرد ہوتا،یہ تیسری قسم بہت کم دستیاب ہے۔

مزاج: بام کا مزاج دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔بعض کے نزدیک رطب اورایک قول میں سردوخشک۔

افعال وخواص: اس کا مزہ تلخ ہوتا ہے۔یہ جگر کے سدوں کو کھولتی ہے۔بخار،سفیدہ(برص)،جذام،خارش اوراسہال کی وجہ سے خروج مقعد میں فائدہ مند ہے۔یہ ہاضمہ کو قوی اورریاح،خنازیراورپھوڑوں کو تحلیل کرتی ہے۔اگرچھتیس گرام بام کے شیرہ کو چھ گرام زیرہ سفید اوربارہ گرام شکر کے ہمراہ تین دن تک متواترنوش کیا جائے اورغذا میں نمک کا استعمال نہ کیا جائے تو یہ مثانہ اوراحلیل کے قرحہ کو پاک صاف کرتی ہے۔اگر برگ بام،برگ تان(جل پپلی)اوربرگ دھتورہ کلاں کو نیم کوب کرکے گائے کا گھی ملا لیا جائے اوراس کو شیر کے کاٹے زخم پر باندھا جائے تو بحکم خداوندی فائدہ حاصل ہوتا ہے۔تجربہ کار حضرات سے منقول ہے کہ اگر بام کو کوٹ کر شکستہ ہڈی،جوڑوں کے خروج،جوڑوں کی سستی اورہڈی کی چوٹ پر باندھا جائے اورعمر کے مطابق روغن السی نوش کیا جائے یعنی اگر مریض کی عمر دوسال ہے تو چوبیس گرام اوراگر تین سال ہے تو چھبیس گرام روغن السی نوش کریں تو بہت جلد فائدہ حاصل ہوتا ہے۔بعض اطباء کے مطابق یہ بوٹی گھوڑوں کو خوب تازگی بخشتی ہے۔

پام

پامفتوح،الف،اورمیم ساکن۔یہ سانپ ہے۔

پامسک

پامفتوح،الف،میم ساکن،سین مضموم اورکاف ساکن۔یہ کیسں کی ایک قسم ہے۔

پامسوچم

پامفتوح،الف میم ساکن،سین مضموم،واؤ ساکن،چامفتوح اورمیم ساکن۔یہ کھاری نمک ہے۔

پام کوس

پامفتوح،الف،میم ساکن،کاف مضموم،واؤاورسین ساکن۔یہ کیچلی پوست مار)ہے،جس کا عربی میں نام سلخ الحیہ ہے۔

بامیہ

بامفتوح، الف، میم مکسور، یا مفتوح اور ہاساکن، بعض کے مطابق یہ ہندی میں بھنڈی ہے۔صاحب مخزن نے لکھاہے کہ اس کے مشابہ بنگال میں ایک پھل ہوتا ہے، جو اکثر چار پہلو دار اور کوئی پانچ پہلودار ہوتا ہے۔ یہ پھل بہت لعاب دار ہوتا ہے، جس کا نام ولایتی پلول ہے۔ ہندی میں اس کا نام بھنڈی ہے۔

حاصل کلام بامیہ تمنشی نام کے ایک پودے کا پھل ہے، جو حجاز مقدس، مصر اور بعض ہندوستان کے علاقوں میں تمنشی کے نام سے مشہور ہے۔اس کا ذائقہ شیریں ہوتا ہے۔ یہ بہت لعاب دار ہوتا ہے۔اس کی پھلی میں پانچ پہلو ہوتے ہیں۔اس کے دو پہلو قدرے باریک ہوتے ہیں جن کے اوپر گاؤزباں کے روئیں کے مانند روئیں ہوتے ہیں اور اسی طرح پورے پودے پر روئیں ہوتے ہیں۔ یہ پودا درخت خطمی کے برابر ہوتا ہے، جس کی شاخیں بیخ اور پتیاں خطمی کے ہم شکل ہوتی ہیں۔ یہ پودا قدرے سرخ ہوتا ہے، شروع میں اس کی پتیاں برگ تربوز کے مانند تین عدد میں نکلتی ہیں۔اس کے پھول کی شکل اور جسامت درخت ابو مالک کبیر کے مانند ہوتی ہے۔مصر کے باشندے اس کو کچا اور نرم حالت میں پھلی سمیت گوشت میں پکا کر کھاتے ہیں اور لوگ پکنے اور سخت ہونے کے بعد اس کا آٹا بنا کر کھاتے ہیں۔بغداد اور اس کے اطراف میں بھی یہ پودا ہوتا ہے، یہاں کے لوگ بھی اس کو پکا کر کھاتے ہیں۔

مزاج : بامیہ اوّل درجہ میں بارد اور رطب ہے، یہ تمام سبزیوں سے تری دار اور قلیل الغذا ہے اس سے پیدا شدہ خون نہایت خراب ہوتا ہے، یہ گرم مزاج افراد کے لیے فائدہ مند ہے۔ بامیہ خشک کھانسی کے لیے بہترین چیز ہے، اس کا مصلح آبکار ہے۔البتہ پکاتے وقت گرم مصالحہ کو ملانے سے اچھی اصلاح ہوتی ہے۔

بام مچھلی

یہ مار ماہی ہے۔ یہ سانپ کے ہم شکل مچھلی ہوتی ہے۔

بامنی

بامفتوح، الف، میم ساکن، نون مکسور اور یا ساکن۔ یہ عذقوہ اور حردون ہے۔ بامنی کے کاٹنے سے آنکھیں سرخ ہو جاتی ہیں۔اس کے زہر کو متاثرہ مقام پر پچھنا لگا کر خون کے ذریعہ کھینچا جاتا ہے، پھر اس مقام پر پوست تمر ہندی اور کونٹ کی راکھ چھڑک دی جاتی ہے۔

بان

بامفتوح، الف اور نون ساکن۔ یہ ایک عربی درخت کا نام ہے، جو درخت گز (درخت جھاؤ) سے زیادہ بڑا ہوتا ہے اور اس کی پتیاں بھی اس سے زیادہ بڑی ہوتی ہیں۔بعض کے مطابق اس کے پتے برگ بید انجیر کی طرح اور اس سے چھوٹے اور بہت ہرے ہوتے ہیں۔بعض درخت پتوں کی شاخیں سفید ہوتی ہیں۔ بان کی شاخیں سیدھی ہوتی ہیں۔اس کی لکڑی نرم اور پھول ریشم کے مانند زرد ہوتا ہے۔اس کا پھل پستہ سے چھوٹا، گول اور لوبیا کی پھلی کے مانند ایک پھلی میں رہتا ہے، جو مختلف شاخوں پر مختلف طرح کا ہوتا ہے۔پھل کا ذائقہ ہلکا تلخ اور اس کی پوست سفید اور رقیق ہوتی ہے، اس کا نام حب البان ہے۔لوگ اس کو مقشر کر کے اس کے مغز سے روغن کشید کرتے ہیں۔ یہ حجاز، حبش، افریقہ، مصر وغیرہ میں کثرت سے دستیاب ہے۔بعض کے مطابق اس درخت کی ایک قسم ہندوستان میں پائی جاتی ہے،

جس کا نام ہندی میں بکائن ہے۔بعض حضرات لکھتے ہیں کہ حب البان کا نام ہندی میں بکائن اور انگریزی میں نوزانکون ناریہ ہے، ان دونوں کی ماہیت میں فرق بالکل واضح ہے۔بعض کے مطابق اس کے پھل کا نام خولان ہے۔ یہ فستقی زبان میں ہاویہ، سریانی میں فشقاشیول اور عربی میں فستق جیم ہے۔حاصل کلام نیا، بڑا، سفید، فربہ، گراں اور خوشبودار پھل سب سے بہتر ہوتا ہے، جو آسانی سے مقشر اور پیسا جاسکتا ہے۔

مزاج: شیخ کے مطابق بان کا مزاج تیسرے درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے، بعض کے مطابق اوّل درجہ میں رطب ہے۔ بان منقی اور خصوصاً اس کا مغز اخلاط غلیظہ کا مقطع ہے۔حب البان سرکہ اور پانی کے ہمراہ کھانے سے ماساریقا اور احشاء کے سدّوں کو کھولتا ہے۔اس کے جوشاندہ کا مزہ حریف ہے، جس میں قدرے تلخی اور قبض بھی موجود ہوتا ہے۔اس کا روغن زیادہ تلخ اور قابض ہے، کیونکہ اس میں قوت کاویہ موجود ہوتی ہے۔ بان کی چھال اس کے تمام اجزاء سے زیادہ قابض ہوتی ہے اور اس کا روغن بھی فعل قبض سے خالی نہیں ہوتا۔پھل کا ذائقہ تلخ اور زبان گیر ہوتا ہے، اسی طرح اس کا شجیر (رس کا تفل) ہوتا ہے۔ بان کے تمام اجزاء جالی اور مقطع ہیں۔سرکہ کے ہمراہ اس کے رس کا غسول برش (جھائیں)، کلف، نمش، برص اور بہق میں فائدہ کرتا ہے۔قروح کے نشانات اور قروح کے اندمال سے لاحق شدہ سیاہی کو ختم کرتا ہے۔اسی طرح روغن حب البان، جلد کی خشونت، حکہ اور مفرد و مرکب جرب کو زائل اور تمام ورم صلب اور غلیظ مواد کو تحلیل کرتا ہے۔شرط یہ ہے کہ اس کو مراہم میں شامل کر کے استعمال کیا جائے۔اگر بان کے پھل کو بچے کے پیشاب میں پیس کر متقرح بثور لبنیہ اور ثالیل پر طلا کیا جائے تو یہ ٹھیک ہوجاتے ہیں۔اسی طرح مذکورہ نسخہ جرب متقرح میں بھی فائدہ مند ہے۔بان کے پھل کو سرکہ کے ہمراہ پیس کر استعمال کرنے سے تقشر جلد میں فائدہ ہوتا ہے۔اس کا روغن اور سرکہ سعفہ میں فائدہ کرتا ہے۔اگر بان کے پتے اور پھل کو پیس کر شیافہ تیار کر کے ناک میں رکھا جائے تو نکسیر بند ہوجاتی ہے۔ بیخ بان کے جوشاندہ کا مضمضہ دانت درد میں فائدہ کرتا ہے اور بیخ کو چبانے سے کمزور مسوڑے مضبوط ہوجاتے ہیں۔اسی طرح درخت بان کا ستون مسوڑھوں کو مضبوط کرتا ہے۔اگر سات گرام بیخ بان کے جوشاندہ کو سرکہ میں ملا کر پانی کے ہمراہ پیا جائے تو یہ جگر وطحال کی صلابت اور ان کے سدوں میں فائدہ کرتا ہے۔اگر برگ بان یا ثمر بان کو روئی یا مٹر کے آٹا یا آرد شیلم یا آرد باقلا اور ماء العسل کے ہمراہ پیس کر تلی پر ضماد کیا جائے تو فائدہ ہوتا ہے۔اگر بیخ بان کا عصارہ ساڑھے چار گرام کو ماء العسل کے ہمراہ نوش کیا جائے تو یہ قوی قے آور اور قوی مسہل ہے۔اسی طرح اگر ساڑھے چار گرم ثمر بان کو شہد کے ہمراہ کھائے جائے تو کچا بلغم دستوں میں خارج ہوجاتا ہے۔بعض کے مطابق سات گرام ثمر بان کا خوردنی استعمال مسہل بلغم اور مسہل سوداء ہے۔

بان معدہ کے لیے خراب اور غثیان آور ہے۔جگر کے لیے مضر ہے، اس کا مصلح بادیان ہے۔اس کی مقدار خوراک سات گرام ہے۔

بان کا بدل ہم وزن فوہ، نصف وزن سلیخا اور چوتھائی وزن بسباسہ ہے۔

روغن بان شیخ کے مطابق دوسرے درجہ میں حار و رطب ہے، یہ جالی، محلل، مسخن اعصاب، ملین صلابت اور ملین تشنج اعصاب ہے۔ روغن بان کی ماش سے ثالیل اور شقاق مزمن میں فائدہ ہوتا ہے۔ روغن بان دانت درد، بارد درد، فالج وغیرہ میں فائدہ کرتا ہے۔روغن بان خصوصا بطخ کی چربی کے ہمراہ ناک وکان کے درد اور دوی وطنین میں فائدہ کرتا ہے۔روغن بان کی مالش جگر وتلی کے ورم کو تحلیل اور بواسیر کو ختم کرتا ہے۔مصطگی کے ہمراہ روغن بان کا خوردنی استعمال بلغمی قے کے لیے فائدہ مند ہے۔روغن بان کا خوردنی استعمال اور اس کا

حمول دستوں کو بند کرتا ہے۔عنبر کے ہمراہ روغن بان کا طلا باردنزلات، دماغ کی سردی، جرب وحکہ، تقشر جلداور قروح کے لیے فائدہ مند ہے۔ساڑھے چارگرام روغن بان پانی وشہد کے ہمراہ پینے سے خوب قے اوردست ہوتے ہیں۔ساڑھے چارگرام روغن بان کو پانی اور سرکہ کے ہمراہ پینے سے جگراورتلی کا خوب تنقیہ ہوتا ہے۔ساڑھے سترہ گرام روغن بان رقیق رطوبتوں کودست میں خارج کرتا ہے۔روغن بان معدہ کے لیےنقصان دہ ہے۔اس کا مصلح انیسون ہے۔روغن بان کوحبوب میں شامل کرنے سے پھپھوندی نہیں لگتی۔

پان

پا مفتوح، الف اورنون ساکن، یہ تنبول کا ہندی نام ہے۔اہل ہند کے نزدیک پان کا ذائقہ تیز، تلخ اورکسیلا ہوتا ہے۔اس کا مزاج گرم اورایک جماعت کے مطابق سرد ہے، یہ ملین، مشہی طعام، مفرح قلب اورمزید منی ہے۔پانی ریاح، بلغم اورخون کے فسادکودفع کرتا ہے۔منھ کوخوشبودار، بدن ومنھ کے میل کوصاف، تکان کورفع اورنخوت پہنچاتا ہے۔پان کا عرق خصوصاً ہرمرض کی مناسب دواؤں کے ہمراہ مقوی معدہ، مقوی قلب اورمقوی ہاضمہ ہے۔نیز مزاج کی برودت کورفع اورقولنج ودردشکم کوزائل کرتا ہےاور یہ مجرب ہے۔اگراس کو بعض گرم مزاج لوگ کھاتے ہیں توان کے منھ میں ورم اورزبان میں شگاف پڑجاتے ہیں۔اس کا مصلح مقشر مغزبادام اورمغز نارجیل ہے، لیکن مغزبادام زیادہ قوی ہے، کیونکہ یہ دماغ کوزیادہ قوی کرتا ہے۔پان کوجوزبوا، لونگ، الائچی اورشکر کے ہمراہ پینے کے بعد حاصل شدہ شیرہ کا نام تنبول ہے۔یہ مفرح، مقوی، محلل ریاح، مقوی معدہ اورمجفف ہوتا ہے۔گرم خشک مزاج افراد کے لیے نقصان دہ اورمنھ کو خوشبودار بناتا ہے۔بعض لوگ اس میں نشہ آور چیزوں کوشامل کرلیتے ہیں۔پان کے افعال وخواص کا بیان یونانی اطباء کے حوالہ سے تنبول کے ذیل میں آئے گا۔

پانپتریک

پا مفتوح، الف، نون اوردوسرا پا مفتوح، تا ساکن را مکسور، یا اورکاف ساکن۔یہ برگ ارنڈ ہے۔

پان پھنکی

یہ سرپھوکہ ہے۔

بانجھ ککوڑا

با مفتوح، الف، نون خفی، جیم ساکن اور ہا خفی، کاف مفتوح، دوسرا کاف مضموم، واؤ مجہول ساکن، ڑا مفتوح اورالف۔یہ ککوڑا کی ایک قسم ہے۔اس میں پھل نہیں آتے، اس لیے اس کا یہ نام ہے۔ہندی میں اس کا نام کرڑوکاکرڑا (بانجھ ککوڑا) ہے۔اس کا نام سنسکرت میں کوڑسالا (اکثر گائے کے اصطبل کے مقام پر ہوتا ہے)، اِواک پشپی (اس کا پھول زرد اورتنگ ہوتا ہے)، کاروبچا (کریلا کے مانند)، اور بانجی وبانجا (ان دونوں لفظ کا معنی مرض کوتوڑنے والا) ہے۔بانجھ ککوڑا، معدہ کے لیے خفیف اورتیز ذائقہ ہے۔بلغم، زہر کے اثر اورکھانسی کودفع کرتا ہے۔پھوڑوں اورقروح ساعیہ میں فائدہ کرتا ہے۔قروح ساعیہ کا فارسی میں نام خورہ ہے۔

بانجی

یہ شورہ ہے۔

پانڈک

پا مفتوح، الف، نون خفی، ڈال مضموم اور کاف ساکن ۔ یہ فاختہ ہے۔اس کا گوشت بارد و رطب ہوتا ہے، یہ معدہ کے لیے ثقیل ہے۔رگ پت (خونی بخار) اور ریاح کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ یہ قابض اور بہت باہ آور ہے۔اس کے افعال وخواص کا بیان یونانی اطباء کے حوالہ سے فاختہ کے ذیل میں آئے گا۔

پاندا سلک

یہ ایک ہندوستانی دوا ہے، جو گرم، ثقیل اور ریاح کے فساد کو دفع کرتی ہے، یہ پکی حالت میں صفرا اور بلغم میں اضافہ کرتی ہے۔

باندر

با مفتوح، الف، نون خفی، دال مفتوح اور را ساکن ۔ یہ ہندی میں بوزینہ (بندر) کا نام ہے۔اس کا گوشت گرم ہے، جو ریاح کے فساد، ضیق النفس، بدن کی زردی، پیٹ اور مقعد کے کیڑوں کو دفع کرتا ہے۔اس کے افعال وخواص کا بیان یونانی حکماء کے مطابق بوزینہ کے ذیل میں آئے گا۔

باندر ککڑی

یہ خیار شنبر ہے۔

پانڈو پتر

پا مفتوح، الف، نون خفی، ڈال مضموم، واؤ ساکن، دوسرا پا مفتوح، تا اور را ساکن ۔ یہ تربوز ہے۔

پانڈوپھل

پا مفتوح، الف، نون ساکن، ڈال مضموم، واؤ ساکن، پا اور ہا خفی مفتوح، اور لام ساکن ۔اس سے مراد پلول اور چچینڈہ ہے۔

پانڈورنگ

پا مفتوح، الف، نون ساکن، ڈال مفتوح، واؤ ساکن، را مفتوح، نون خفی اور گاف ساکن ۔ یہ دونہ ہے۔

پانڈورہ

پا مفتوح، الف ونون ساکن، ڈال ساکن، واو را مفتوح اور آخر میں ہا خفی ۔ یہ درخت ولما (چلو) ہے۔

پانڈوردکا

یہ بدینل ہے۔

پانڑی

پا مفتوح، الف، نون ساکن، ڑا اور یا ساکن ۔ یہ ایک بہت خوشبودار گھاس کی مانند ایک ہندوستانی دوا ہے۔

بانس

با مفتوح، الف، نون ساکن اور سین ساکن، یہ ہندی لفظ ہے۔ سنسکرت میں اس کا نام ترندھوجہ ہے، جس کا مطلب ہے کہ اس کے

پتے ایک بالشت کے برابر کھڑی حالت میں ہوتے ہیں۔ یا دوسرا مطلب ہے کہ یہ بہت سی ضروریات میں کام آتا ہے۔اس کا دوسرا نام سنتا کیچک (لوگ ہمیشہ اس کی لکڑی ہاتھ میں رکھتے ہیں) اور وینو (لوگ اس سے بانسری بناتے ہیں) ہے۔فارسی میں اس کا نام نے اور عربی میں قصب ہے۔بانس دو قسم کا ہوتا ہے،ایک ٹھوس دوسرا جوف دار ہوتا ہے۔بانس اہل ہند کے نزدیک سرد ہے۔اس کا ذائقہ کسیلا اور ہلکا تلخ ہوتا ہے۔ یہ قلب کو قوی اور بدن کو نکھارتا ہے۔ ریاح وبلغم کے فساد کو دفع اور صفرا کی تولید کرتا ہے۔ بانس کی نئی نکلی ہوئی، پتی (کونپل) تقطیرالبول،سوزاک اور کھانسی میں فائدہ کرتی ہے۔خون کے ہیجان،صفرا کی حرارت، بخار اور بواسیر میں مفید ہے، نیز یہ درد معدہ،ضعف معدہ اور منھ کے بدذائقہ کو دور کرتی ہے۔یہ نئی پتی ہاضم طعام اور مصلح صدر ہے۔ہندوستان کے باشندے بانس کی کچی اور ہری نئی نکلی ہوئی کونپل کو سرکہ میں ڈال کر اچار بناتے ہیں اور کھانے کے ہمراہ تناول کرتے ہیں، نیز یہ اچار مذکورہ امراض میں فائدہ کرتا ہے اور بڑا خوش ذائقہ ہوتا ہے۔بھوک میں اضافہ اور معدہ کو قوی کرتا ہے۔صفرا اور بلغم کو کاٹتا ہے۔

اگر اس کی مذکورہ کونپل کو نمک کے پانی میں بھگولیں تاکہ نمک اس کے تمام اجزا میں سرایت کر جائے اس کے بعد اس کو پانی سے نکال کر خالص پانی سے دھولیں اور خشک کر کے سرکہ یا لیمو کے رس میں ڈال کر اچار تیار کریں،ایسی حالت میں اس کا ذائقہ لذیذ اور فائدہ میں اضافہ ہوجاتا ہے۔بیخ بانس،جدوار اور سورنجان تینوں ہم وزن کا ضماد وجع المفاصل میں بے حد فائدہ مند ہے۔بانس کی تازہ گانٹھ کے تیل کی مالش سے مذکورہ دردوں میں بہت فائدہ ہوتا ہے۔ بانس کی گانٹھ کا خوردنی استعمال مدر اور مسقط حمل ہے۔اگر گانٹھ،فلوس مسی، کلتی اور پوست پھلی املتاس سب سے سات گرام کو پانی میں پکا کر پانی اور غذا کے عوض تین دن متواتر نوش کیا جائے تو یہ رحم کی اس رطوبت اور سمیت کو ختم کرتا ہے، جو اسقاط حمل کے بعد لاحق ہوتی ہے۔بانس کا تخم مسقط جنین، مدر حیض اور مدر نفاس ہے۔اس کے خواص یونانی اطباء کے حوالہ سے نے کے ذیل میں آئیں گے۔

بانس کیتکی

یہ ایک پودا ہے، جس کے پتے برگ کیوڑہ کی طرح دراز اور اس کے پھول غیر بودار ہوتے ہیں، جب اس کا پھول درخت سے زمین پر گرتا ہے،تو اس سے بانس کیتکی کا درخت اگتا ہے گویا یہی پھول اس کا تخم ہے۔اگر اس کی پتیوں کو پیس کر ٹکیہ بنالیں اس کے اوپر شاخ مرجان رکھیں، اس کے اوپر دوسری ٹکیہ رکھیں، پھر اس کو پیالہ میں رکھ کر گل حکمت کریں اور بریاں کر کے خشک کرلیں، اس کے بعد نوکلو چھ سو گرام جنگلی کنڈوں سے اس کو پکالیں۔شاخ مرجان کا کشتہ تیار ہوجائے گا،تو یہ ضیق النفس اور گردہ کی پتھری میں فائدہ کرتا ہے، اس کی مقدار خوراک پونے چار سو ملی گرام سے پانچ سو ملی گرام تک ہے۔

بانسا

با مفتوح، الف، نون خفی، سین مفتوح اور دوسرا الف۔اس کا تلفظ آخر میں الف کے عوض ہا کے ساتھ بانسہ بھی ہے۔ بانسہ کی دو قسمیں ہیں،ایک قسم کا نام اروسا ہے، جس کا حال تحریر ہو چکا ہے، دوسری قسم کا نام پیابانسہ ہے، جس کا اپنے مقام پر ذکر آئے گا۔

بانگالون

یہ اوز بھدلون ہے۔

پانکرہ

پا مفتوح، الف، نون خفی، کاف ساکن، را مفتوح اور ہا ساکن، یہ پارجات ہے۔

پانسل

پا مفتوح، الف، نون خفی، سین مضموم اور لام ساکن۔ پانسل اور پونڈرک دونوں لوا کی قسم ہے۔

پان موڑ

پا مفتوح، الف نون ساکن، میم مضموم، واؤ مجہول ساکن اور ڑا ساکن۔ یہ ایک بوٹی ہے، جو قد آدم تک بلند ہوتی ہے، اس میں شاخیں بہت نکلتی ہیں، اس کی پتیاں موٹی، سخت، کھردری، آرہ کے مانند کنگورے دار اور سیاہی مائل سبز ہوتی ہیں۔ اگر اس کی پتی کو زمین میں گاڑ دیں اور آب پاشی کریں تو ہر کنگورے سے اس پودے کی پیدائش ہوتی ہے۔ اس لیے اس کا یہ نام ہے، کیونکہ پان پتی کو کہتے ہیں اور موٹ جڑی بوٹی کے نکلنے کو کہتے ہیں۔ اس کا پھول خوشہ دار اور خوشبودار ہوتا ہے۔ یہ پھول تیز تند اور گرم و سرد جوہر سے مرکب ہوتا ہے۔ یہ ثقیل، غلیظ، ہاضم طعام اور مقوی معدہ ہے۔ پان موڑ بذات خود دیر ہضم ہے، یہ نزلہ کو تحریک دیتا ہے۔ متقشرہ اور متشققہ قوبا پر اس کے پتے کی مالش سے بہت فائدہ ہوتا ہے۔ یہ خراش کو زائل کرتا ہے اور قوبا کی گہرائی اور سختی کو ختم کر کے نرم کرتا ہے۔

بانوہلیک

با مفتوح، الف، نون خفی، واؤ ساکن، ہا مفتوح، لام مکسور، یا اور کاف ساکن۔ یہ لفظ زعفران اور حلتیت کے درمیان مشترک ہے۔

بانوہلی رسائن

با مفتوح، الف، نون مضموم، واؤ ساکن، ہا مفتوح، لام مکسور، یا ساکن، را مفتوح، سین مفتوح، الف، ہمزہ مکسور اور نون ساکن۔ یہ سلاجیت ہے۔

پانہان

یہ چیونٹا ہے۔

پانیاولی

واؤ مفتوح، لام مکسور اور یا ساکن، یہ بیل پتری ہے۔

پانیاھا

پا مفتوح، الف، نون مشدد مکسور، یا مفتوح، دوسرا الف ہا اور الف۔ یہ پھیکی ہے۔

پانی

پا مفتوح، الف نون مکسور اور یا ساکن۔ یہ ہندی لفظ ہے۔ پانی آب ہے اس کے افعال و خواص اور اقسام آب کے ذیل میں تحریر ہو چکے ہیں۔ اہل ہند کے نزدیک اس کی خاصیت یہ ہے کہ پانی سرد، مشتہی طعام اور مقوی جگر ہے۔ یہ صفرا، زہر، بدن کی گردش، سوزش، تخم

(سوئے ہضم)، بخار، قے، بیہوشی، مستی کی بیماری، قبض، امراض حلق، سنگرہی، نفخ، ہچکی، باد گولا، کھانسی، پھنسیوں، سوزاک، بدہضمی، ضیق النفس، پنڈ روگ اور آنب بادکو دفع کرتا ہے۔ کھاری کنواں کا پانی بلغم کو دفع اور صفرا و پیاس کولاحق کرتا ہے اور پانی لطیف ہوتا ہے۔ ان نہروں کا پانی جن پر دن میں سورج اور رات میں مہتاب کی کرنیں پڑتی ہیں وہ اخلاط ثلاثہ کو رفع کرتا ہے۔ سب سے قوی تر، غیر نقصان دار اور مقوی ہوتا ہے۔ یہ بوڑھوں کے امراض کو رفع کرتا ہے، نیز یہ پانی لطیف اور آب حیات کے برابر ہوتا ہے۔ تالاب کا پانی بادی اور باؤڑی کا پانی صفرا میں اضافہ اور بلغم کو دفع کرتا ہے۔ جھرنا اور پہاڑ کا پانی اخلاط میں ہیجان برپا کرتا ہے، جگر کو قوی اور بلغم کو دفع کرتا ہے۔

پانی آملک

پا، الف، نون مکسور، ی ساکن، الف ممدودہ، م اور ل مفتوح اور ک ساکن ہے۔ یہ ایک ہندی دوا ہے، جو گرم اور ثقیل ہوتی ہے، ریاح و بلغم، جذام، قے، اسنسنا، پیٹ کے امراض، بادگولہ، پیٹ کے کیڑوں اور ضیق النفس کے لئے مفید ہے۔ یہ قابض ہوتی ہے، پختہ پانی املک سے سفرا اور بلغم بنتا ہے۔

باد

ب مفتوح الف اور دال ساکن ہے، یہ ہوا کا ہندی نام ہے۔

پاولی

پا مفتوح، الف، واؤ اور لام مکسور اور یا ساکن، یہ خرفہ اور لونیا کی جڑی بوٹی ہے۔

پاوی پاٹھی

پا مفتوح، الف، واؤ مکسور، یا ساکن، دوسرا یا مفتوح، دوسرا الف، ٹا اور ہا خفی مکسور اور دوسرا یا ساکن۔ یہ چتر مول ہے، بعض کے نزدیک پاوی اور پاٹھی الگ الگ اسم ہیں۔ مگر یہ چیتا ہے۔

پاہ

پا مفتوح، الف اور ہا ساکن، یہ ایک ہندوستانی دوا ہے، جو آنکھ درد میں فائدہ مند ہے اور یہ عورتوں کی شرمگاہ کی رطوبت کو خشک کرتی ہے۔

باھشتان

یہ غار کا درخت ہے۔

باھٹولیکم

یہ ہینگ ہے۔

پائے

یہ ریتلا ہے۔

بائے کڑ

یہ اڑوسہ ہے۔

پائے زاغان

یہ آطریلال ہے۔

بائے بڑنگ

بامفتوح، الف، یا مجہول، دوسرا با مکسور، ڑا مفتوح، نون خفی اور گاف ساکن۔ یہ ہندی لفظ ہے۔ بائے بڑنگ برنج کابلی (کابلی چاول) ہے۔ سنسکرت زبان میں اس کا نام ولوی کونک (ایک جانب نوکدار)، ولنگ (چٹکی لینے والا)، کرمی جت (کیڑے خارج کرنے والا)، ویلم (درخت سے پیدا ہونے والا)، کیرلا (کالا، گول اور اندر سے خالی)، چتر تنزلا (اس کے تخم پر سرخ نشانات ہوتے ہی) اور جنتو ہرت (کیڑے مارنے والا) ہے۔ یہ ایک دانہ ہے، جو سیاہ، گول اور آخری سرے پر بہت باریک زائد چیز ہوتی ہے۔ اس کا مزہ تلخ اور تیز ہوتا ہے۔ مزاج گرم وخشک ہے۔ یہ لطیف اور مشتہی طعام ہے۔ خلہ (احشاء کی چبھن)، نفخ، استسقاء، ریاح وبلغم کے فساد کو دفع کرتا ہے، نیز یہ قابض شکم اور قاتل دیدان ہے۔ اس کے افعال وخواص کا بیان یونانی اطباء کے حوالہ سے برنج کابلی کے ذیل میں آئے گا۔

بائے سرئی

بامفتوح، الف، یا مجہول ساکن، سین مضموم، رامفتوح، ہمزہ مکسور اور یا ساکن، بعض کے مطابق یہ ہندی میں راسن ہے۔ اہل ہند کے نزدیک بائے سرئی گرم ہے، یہ لقوہ، کمر درد اور ہاتھ پیر کی سوجن میں فائدہ کرتا ہے۔ اس کے افعال وخواص اہل یونان کے مطابق راسن کے ذیل میں تحریر ہوں گے۔

بائے کھنہ

بامفتوح، الف، یا مجہول ساکن، کاف مضموم، ہا خفی، نون خفی، بامفتوح اور ہا۔ یہ ایک ہندوستانی درخت کا پھل ہے، جو گل انار کے ہم شکل خاکستری رنگ اور سخت ہوتا ہے۔ اس کے اندر مغز اور باریک تخم ہوتے ہیں۔ یہ گرمی کے موسم میں پکتا ہے۔ یہ درخت درخت توت کے مانند بڑا اور پتے برگ توت سے طویل ہوتے ہیں، اس میں موسم بہار میں پھول کھلتے ہیں۔

مزاج: اس کا مزاج گرمی وخشکی مائل معتدل ہے۔ بائے کھنہ منضج ملین اور محلل ریاح ہے۔ درد شکم اور بواسیر کو دفع کرتا ہے۔ یہ بچوں کے مزاج کے بہت موافق ہے۔ حکیم شریف خاں لکھتے ہیں کہ لوگ عموماً اس کو بچوں کی گھٹی میں شامل کرتے ہیں۔ یہ بظاہر قابض اور معدہ، امعا واحشا کے لیے مقوی ہے۔

بائے منکا

یہ حجر الکرک ہے۔

فصل ۲: یہ با کے ہمراہ با اور پا پر مشتمل ہے

پبا

پا مفتوح، اور با مشددہ مفتوح اور الف۔ یہ سرو ہے۔

پبلا

پا مفتوح، با ساکن، لام مفتوح اور الف۔ یہ ہندی میں گل نیلوفر ہے۔ نیز اس کا اطلاق آکثار (جوز عرقم اور برقہ) پر بھی ہوتا ہے۔

ببر

دونوں با مفتوح اور را ساکن۔ یہ ہندی شیر کی ایک قسم ہے۔ بعض کے مطابق اس کے جملہ افعال وخواص شیر سے زیادہ قوی اور شدید مسخن ہیں۔

ببرالا

یہ زراوند طویل ہے۔

ببری

با مفتوح، دوسرا با ساکن، را مکسور اور یا ساکن۔ یہ شاہسفرم ہے۔

پپرمنٹ

پہلا پا مکسور، دوسرا پا مفتوح، را ساکن، میم مکسور، نون اور ٹا ساکن۔ یہ انگریزی لفظ ہے۔ پپرمنٹ خوشبودار اور تیز پودینہ کی ایک قسم ہے۔ انگریز اطباء کے مطابق یہ کاسر ریاح اور قولنج میں فائدہ مند ہے۔ میرے خیال میں جنگلی یا پہاڑی پودینہ کو لوگ مشکطرامشیع کہتے ہیں۔ مجموعی طور پر یہ پودینہ کی ایک قسم ہے، لوگ اس کو شراب میں بھگو کر عطر تیار کرتے ہیں، جس کے دو سے پانچ قطرے شکر میں ملا کر استعمال کرتے ہیں۔ اس سے حاصل شدہ روغن کا نام آئیل آف پپرمنٹ ہے، جس کی مقدار خوراک پانچ قطرہ تک ہے۔

ببّڑی

با مفتوح، دوسرا با مشدد مکسور، ڑا مکسور اور یا ساکن۔ یہ گل کنول کا آٹا ہے۔

ببغا

اس کا با مفتوح، دوسرا با ساکن، غین مفتوح اور الف ہے۔ حکیم علی نے مفردات قانون کی شرح میں دوسرے با کے عوض یا لکھا ہے، جو غلط ہے، یہ طوطی ہے۔

پپّلی

پا مکسور، دوسرا پا مشدد مفتوح، لام مکسور اور یا ساکن۔ اس کا تلفظ یا محذوف کے ساتھ پپّل بھی ہے، یہ پیپل ہے۔

پپلی کاما

پہلا پا، دوسرا پا، لام مکسور، یا، کاف مفتوح، الف، میم مفتوح اور الف۔ یہ کارمکا ہے۔

پپلی مولم

اس میں دو پا، لام یا، میم مضموم، واؤ ساکن، لام مفتوح اور میم ساکن ہے۔ یہ فلفل مویا ہے۔

پپوٹن

پا مفتوح، دوسرا پا مضموم، واؤ مجہول، ٹا مفتوح اور نون ساکن، سنسکرت میں اس کا نام اکا جا (ہمیشہ غنچہ کے مانند رہنے والا) ہے۔ فارسی میں اس کا نام عروس در پردہ اور عربی میں کا کنج ہے۔ یہ ایک ہاتھ کے برابر ایک ہندوستانی جڑی بوٹی ہے، جس کی شاخیں باریک اور دانہ مکو کے برابر ہوتا ہے، جو ابتدائی ساخت میں سبز اور آخر میں سرخ ہو جاتا ہے، جو بھونکچی کے مانند سرخ ہوتا ہے۔ اس دانہ کے اوپر ایک باریک جھلی ہوتی ہے۔ اگر اس کی پتیوں کو ورم پر گرم کر کے باندھا جائے تو اس کو تحلیل کرتا ہے۔ اگر اس کی جڑ کو پانی میں پیس کر ناصور پر رکھا جائے تو فتیلہ کو اس سے آلودہ کر کے ناصور کے سوراخ میں رکھا جائے تو وہ چند دن میں مندمل ہو جاتا ہے۔

ببول

با مفتوح، دوسرا با مضموم، واؤ اور لام ساکن۔ یہ ہندی لفظ ہے۔ ببول درخت مغیلان ہے۔ اس کا نام ہندی میں کیکر بھی ہے۔ ببول سیاہ اور سفید دو قسم کا ہوتا ہے۔ سیاہ قسم کے ببول کو ہندوؤں کی زبان میں تما اور سنسکرت میں ببلی (یہ اسم مطلق ہے)، کودھا سکندہ (اس کی شاخیں دراز)، ارتمیدا (یہ جنگلی میں پیدا ہوتا ہے)، ورم لوتھا (اس درخت کی چھال نو قسم کے لوہے کو توڑ دیتی ہے اور یہ جوڑتی بھی ہے، جس طرح سہاگہ سونا کو جوڑ دیتا ہے) اور ہیمکرا (یہ نو قسم کے لوہے کو سنہرا رنگ بخشتی ہے) کہتے ہیں۔ ببول کی سفید قسم کا نام بربرا (یہ اسم محض ہے)، پاروتیجا اس کا پھول سرخی مائل زرد)، پیٹ پشپ (پیلا پھول)، کتو پھل (اس کا پھل تیز ہوتا ہے)، شدباپترا (اس کی پتی کے نیچے سفیدی ہوتی ہے)، کریکا (اس کا پھل گوں اور چوڑا ہوتا ہے)، گرندہیلا (پھل گانٹھ گانٹھ ہوتا ہے)، پنچھن سار (یہ تیز اور دست آور ہے)، تیچھنا سار (شیرہ کا مزہ تیز ہے)، نیچھنا کنٹکھا (اس کا کانٹا تیز ہوتا ہے) اور سال پشپ (اس کا پھول درخت سال کے مانند ہوتا ہے) ہے۔ ببول کی پہلی قسم کم کانٹے دار اور کوئی غیر کانٹے دار ہوتی ہے، اس کی شاخیں گھنی اور تنہ سیاہ و ضخیم ہوتا ہے۔ دوسری قسم کا ببول کانٹوں سے لبریز رہتا ہے۔ دونوں قسم کے ببول کی پتیاں ایک دوسرے کے مشابہ ہوتی ہیں۔ اہل ہند کے نزدیک دونوں قسم کے ببول کا مزاج گرم اور ذائقہ کسیلا و تیز ہے۔ اس کا پھول پینس کے لیے، پتیاں آنکھ درد کے لیے، تخم منی کی تولید کے لیے اور جڑ منھ کے امراض کے لیے فائدہ مند ہے۔ سفید قسم کے ببول کا ذائقہ تیز اور عمدہ ہوتا ہے۔ یہ پیشاب، ریاح اور شیرین پیشاب کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ یہ سیلان مذی، سیلان منی، سیلان ودی، جذام اور ذیابیطس قوی اور بہترین دوا ہے۔ پوست ببول کا نام لاطینی زبان میں اکاشیا ہے، جو بلغمی امراض، متعدد قسم کے اسہال اور بواسیر کو ٹھیک کرتی ہے۔ اگر پوست ببول کا جوشاندہ بنا کر قہوہ کی طرح نوش کیا جائے تو پرانی کھانسی میں فائدہ مند ہے۔ پوست ببول کو منھ میں رکھنے سے کھانسی میں فائدہ ہوتا ہے۔ صمغ ببول، نئی کونپل اور چھوٹی پھلی، مغلظ منی اور مقوی باہ ہے، نیز سیلان رحم میں فائدہ مند ہے۔

ببول کے درخت کے نیچے بیٹھنے سے بدن لاغر ہوتا ہے، یہ اس کا اثر بالخاصہ ہے۔ اگر تازہ یا خشک ببول کے کانٹوں کو نیم کوب کر کے چار سو اسّی ملی لیٹر پانی میں پکایا جائے جب پانی جل کر ایک سو بیس ملی لیٹر رہ جائے تو اس میں معمولی مقدار میں شہد ملا کر نوش کریں، اس سے

ہچکی میں فائدہ ہوتا ہے۔شہد کی عدم موجودگی میں تنہا جوشاندہ بھی کافی اور شافی ہے۔اگر برگ ببول کو پیس کر آنکھ پر رکھا جائے تو آنکھ کی گرمی ختم ہوجاتی ہے۔بعض کے مطابق گل ببول کا عرق بید مشک کے عرق کے برابر ہے۔مرکی تما سے قے آتی ہے۔درخت ببول کی چھال سونگھنے سے بھی قے لاحق ہوتی ہے۔اگر ببول کی پھلی کو پیس کر سانپ بچھو، پاگل کتے کے گزیدہ مقام پر ضماد کیا جائے اور اس کو چبا کر کھایا جائے تو ان جانوروں کے زہر کو زائل کرتا ہے۔تازہ پھلی خشک پھلی سے بہتر ہے۔اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے مطابق مغیلاں کے ذیل میں آئیں گے۔

ببول کا گوند

یہ صمغ عربی ہے۔

ببول کی پھلی

یہ قرظ ہے۔

پپھنا

دونوں پا مفتوح، دوسرا پا مشدد، ہا خفی، نون مفتوح اور الف۔یہ پاپڑ ہے۔

ببھیتک

با مفتوح، دوسرا با اور ہا خفی مکسور، یا ساکن، تا مفتوح اور کاف ساکن۔یہ ہندی لفظ ہے۔ببھیتک ہلیلہ ہے اس کا تلفظ ببھیکد تا کے عوض کاف اور کاف کے بعد دال بھی ہے۔

پپیتا

پا مفتوح، دوسرا پا مکسور، یا ساکن، تا مفتوح اور الف۔بعض کے مطابق یہ قادس ہے۔اس کو انگریز لوگ استعمال کرتے ہیں۔یہ ہندوستان میں ابھی چند سالوں سے دستیاب ہورہا ہے۔یہ ایک پھل کا تخم ہے، جس کو لوگوں نے نئی جگہ سے درآمد کیا ہے۔اس کا پھل زرد آلو کے برابر اور اس کے ہم شکل ہوتا ہے۔اس کے ہر پھل کی خلا میں سخت اور تکونے ستر دانے موجود ہوتے ہیں۔بعض دانے قدرے طویل اور ان کی پشت کے وسط میں قدرے ابھار ہوتا ہے۔تخم کا رنگ سیاہ ہوتا ہے۔کوئی زیادہ سیاہ اور کوئی کم سیاہ اور بہت تلخ ہوتا ہے، بلکہ اس کے تمام اجزا پوست تخم وغیرہ سب تلخ ہوتے ہیں تازہ دانہ کا مغز سفید ہوتا ہے، جب دانہ پرانا ہوجاتا ہے تو یہ صندلی اور سیاہ ہوجاتا ہے۔

مزاج: پپیتا کا مزاج تیسرے درجہ کے آخر یا چوتھے درجہ کے اوّل میں گرم اور خشک ہے۔اس میں تریاقی قوت موجود ہوتی ہے۔یہ حیوانی نباتی اور تمام زہروں کا تریاق ہے۔پپیتا درد معدہ، قولنج، قولنج التوائی (ایلاؤس)، پیچش، غشی، بیہوشی، فالج، کھانسی، نزلہ، ہیضہ، قے اور اسہال کو دفع کرتا ہے۔یہ حیض کا ادرار، ولادت کو آسان، باہ کو قوی اور زخم کے خون کو بند کرتا ہے۔اگرچہ یہ زخم رگ کے کٹنے سے لاحق ہوا ہو۔تخم پپیتا گرم وسرد امراض، آتشک اور متضاد امراض میں مفید وموثر ہے۔حاصل کلام تخم پپیتا کا داخلی اور خارجی استعمال بہت نفع بخش ہے، نیز مولف کا تجربہ ہے۔اگر تخم پپیتا کو ڈوری میں باندھ کر اپنے ہاتھ میں باندھ لیا جائے تو جادو اور نظر بد کا اثر باطل ہوجاتا ہے، بلکہ اس کا الٹا اثر جادوگر پر ہوتا ہے۔اسی طرح ہوا کی خرابی کے وقت اس کے تخم کو اپنے پاس رکھنے سے وبائی ہوا کا ضرر دفع ہوجاتا ہے۔اگر کسی

نے زہر کھالیا ہو تو اس کو کھانے سے زہر کا اثر زائل ہو جاتا ہے۔ نیز اس کا خوردنی استعمال ضیق النفس، بارد بلغمی استسقاء، بارد ریحی درد، بلغمی بواسیر اور وجع المفاصل وغیرہ کے لیے فائدہ مند ہے۔ حاصل کلام تخم پپیتا اکثر بارد بلغمی امراض اور فالج وغیرہ کے مانند دماغی امراض کے لیے فائدہ مند ہے۔ تخم پپیتا کو منھ میں رکھنے سے سینہ بلغم سے پاک وصاف ہو جاتا ہے اور نزلہ کو دفع کرتا ہے۔ تخم پپیتا کو کھانے سے متعدد قسم کے دستوں میں فائدہ ہوتا ہے۔ دو سو پچاس ملی گرام تخم پپیتا کو پیس کر خوردنی استعمال درد معدہ اور پیچش کے لیے بہت نفع بخش ہے نیز ایلاؤس میں فائدہ کرتا ہے۔ غشی کی حالت میں تخم پپیتا کو پیس کر حلق میں قطور کرنے سے افاقہ ملتا ہے۔ تخم پپیتا بارد بلغمی ہیضہ کے لیے فائدہ مند ہے۔ اگر بارد بلغمی ہیضہ میں قے اور دست ہو رہے ہوں، جو بند نہ ہوں یا شدید قے بغیر ہیضہ کے لاحق ہو، جو کسی بھی طریقہ سے بند نہ ہو رہی ہو، ایسی حالت میں بتّیس ملی گرام یا چونسٹھ ملی گرام تنہا یا مناسب دواؤں کے ہمراہ یا دو تین دانہ فلفل سیاہ کے ہمراہ عرق گلاب یا پانی کے ساتھ تناول کیا جائے تو مذکورہ حالتوں میں فائدہ ہوتا ہے۔ ہیضہ اور درد معدہ کے لیے ایک دو گرام تخم پپیتا کو عرق گلاب میں پیس کر پینے سے کلی فائدہ حاصل ہوتا ہے اور قے بند ہو جاتی ہے۔ اگر قے بند نہ ہو رہی ہو تو اس کا مکرر استعمال کریں تو ضرور فائدہ حاصل ہوگا۔ اگر کوئی شخص بیہوش ہو گیا ہو، اگر کسی شخص پر غشی اور بے ہوشی طاری ہو جائے تو اس کے دانتوں کو کسی چیز کے ذریعہ کھول کر تخم پپیتا کا سفوف منھ میں ٹپکائیں اور پیشانی سے بال اگنے کے مقام تک قدرے بالوں کو تراش لیں اور داغنے کے بعد اس مقام پر قدرے سفوف کو ملیں اس عمل سے مریض ہوش میں آجائے گا۔ تخم پپیتا باہ میں اضافہ کرتا ہے۔ تیز تقویت باہ کے لیے فائدہ مند ہے۔ اگر پچیس تخم پپیتا کو ریزہ ریزہ کرکے دو سو چالیس گرام تیز شراب میں ڈالیں اور اس کو پندرہ دن تک گرمی میں رکھیں۔ اس کے بعد روزانہ شام کے وقت ایک گرام عرق پینا شروع کریں تو یہ مقوی باہ ہے۔ اگر کسی عورت کا حیض بند ہو جائے تو سات آٹھ گیہوں کے ہم وزن تخم پپیتا کا سفوف کھانے سے بے حد فائدہ ہوتا ہے۔ اگر چار گیہوں کے ہم وزن تخم پپیتا کو پانی میں پیس کر کھایا جائے تو بخار آنے سے پیشتر لاحق ہونے والے لرزہ کو رفع کرتا ہے، نیز تخم پپیتا اتنی مقدار میں عسر ولادت کے لیے فائدہ مند ہے۔ تخم پپیتا کا طلا رسولی کو تحلیل کرتا ہے۔ اسی طرح تخم پپیتا کا طلا ہوام کی گزیدگی کی اذیت کو دفع کرتا ہے۔ بعض کے مطابق تخم پپیتا حشرات الارض کو دفع کرتا ہے۔ تخم پپیتا کے سفوف کا ذرور زخم سے خون بہنا بند کرتا ہے۔ اگر پپیتا کے قتلے کرکے روغن کنجد میں بریاں کرلیں اور سل شدہ عضو پر اس کی مالش کریں تو فائدہ ہوتا ہے۔ نیز اس روغن کی مالش سے آتشک وغیرہ کی خارش ختم ہو جاتی ہے۔ اگر کوئی شخص زہر کھانے کے بعد بیہوش ہو جائے تو منھ میں یہ روغن ڈالنے سے زہر کا اثر باطل ہو جاتا ہے۔ اگر ہزار پایہ (کن کھجورا) یا اس کے مانند کوئی جانور کسی عضو سے چپک جائے اور اس کے پیر اور ڈنک گوشت میں داخل ہو جائیں اور اس سے بہت جلن لاحق ہو تو تخم پپیتا کو پیس کر ضماد کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔

تخم پپیتا گرم امراض اور گرم مزاج افراد کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس کی مقدار خوراک چونسٹھ ملی گرام سے ایک سو پچیس ملی گرام تک ہے۔ اس کا بدل پرانی نارجیل دریائی اور فادزہر قنفذی ہے۔ اگر پپتیا کے چھلکے میں اتنی مقدار میں پانی ملایا جائے کہ وہ چھلکا پانی کو تلخ کردے تو اس پانی کا خوردنی استعمال بھی تمام مذکور امراض میں فائدہ مند ہے۔

پپیہ

پہلا پا مفتوح، دوسرا پا مکسور، یا ساکن اور ہا مفتوح، اس کے دونوں پا مفتوح، یا مشدد مفتوح اور الف کے ساتھ اس کا تلفظ پپیا بھی

ہے، یہ ہندی لفظ ہے۔اس کا نام ہندی میں ارنڈ خر بزہ، ارنڈ لکڑی اور ارنڈ پپیہ بھی ہے۔گیلانی نے مفردات قانون کی شرح میں خربوزہ کے احوال کے ذیل میں بیان کیا ہے کہ میں نے ہندوستان میں خربوزہ کا درخت دیکھا جو انگریزی ممالک سے درآمد کیا گیا ہے، یہ شجر بیدانجیر سے زیادہ مشابہت رکھتا ہے، جو شجر بیدانجیر کی طرح طویل شاخوں دار اور پتوں دار ہوتا ہے البتہ اس کا پھل چھوٹے خربوزہ کے مانند ہوتا ہے، جس کا کچا پھل سبز اور پختہ پھل زرد ہوتا ہے۔ پھل پر دھاریاں ہوتی ہیں، یہ خربوزہ کی بو سے بہت کم بودار ہوتا ہے اور اس کا ذائقہ ناگوار ہوتا ہے اس سے زیادہ نفع نقصان نہیں ہوتا۔

حاصل کلام پپیہ ہندوستان میں پائے جانے والے ایک درخت کا پھل ہے۔ یہ درخت انسانی قد کے تین گنا تک بلند ہوتا ہے۔ اس کے تنہ کا جوف کمزور، خولدار اور کثیر الرطوبت ہوتا ہے۔اس کا تنا اس کی چھوٹی شاخوں کے آخری سرے تک ہوتا ہے اور اس کے پتے برگ بیدانجیر کی طرح نرم اور بڑے ہوتے ہیں اس میں پھل چھوٹے اور اوسط درجہ کے نارجیل کے مانند شاخوں کے نزدیک لگا ہوتا ہے، جس کا چھلکا بہت سخت ہوتا ہے مجموعی طور پر یہ نارجیل کی طرح دم کی جانب سے باریک ہوتا ہے اور آہستہ آہستہ موٹا ہوتا چلا جاتا ہے اور پانچ قاش والا ہو جاتا ہے۔ یہ ایک سال تک درخت پر لگا رہتا ہے اور سردی کے موسم میں پکتا ہے۔اس کا کچا پھل سبز اور مغز سفید ہوتا ہے اس کے پھل میں کثیر مقدار میں سفید رنگ کا دودھ ہوتا ہے۔ پکنے کے بعد ٹپکا ہوا پھل زرد اور اس کا مغز سرخ، قدرے شیریں اور اس میں یتوعت (چوب) کم ہو جاتی ہے۔اس کے جوف کے مغز کے اوپر خربوزہ کے مغز کے پردہ کے مانند پردہ ہوتا ہے اور اس کے جوف میں فلفل کے برابر چھوٹے اور گولائی مائل بہت تخم ہوتے ہیں، جو کنبہ کے ہم شکل باریک اور سفید ریشہ اس کے پردہ سے پیوستہ رہتے ہیں۔

پپیہ کی ایک قسم غیر تخمی بھی ہوتی ہے، جس سے معمولی بدبو آتی ہے۔بعض لوگ اس کے درخت کو ہر سال کئی مرتبہ دودھ سے سیراب کرتے ہیں، جس کی وجہ سے اس کا پھل بہت لذیذ اور لطیف تیار ہوتا ہے، بڑا، فربہ، خوب پکا ہوا، تر و تازہ اور کم بودار پپیہ اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔

مزاج: پپیہ کا مزاج گرم اور تر ہے۔ کچا پپیہ حار یابس اور اس کے درخت کی پوست بھی گرم اور خشک ہوتی ہے۔بعض لوگوں نے اس کو بارد رطب قرار دیا ہے اور اس کی تری کو دوسرے درجہ تک مانا ہے۔ کچا پپیہ میں یتوعی مادہ ہوتا ہے، جو گوشت کو گلا دیتا ہے اور دودھ کو منجمد کر دیتا ہے۔ کچا پپیہ اکثر مصالحہ اور یخنی میں کام آتا ہے۔لوگ کچا پپیہ کو بھی خشک کر کے اس مقصد کے لیے استعمال کرتے ہیں۔سرکہ میں اچار اور اس کا قلیہ بناتے ہیں۔ کچا پپیہ صلابت طحال، نفخ طحال، اعضاء کی سوجن اور بواسیر کے لیے مفید و مجرب ہے۔

پختہ پپیہ شیریں، کثیر الغذاء اور سریع الانحدار ہوتا ہے۔ یہ ملین شکم اور مسکن عطش ہے، یہ زحیر، بواسیر، عظم طحال، حلق اور منہ کی تختی، ضعف گردہ اور دق میں فائدہ کرتا ہے۔ یہ گندے فضلات کو جلد، ہاتھ اور پیر کی طرف دفع، بدن کو فربہ اور نسیان و خشکی کو دور کرتا ہے۔ پختہ پپیہ نفث الدم، نزف الدم، بواسیر، مجاری بول کے قروح، قلب، معدہ اور جگر کے التہاب کے لیے مفید ہے، یہ دیر ہضم اور بلغم، بلغمی خون، ریاح اور قراقر کی تولید کرتا ہے۔پپیہ سرد مزاج لوگوں کے لیے نقصان دہ ہے۔بلغم اور رطوبتوں کی وجہ سے امتلاء بدن کی وقت اس سے بلغمی بخار اور نزول الماء لاحق ہوتا ہے اور یہ جگر کے لیے نقصان دہ ہے۔اس کا مصلح سکنجبین بزوری ہے۔اس کے خوردنی استعمال کا بہترین وقت دو غذاؤں کا درمیانی وقفہ ہے۔اگر پوست پپیہ کے مغز یا تازہ زنجبیل (ادرک) کے معمولی رس میں پپیہ کے دودھ کے دو تین قطرے ملا کر گائے یا کسی بھی جانور کے گوشت پر ملا جائے اس کے بعد اس کو پکائیں یا کباب بنائیں، یہ چیزیں اس کو بہت جلدی سے پکا دیتی ہیں۔

اگر پوست پپیہ کو معمولی مقدار میں گوشت میں ڈال کر پکائیں تو بھی گوشت اچھی طرح گل جاتا ہے۔ خوب فربہ اور نیم پختہ پپیہ کے پھل کا حلوا بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ اوّل اس کو پانی میں ابال لیں اس کے بعد اس کو روغن میں بریاں کریں، پھر گیہوں کا آٹا اور حسب ضرورت شیرینی شامل کریں۔ زعفران اور مشک کو گلاب میں حل کر کے خوشبو کے لیے اس کا اضافہ کریں تو یہ حلوا بہت لذیذ تیار ہوتا ہے اور بواسیر کے خون کے سیلان کو بند کرتا ہے۔

پپیہ کا دودھ گرم، تیز اور متقرح ہے۔ اگر دو تین مرتبہ قوبا پر اس کا طلا کیا جائے تو معمولی خارش کے ساتھ لیس دار زرداب اور کثیر رطوبتوں کو خارج کر کے اس کو زائل کرتا ہے۔ یہ مجراب ہے۔ اگر حاملہ عورت اس کا حمول کرے تو فوراً حمل ساقط ہو جاتا ہے، یہ حیض کو جاری اور رحم میں زخم وعفونت پیدا کرتا ہے۔ اس کا مصلح عورت کے دودھ کے ہمراہ زراقہ کا استعمال ہے۔ تخم پپیہ تیز، چبھنے والا اور جالی ہے۔ پپیہ کے تنہ کی چھال کا جوشاندہ پینے سے حب القرع خارج ہو جاتے ہیں۔

پپیہا

پہلا پا مفتوح، دوسرا پا مکسور، یا ساکن، ہا خفی اور الف۔ پپیہا ایک مشہور ہندوستانی چڑیا ہے۔ اکثر ہندوستانی شعراء اپنے اشعار میں اس کا نام مختلف انداز میں پیش کرتے ہیں۔ یہ پرندہ برسات کے موسم کی راتوں میں ایسی آواز نکالتا ہے کہ عاشق لوگوں کے دلوں میں ہیجان برپا ہو جاتا ہے۔ اس کا گوشت ریاح اور بلغم کے فساد اور خصوصاً صفرا کو دفع کرتا ہے۔

فصل ۳: یہ با اور تا پر مشتمل ہے

پتا

پا اور تا مشدد مفتوح اور الف۔ یہ ہندی لفظ ہے۔ پتا برگ ہے، نیز یہ پا مکسور کے ساتھ ہندی میں زہرہ ہے۔ اہل ہند کے نزدیک اس کا مزاج گرم اور خشک ہے۔ بکری کے پتے کا خوردنی استعمال دردِ گردہ میں فائدہ کرتا ہے۔ بکری کے پتے، کافور اور روغن گاؤ کا قطور کان درد کو رفع کرتا ہے۔ زیر ناف اور سرین کے مقام پر پتے کے طلا سے اجابت نرم ہوتی ہے۔ گائے کے پتے کا قطور کان کے بلغمی اور ریحی درد میں راحت بخش ہے۔ اس کے افعال وخواص کا بیان اطباء یونان کے مطابق زہرہ کے ذیل میں آئے گا۔

بتاسہ

با اور تا مفتوح، الف، سین مکسور اور آخر میں ہا۔ یہ ہندی زبان میں فانیذ کی ایک قسم ہے۔

پتارویم

یہ چاندی ہے۔

پٹاری

یہ کنگھی ہے۔

پٹا پشکیا

پا مکسور، ٹا مشدد مفتوح، الف، دوسرا پا مکسور، شین ساکن، کاف مکسور، یا مفتوح اور دوسرا الف۔ دراصل یہ لفظ پرشکا تھا، جس کے معنی

عقل اور بردباری میں اضافہ کرنے والا ہے۔ یہ شاخ دار ایک درخت ہے، جس کی پتیاں برگ حنا کے برابر نئی نکلی ہوئی سخت اور درشت ہوتی ہیں اور اس کا ایک پہلو چمکدار رہتا ہے، دوسرا پہلو اتنا سخت اور کھردرا ہوتا ہے، جو نا خون میں خراش ڈال دیتا ہے، اس لیے اس کا نام انگشت چھلنی ہے۔ اس کا پھول باریک و چھوٹا اور پھل گول مرچ کے برابر ہوتا ہے۔ اس کے پھل کے اندر تخم برنج کابلی کے برابر ہوتے ہیں۔ اس کے افعال وخواص غیر واضح اور مجہول ہیں۔

پٹاککو

یہ چھتری ہے۔

پتا کال

پا اور تا مفتوح، الف، کاف مفتوح، دوسرا الف، اور لام ساکن۔ پتا کال کے معنی گوریا کا پیر ہے اور ہندی زبان میں اس کا نام چٹکا چرن ہے۔ صاحب تذکرہ ہندی اس کو رجل العصافیر سمجھتے ہیں اور بعض لوگوں کے نزدیک یہ ہاتا جوڑی ہے۔ ہاتا جوڑی دراصل کف مریم ہے۔ پتا کال اور ہاتا جوڑی کی صورت و کیفیت میں کافی فرق ہے۔ پتا کال میور سکھی بوٹی کے برابر ایک بہت چھوٹی اور نازک جڑی بوٹی ہے، جس کی پتیاں گوریا کی انگلی کے مانند شگاف دار ہوتی ہیں۔ ان پتیوں کا اندرونی حصہ زنگاری سبز اور بیرونی حصہ پہاڑوں پر اگنے والی گنجال سبزی کے مانند ہوتا ہے۔ پتا کال کی شاخیں گوریا کے پیر کی نلی کی طرح نہایت باریک ہوتی ہیں اسی مشابہت کی وجہ سے اس کا یہ نام ہے۔

پتا کال کا مزاج دوسرے درجہ میں حار و یابس ہے۔ یہ بچوں اور لڑکوں کے امراض کے لیے فائدہ مند ہے، نیز یہ سرعت انزال میں مفید و موثر ہے۔ بعض تجربہ کار خواتین سے یہ سننے میں آیا ہے کہ اگر ولادت کی دشواری اور دردزہ کی شدت کے وقت حاملہ عورت اس کو چاٹے تو ولادت بآسانی ہوتی ہے۔

پتال مدہ

پا مفتوح، تا مشدد مفتوح، الف، لام ساکن، میم مفتوح، دال مشدد مکسور اور ہا ساکن۔ یہ انگوٹھے کے برابر موٹا پیلے رنگ کا ایک کیڑا ہے، جو شہد جیسی غلیظ رطوبت سے پر ہوتا ہے۔ یہ زمین کو کھودتا ہے اور گیند نما گولے بناتا ہے، جس میں کسی جانب سے سوراخ نہیں ہوتا، جب اس کو توڑا جاتا ہے تو کیڑا نکلتا ہے۔ اس کا مزاج رطب ہے جب اس کو شہد میں رکھ کر کھایا جاتا ہے تو بہت باہ آور ہے۔ مذکورہ کیڑا مقوی باہ ہے، روغن اور طلا میں بھی استعمال ہوتا ہے۔

بٹانہ

با اور ٹا مفتوح، الف، نون مفتوح اور ہا خفی۔ ہندی میں اس کا نام مٹنہ ہے، یہ چنے سے زیادہ سخت، ناہموار اور سفید دانہ ہے، اس کی پھلی دس سینٹی میٹر کے برابر لمبی ہوتی ہے۔ اس پھلی میں تین گانٹھیں ہوتی ہیں، نیز یہ پھلی نصف انگلی کے برابر ضخیم ہوتی ہے۔ یہ جڑی بوٹی دیکھنے میں نہ کھڑی معلوم ہوتی ہے اور نہ مفروش معلوم ہوتی ہے، بلکہ دونوں کے مابین ہوتی ہے۔ اس کی پتیاں گول، نوکدار اور باریک ہوتی ہیں۔ پھل چھوٹا اور سرخی مائل سیاہ ہوتا ہے۔ لوگ اس کے کچے پھل سے ترکاری تیار کرتے ہیں۔ اس کے خشک دانہ کو بریاں کر کے نمک مرچ اور لیموں کی ترشی لگا کر کھاتے ہیں۔ اس کو قیمہ وغیرہ میں بھی شامل کرتے ہیں۔

مزاج: یہ دوسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے، یہ پیشاب کا ادرار اور پرانے سوزاک میں فائدہ کرتا ہے۔ یہ بلغم کو دفع، معدہ کی رطوبتوں کو خشک اور کمر کو قوی کرتا ہے۔ سنگ گردہ کی بہترین اور موثر دوا ہے۔ یہ چنے سے کم نفع بخش ہے۔ اس سے صفرا اور ردی کیموس کی تولید ہوتی ہے۔ سر درد اور جوڑوں کے درد میں اضافہ کرتا ہے۔ اس کا مصلح ترش اشیاء اور درخت بڑ کا پھل ہیں۔

بتاوی

با اور تا مفتوح، الف، واؤ مکسور اور یا ساکن۔ یہ میٹھے لیموں کے مانند ایک پھل ہے، بتاوی کو نلا اور سنترہ سے زیادہ عمدہ ہوتا ہے۔ ان کی نسل ایک دوسرے کے مشابہ ہوتی ہے۔ بتاوی سردی وتری مائل معتدل ہے۔ یہ حدت، بخار کی پیاس، صفرا اور خون کی حدت کو ساکن کرتا ہے۔ بتاوی مفرح قلب، مقوی قلب اور مفرح نفس ہے۔ یہ سرسام، برسام، سر درد، جگر، استسقاء حار اور دق کے مریض کو فائدہ کرتا ہے۔ چنانچہ مصنف تذکرۃ الہند لکھتے ہیں کہ ایک شخص دق کے مرض میں مبتلا تھا، میں ہی اس کا معالج تھا۔ علاج کے دوران میں نے اس کو بتاوی کھانے کا مشورہ دیا۔ ایک دن اس نے تین چار عدد بتاوی کو تناول کیا، اسے بہت فائدہ ہوا۔ چند ایام کے بعد میں نے اس کی تمام دوائیں بند کرا دیں صرف اسی دوا کو جاری رکھا، اللہ کے کرم سے اسے صحت کاملہ حاصل ہوگئی۔

پتپاپڑا

پا مکسور، تا ساکن، دوسرا پا مفتوح، الف، تیسرا پا ساکن، ڑا مفتوح اور الف۔ یہ شاہترہ ہے۔ سنسکرت میں اس کا نام چاتراستی (سفر کی تکان دور کرنے والا)، جھرسی (اس کی پتیاں توڑنے سے چشمہ کی طرح پانی جاری ہوجاتا ہے)، موترہ کبجا (کثرت بول میں فائدہ کرتا ہے)، جاتی چتر کا (یہ طرح طرح کی نسل والا ہے)، پتریکا (ٹیڑھے پتے والا)، کھر پترکا (تیز، موٹا اور سرخ پتا) اور کبدہ پترا (اس کا پتا برگ کویٹ کے ہم شکل ہوتا ہے) ہے پتپاپڑا تلخ، تیز، لطیف اور قابض ہوتا ہے۔ یہ بلغم، صفرا و خون کے فساد، اعضاء کی سوزش، سر کے چکر، پیاس، بخار اور ریاح کو دفع کرتا ہے۔ اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے شاہترہ کے ذیل میں آئیں گے۔

بت پتری

یہ کسیلا اور گرم ہے۔ عورتوں کی شرمگاہ کے امراض کو دفع کرتا ہے۔ اس کا پھل ممسک ہے۔ بت پتری سرد اور بادی ہے۔ بلغم اور صفرا کا تنقیہ کرتا ہے۔

پٹپٹی

پا مکسور، ٹا ساکن، دوسرا پا مکسور، دوسرا ٹا مکسور اور یا ساکن۔ یہ گوریا سے چھوٹی ایک چڑیا ہے، جو نر اور مادہ ہوتی ہے۔ بعض کے مطابق عربی زبان میں اس کا نام وغرہ ہے۔ اس کی پشت کا رنگ سیاہی، زردی، خاکستری اور قدرے سرخی آمیز ہوتا ہے۔ نر کے پیٹ کے حصہ کا رنگ قدرے زردی مائل خاکستری ہوتا ہے۔ یہ اپنی دم کو ہمیشہ کھڑا رکھتا ہے اور ہلاتا رہتا ہے۔ اس کی آواز بڑی دلکش ہوتی ہے۔ یہ زیادہ پرواز کی طاقت نہیں رکھتا۔ پرواز کرتے وقت اس کے پر سے انگشتک (ہارمونیم) کی آواز آتی ہے۔

مزاج: پٹپٹی کا مزاج حار و یابس ہے، اس کا گوشت لطیف ہوتا ہے، جو درد گردہ اور سنگ گردہ کے لیے مفید و مجرب ہے۔ اگر اس کو ذبح کر کے مسی کے برتن میں جلالیں اور روزانہ پتھری کے مریض کو کھلائیں تو فائدہ کرتا ہے۔ یہی فائدہ اس کے نمک سود گوشت سے ہوتا

ہے۔ یہ بہت موثر اور مجرب ہے۔

پٹ بجنا

اس کا پا مفتوح، ٹا ساکن، با مکسور، جیم ساکن، نون مفتوح اور الف۔ یہ کرم شب تاب (جگنو) ہے۔

بتجھا تینڈولا

یہ پیپل ہے۔

بتخ

یہ بط ہے۔

پت دیوڑی

پا مفتوح، تا ساکن، دال مکسور، یا ساکن، واؤ ساکن، ڑا مکسور اور یا معروف ساکن یہ ہندی میں خطاف (ابابیل) ہے۔

بٹر آمنڈ

با مکسور، ٹا اور را ساکن، الف ممدودہ، میم مفتوح، نون اور ڑال ساکن۔ یہ بادام تلخ ہے۔

پترا جیوا

یہ ہندی لفظ ہے، جس کے معنی حیات بخش پتا ہے۔ اس کا مزاج سرد ہوتا ہے، یہ بلغم اور منی میں اضافہ کرتا ہے۔ اگر کسی حاملہ عورت کا جنین کمزور اور ضعیف ہو اور وہ اس کو کھائے تو بچہ تندرست توانا اور فربہ پیدا ہوتا ہے اور اسقاط حمل سے محفوظ رہتا ہے۔ پترا جیوا بینائی کو قوی، صفرا اور پیاس میں راحت اور حرارت کو دفع کرتا ہے۔

پترانک

یہ صندل کی ایک قسم ہے۔

پتھر بھوئی

یہ پھٹاوری ہے۔

پترا بھنگا

یہ مشنڈی ہے۔

پتر تلوت

گینکنٹی ہے۔

پترج

پا مفتوح، تا ساکن، را مفتوح اور جیم ساکن۔ اس کے دیگر نام تیز پات، رائج پات، پترم، آگپتر ی ہے۔ سنسکرت میں اس کا نام کسماوم (یعنی خوشبودار) ہے۔ یہ ایک مشہور پتا ہے، جس کا طول چھ سے نو سینٹی میٹر اور عرض تین سینٹی میٹر ہوتا ہے۔ یہ خوشبودار، سبز رنگ،

گرم اور لطیف ہوتا ہے۔ ریاح، بواسیر اور درد معدہ کو دفع، غثیان اور برودت کو زائل کرتا ہے۔ یہ مولد ریاح اور مقوی معدہ ہے۔ ہندی میں اس کا نام تمال اور کال اور عربی میں ساذج ہندی ہے۔ اس کے افعال و خواص یونانی اطباء کے مطابق ساذج کے ذیل میں آئیں گے۔

پتر جننی

پا مضموم، تا مشدد مفتوح، را ساکن، جیم مفتوح، نون ساکن، دوسرا ساکن اور یا ساکن۔ یہ ہندی لفظ ہے اس کا نام لچھمنا لچھمنی اور پچھمن بھنجی بھی ہے۔ یہ بیخ لفاح ہے۔

پتر چھتر

پا مضموم۔ یہ تربوز ہے۔ پتر چھتر بھوج پتر بھی ہے۔

پتر دیر گھک

پا مفتوح، تا اور را ساکن، دال مکسور، یا اور دوسرا را ساکن، گاف اور ہا خفی مفتوح اور کاف ساکن۔ یہ ابنکول کا پتا ہے۔

پتر دوچاکھرج

یہ سانپ کا گھر ہے۔

پترسنگو

یہ تھور (زقوم) ہے۔

پتر شرینی

پا مضموم، تا ساکن، را مفتوح، شین مکسور، را مکسور، یا مجہول ساکن، نون مکسور اور یا ساکن۔ یہ موساکنی (چوہاکنی) ہے۔

پترک

یہ برگ بہمنہ ہے۔

پترم

پا مفتوح۔ یہ درختوں کے پتے ہیں، نیز یہ پترج ہے۔

پترونتی

پا مضموم، تا مشدد مفتوح، را ساکن، واؤ مفتوح، نون ساکن، دوسرا تا مکسور اور یا ساکن، پتر کا معنی اولاد اور ونت کا معنی کرنے والا، نصیب اور حصہ ہے۔ چونکہ اس جڑی بوٹی کے تخم کے استعمال سے اولاد نرینہ پیدا ہوتی ہے۔ اس لیے اس کا یہ نام ہے۔ سنسکرت میں اس کا نام پتر جیونتی، پتر جیولی، پتر جوک اور پتر جیوکم ہے۔ ان چاروں الفاظ کا معنی بچوں کا زندہ کرنے والا ہے۔ اس کا دوسرا نام لوترا (جوانوں کی حفاظت کرنے والا)، منکلا (بچوں کو فائدہ دینے والا، نیز اس کا دوسرا معنی دولت میں اضافہ کرنے والا)، ملک کلیا (جسم میں مروارید کی طرح موثر) اور منتر سدھی (دوا کے طور پر اس کے خوردنی استعمال سے قلب کی صفائی ہوتی ہے یا مصفی قلب دوا ہے) ہے۔ پترونتی غیر تنہ دار ایک جڑی بوٹی ہے اور اس میں جڑ سے شاخیں نکلتی ہیں۔ اس کے پتے ایک ہتھیلی کے برابر، نوشگاف دار اور سیاہی مائل ہوتے ہیں۔

پھل گل نیل کے ہم شکل اور صندلی رنگ کے ہوتے ہیں، اس کا کلس اور قبہ، بزر کتاں کی طرح دو غلاف دار ہوتا ہے، جو پکنے کے بعد اوپر کا غلاف کھل جاتا ہے اور دوسرا اندر والا غلاف بند رہتا ہے، جس کے اندر عروسک (جگنو) کے مانند بہت چھوٹے دو تین عدد تخم ہوتے ہیں، اور اس کے دونوں جانب سفید باریک اور نرم ریشے ہوتے ہیں۔

مزاج: پتر ونتی کا مزاج معتدل ہے۔ اگر بانجھ عورت حیض سے پاکی کے بعد اس کا تخم مسلم تین دن متواتر تناول کرے، پہلے دن ایک دوسرے دن دو، تیسرے دن تین تخم کھائے اور غذا میں غیر نمک دار چاول کی کھیر کھائے اور اپنے شوہر سے قربت کرے تو اللہ کے کرم سے اس کے حمل میں لڑکا ہوگا۔ اہل ہند لکھتے ہیں کہ پتر ونتی کا ذائقہ تیز ہوتا ہے۔ یہ بھوت جر (شیطانی اور صفراوی بخاروں کو دور کرتا ہے۔ دیو اور مردہ سے خوف لاحق نہیں ہوتا) ہے۔ اگر کسی شخص کے پاس یہ جڑی بوٹی موجود ہو تو یہ دولت اور ثواب میں اضافہ کرتی ہے۔ اگر کوئی شخص اس بوٹی کی مسخر کر کے اس سے جادو اور منتر کے تو بہت تیزی سے اثر ہوتا ہے۔ اس کے خوردنی استعمال سے حافظہ، ذہن اور ذکاوت کو تقویت حاصل ہوتی ہے۔ اگر کسی عورت کا بچہ پیدا ہوتے ہی مر جاتا ہو تو اس دوا کے کھانے سے بچہ زندہ پیدا ہوتا ہے اور بقید حیات رہتا ہے۔

پترهین

یہ سال پرنی ہے۔

پتریکا

یہ شاہترہ ہے۔ پتریکا سرخ بسکھپرہ کا پتا بھی ہے۔

پتری

پا مفتوح، تا ساکن، را مکسور اور یا ساکن۔ ہندوی زبان میں اس کا نام تابرنتی ہے۔ یہ جنگلی جڑی بوٹی ہے، جو مرطوب مقامات میں پیدا ہوتی ہے اور زمین پر پھیلتی ہے۔ اس کی پتیاں برگ کاسنی کی طرح مگر چکنی، موٹی اور خوب سبز ہوتی ہیں۔ اس جڑی بوٹی کے درمیانی حصہ سے ایک باریک شاخ نکلتی ہے، جس کے آخری سرے پر اشرفی کے مانند زرد اور گول پھول ہوتے ہیں۔ اس جڑی بوٹی کو توڑنے سے دودھ خارج ہوتا ہے۔ لوگ اس سے سالن تیار کرتے ہیں۔

اس کی ایک قسم کا نام بھوپتری ہے۔ اس کی پتیاں برگ ترب کی طرح زمین پر مفروش رہتی ہیں، جن کے اوپر سرخ نشانات اور سرخ دھاریاں ہوتی ہیں۔ پتیوں کا ذائقہ برگ ترب کے مانند ہوتا ہے۔ پکانے سے یہ جلدی گل جاتی ہے۔

مزاج: پتری کا مزاج بارد اور رطب ہے اور اس کا ذائقہ معمولی تلخ ہے۔ اس کا خوردنی استعمال گرم و تیز بخار، یرقان، گردہ و مثانہ کی پتھری کے لیے فائدہ مند ہے۔ اس کا ضماد حابس و قابض ہے پتری خفقان معدہ اور آنکھ کے ورم حار، درد نقرس اور دیگر خبیث ردی سوجن کے لیے فائدہ مند ہے۔ یہ اشتہا کو ساقط اور ہاضمہ کو کم کرتی ہے، اس کا مصلح کانجی (آبکامہ) ہے۔ پتری کی جڑ کا رنگ سفید، ذائقہ تلخ اور مخدر ہے، اس کے جملہ افعال و خواص بیخ لفاح کے قائم مقام ہیں، بلکہ اس میں افیونی مادہ کا غلبہ رہتا ہے۔

بتع

یہ تبع کے ہم وزن ہے۔بعض کے مطابق تا مکسور اور با ساکن ہے۔اہل یمن کی زبان میں یہ شہد سے تیار کردہ نبیذ (شراب مسکر عسلی) ہےاور ترکی زبان میں یہ بال ہے۔

پتکہ

یہ ترکی میں سنگ دان (پتھری) ہے۔

پٹکنی

پا مضموم، ٹا ساکن، کاف اور نون مکسور اور یا ساکن۔یہ کنول ہے۔

پت کھدر

پا مفتوح، تا ساکن، کاف اور ہا خفی مکسور، دال مشدد مفتوح اور را ساکن۔یہ ایک قسم کی کھیر ہے۔اس کا مزاج گرم اور ذائقہ کسیلا ہے۔یہ دانت درد، منھ کی تکلیف، خارش اور اکثر زہروں کو فائدہ کرتا ہےاور بلغم کو خارج کرتا ہے۔

پتل

پا مکسور، تا مشدد مفتوح اور لام ساکن۔یہ پیتل یعنی برنج (دھات) ہے، جس سے لوگ برتن بناتے ہیں۔

پتلا

پا مضموم، تا ساکن، لام مفتوح اور الف۔یہ چھپنیڈ وہے۔

پٹلا بنڈا

پا مضموم، ٹا ساکن، لام مفتوح، الف، با مکسور، نون ساکن، ڈال مفتوح اور دوسرا الف۔یہ کنگھی کا درخت ہےاور یا مٹر کی ایک قسم۔

بٹلگ

با مکسور، ٹا ساکن، لام مضموم اور گاف ساکن۔یہ بٹلو ہے۔

بٹلو

با مکسور، ٹا ساکن، لام مضموم اور واؤ ساکن۔بعض نسخوں میں اس کا تلفظ بٹلک آیا ہے۔اس کا نام ہندی زبان میں چتر سارا (اس کی خوبی بیان سے باہر ہے)، اور چتکہ (ملین قلب)، چھدرکا (اس کا پتا افشاں رکھتا ہے)، بھوتاک (کھانسی کو دفع کرتا ہے)، بعض نسخوں میں بھوت کیسچتر (اس کی دھونی سے شیاطین حاضر ہو جاتے ہیں) اور سار پھورتیک (کھانسی کی شدت کو دفع کرتا ہے، نیز اس کا دوسرا معنی گل کنول کے مانند شہدر کھنے والا) ہے۔یہ جنگلی درخت ہے، جس کے پتے برگ رواسن کی طرح ہوتے ہیں۔ان پتوں پر افشانی کاغذ کے مانند افشاں ہوتے ہیں، اس کے درخت کی چھال زرد چوبا (ہلدی) کے مانند زرد ہوتی ہے۔

مزاج: اس کا مزاج تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔یہ تیز ذائقہ اور ہلکی بودار ہوتی ہے۔یہ شیاطین کو دفع کرتی ہے۔خواہ مرد ہو یا عورت ہو، اس کی دھونی سے جنات اور بھوت پریت حاضر ہو جاتے ہیں، اس کے درخت کا عصارہ بلغمی کھانسی کے لیے فائدہ مند ہے۔

اس کے تخم کی دھونی شیطانی بخاروں کے لیے فائدہ مند ہے۔

پتم

پا مفتوح، تا مشدد مفتوح اور میم ساکن۔ یہ زیرہ اور بیت ہے۔

پتمشاکت

پا مکسور، تا مشدد مفتوح، میم ساکن، شین مفتوح، الف، کاف مفتوح اور تا ساکن۔ یہ رواسن سرخ ہے۔

پٹنچا

پا اور ٹا مفتوح، نون ساکن، چا مفتوح اور الف۔ یہ کانسی ہے، جس سے لوگ برتن تیار کرتے ہیں۔

پتنگا

پا مفتوح، تا مشدد مضموم، نون خفی، گاف مفتوح اور الف۔ یہ صندل کی ایک قسم ہے۔ بعض کے نزدیک یہ خوشبودار اور کالا درخت ہے، جس کا عصارہ تمام قسم کی خوشبو میں شامل کیا جاتا ہے۔

پتنگ

پا اور تا مفتوح، نون مختفی اور گاف ساکن۔ یہ ایک درخت ہے، جو زیادہ بڑا نہیں ہوتا اور یہ زیادہ تر پہاڑوں میں ہوتا ہے۔ اس کا ذائقہ شیریں اور تلخ ہے۔ یہ صفرا، بلغم، خون، پھوڑے پھنسی کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ عربی میں اس کا نام بقم ہے، یہ اپنے مقام پر بیان ہوگا۔

پٹو

پا مفتوح، ٹا مضموم، واؤ ساکن۔ لون (نمک) ہے۔

پٹواتم

پا، ٹا اور واؤ مفتوح، ہمزہ مضموم، تا مشدد مفتوح اور میم ساکن۔ یہ سینددھا لون ہے۔

پٹول

پا مفتوح، ٹا مضموم، واؤ اور لام ساکن۔ یہ پلول ہے، جس کا ذکر اس کے بعد آئے گا۔

پٹولا

یہ چھچینڈہ تلخ ہے۔

پتوھری

یہ تربد ہے۔

پٹھار

پا مفتوح، ٹا مفتوح، ہا خفی، الف اور را ساکن۔ یہ کھر سنبر ہے۔

پتھار

پ اور ت مفتوح ہے۔ یہ کھر سنبل ہے۔

پٹھاوری

پا مکسور، ٹا مفتوح، ہا خفی، الف، واؤ مفتوح اور را مکسور۔ یہ پتر بھول ہے۔

پتھر پھوڑی

پا مفتوح، تا مشدد، ہا خفی، را ساکن، دوسرا پا مضموم، ہا خفی، واؤ ساکن، ڑا مکسور اور یا ساکن۔ بعض کے نزدیک اس کا نام کنڈ ابلڈی اور پاشان بھیدی (پتھر کو گلانے والی) اور آٹا بھی ہے۔ یہ ایک ہندوستانی گھاس ہے، جو پتھروں اور دیواروں کے درمیان پیدا ہوتی ہے۔ اس لیے یہ اس نام سے موسوم ہے، یا یہ گردہ ومثانہ کی پتھری کو توڑتی ہے، اس لیے اس کا یہ نام ہے۔ اس کا پودا بہت چھوٹا ہے۔ اس کی پتیاں برگ لوبیا کی طرح ہوتی ہیں، جب لوگ اس کو چباتے ہیں تو اس سے ایک لیس دار مادہ نکلتا ہے۔ بعض کے مطابق اس کی ماہیت میں اختلاف ہے۔ بعض کیمیا گروں کے نزدیک یہ زرد پھولوں والا ایک پودا ہے۔ اس کے پھول میں پودینہ کی طرح چھوٹی کونپلیں ہوتی ہیں۔ یہ اکثر پرانی عمارتوں میں پیدا ہوتا ہے۔ بعض لوگوں کے مطابق یہ ٹہنیوں والی ایک جڑی بوٹی، جو سخت مقامات اور پتھریلی زمین میں پیدا ہوتی ہے۔ یہ دکن کے علاقے میں کثرت سے دستیاب ہے۔ یہ فلزاد (دھاتوں) کی نکلیس میں کام آتی ہے۔ بعض اہل دکن لکھتے ہیں کہ یہ زمین پر پڑی تھی۔ اس کی شاخیں کم وبیش ایک گز (نوّے سینٹی میٹر) طویل ہوتی ہیں۔ اس میں جڑ سے شاخ کے آخری سرے تک خشخاش کے مانند چھوٹے، باریک اور دانہ دار خوشے لگے ہوتے ہیں، جو پنبہ کے مانند سفید اور نرم ہوتے ہیں اور اس کے اندر خرفہ کے مانند بہت چھوٹے چھوٹے اور سیاہ تخم ہوتے ہیں۔ اس کی پتیاں برگ پھٹکری (پھٹکی) کے مانند اور گول ہوتی ہے، اس کی پتیاں موسم گرما میں گرمی اور خشکی کی وجہ سے بہت چھوٹی ہو جاتی ہیں۔

پتھر پھوڑی مرکب القویٰ اور قوی مدر ایک دوا ہے، یہ گردہ ومثانہ کی پتھری کو توڑنے میں بے مثال دوا ہے۔ یہ مولف کا بارہا کا تجربہ ہے، اس کو پانی یا شیرہ آمیز عرقیات میں یا مدر شربتوں میں یا نبات میں پانچ چھ گرام استعمال کرتے ہیں۔ کبھی خار خسک اور تخم خیارین وغیرہ کے مانند مدر دواؤں کے ہمراہ بھی استعمال ہوتی ہے۔ لوگ اس کے عرق کو بھی کشید کر کے استعمال کرتے ہیں۔ بعض کے مطابق بتیس گرام پتھر پھوڑی کو گائے کی چھاچ یا آب سینڈھی میں خالص شیرہ حاصل کرتے ہیں۔ حکیم شریف خاں نے لکھا ہے۔ میں نے اس دوا سے ایک شخص کا علاج کیا جس وقت اس کا تازہ اور سبز استعمال کیا تو فائدہ کم ہوا اور قبض لاحق ہو گیا اور جس وقت اس کو خشک استعمال کیا تو بہت فائدہ ہوا اور قبض لاحق نہیں ہوا۔ حکیم غلام امام لکھتے ہیں تازہ پتھر پھوڑی قبض نہیں کرتی جبکہ خشک سے قبض لاحق ہوتا ہے۔

پتھری

پا مفتوح، تا ساکن، ہا خفی، را مکسور اور یا ساکن۔ یہ عربی میں حصات، فارسی میں سنگ ریزہ اور ہندی میں کنکر ہے۔ پتھری کا تذکرہ سنگ ریزہ کے ذیل میں آئے گا۔ ہندی میں سنگ دان کو بھی پتھری کہتے ہیں، جس کا تذکرہ سنگ دان کے ذیل میں آئے گا۔

پتھر

پا مفتوح، تا مشدد مفتوح، ہا خفی اور را ساکن۔ یہ ہندی میں سنگ ہے۔

پتھر چٹہ

یہ مچھلی ہے، جس کے سر سے سنگ سرماہی حاصل ہوتا ہے۔

بتھوا

با مفتوح، تا ساکن، ہا خفی، واؤ مفتوح اور الف۔ یہ ہندی لفظ ہے، سنسکرت میں اس کا نام باستک (پتوں سے اپنے درخت کو پوشیدہ رکھنے والا)، چکرورتم (گول پتے دار)، موشکپ روتا (چوہے کا زہر دفع کرنے والا)، درتلہا (پتیوں کے نیچے طویل شاخ والا)، جیونتک (ہمیشہ تر رہنے والا) اور چکرورتکہا (گول پتی اور کنگورہ دار) ہے۔ اس کے پودے کی لمبائی کم وبیش نصف ذراع کے برابر ہوتی ہے۔ پتیاں پودینہ کے برابر نرم اور کنگورہ دار ہوتی ہے، جو پکنے کے بعد بڑی ہو جاتی ہیں، ان کے طول وعرض میں بھی اضافہ ہو جاتا ہے۔ بستانی بتھوا کی پتیاں برگ اسفاناخ (پالک) کے سے زیادہ بڑی ہوتی ہیں، جس کا نام چندن بتھوا ہے۔ انگریزی بتھوا کا درخت قد آدم سے بڑا اور اس کا تنہ وشاخ دیسی بتھوا سے بڑی اور موٹی ہوتی ہے۔ انگریزی بتھوا ہندوستان میں کافی رواج پذیر ہو چکا ہے۔

ہندوستانی لوگ بتھوا کو گوشت کے ہمراہ یا گوشت کے بغیر پکا کر کھاتے ہیں، جب تک اس کی پتیاں چھوٹی ہوتی ہیں، ان کا ذائقہ لذیذ ہوتا ہے۔ بتھوا لطیف ملین، باہ آور، مقوی اعضا اور مشتہی طعام ہے۔ امراض طحال، خون کی خرابی، بواسیر اور پیٹ ومقعد کے کیڑوں کو دفع کرتا ہے۔ نیز یہ اخلاط ثلاثہ کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ صاحب معدن الشفا لکھتے ہیں کہ بتھوا اور چندن بتھوا دونوں کے افعال وخواص یکساں ہیں۔ یہ مدر بول اور ملین شکم ہے۔ بتھوا کا ذائقہ شیرین اور قدرے نمکین ہوتا ہے، جو ہضم ہونے کے بعد تلخ ہو جاتا ہے، یہ ریاح و بلغم کو دفع اور کھانے کی خواہش میں اضافہ کرتا ہے۔ اس سے قوت یادداشت اور بھوک میں اضافہ ہوتا ہے۔ کیڑوں کو ختم کرتا ہے اور دست لاتا ہے۔ بعض ہندوستانی اطباء کے مطابق اس کا ساگ ہضم ہونے کے وقت نمکین، تیز اور مزے دار ہو جاتا ہے۔ جملہ امراض کو رفع کرتا ہے۔ عقل اور ہاضمہ میں اضافہ کرتا ہے۔ اس کی جڑ بہت گرم ہے، جو مقوی عام اور سابقہ افعال کی بھی حامل ہے۔ بعض تجربہ کار لوگوں کے مطابق بتھوا صفرا و سوداء کو ختم کرتا ہے۔ یومیہ، سوداوی اور صفراوی بخار میں فائدہ کرتا ہے، یہ مدر شیر اور جملہ امراض طحال میں مفید ہے اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے سرمق کے ذیل میں آئیں گے اور سرخ بتھوا کا تذکرہ جیونتی کے ذیل میں آئے گا۔

پتھون

پا مفتوح، تا مفتوح، ہا خفی، واؤ مفتوح اور نون ساکن، سنسکرت میں اس کا نام پرویک پرنی (اس کی پتیوں سے آواز آتی ہے)، برشٹ برنی (عمدہ پتیوں والی) اور پرتھک پرنی (بڑی پتیوں والی) ہے۔

اس کا مزاج گرم ہے۔ ذائقہ شیرین ہوتا ہے، یہ لطیف، ہاضم، باہ آور، حابس اسہال ہے۔ پیچش، سج، آنتوں کی خراش، اعضاء کی سوزش، پیاس، فساد بلغم اور فساد صفرا کو دفع کرتا ہے۔ غشیان، قے اور بخار میں فائدہ مند ہے۔ دھنتری میں تحریر ہے کہ پتھون کا مزہ تیز ہوتا ہے۔ یہ دمہ، کھانسی اور استسقاء میں فائدہ مند ہے۔

پٹھانی لودھ

اس کا بیان لودھ کے ذیل میں آئے گا۔

پٹہ

پا اور ٹا مشدد مفتوح اور ہا ساکن ۔ یہ ہندی میں عصب کا نام ہے۔

پتھیا

پا مفتوح، تا مشدد اور ہا خفی ساکن، یا مجہول اور الف ۔ یہ ہڑ ہے۔

بٹیر

با مفتوح، ٹا مکسور، یا ساکن اور را ساکن ۔ یہ چکور کے ہم شکل ایک معروف مرغی ہے، جس کی گردن اور دم چھوٹی ہوتی ہے، اس کے پروں پر کالی اور سفید دھاریاں ہوتی ہیں، لوگ جنگ اور مقابلہ بازی کے لیے اس کی تربیت کرتے ہیں۔

مزاج: بٹیر پہلے درجہ کے اوّل میں گرم اور خشک ہے، اس کا قورما اور کباب جگر، تلی اور گردہ کے سدّوں کو کھولتا اور ہاضمہ کو درست کرتا ہے۔ ریحی بواسیر، نفخ معدہ، مختلف اقسام کے استسقاء اور ضعف جگر میں فائدہ کرتا ہے، گردہ ومثانہ کی پتھری کو توڑتا ہے۔ زلق الامعاء اور ذرب (سنگرہنی) میں مفید ہے۔ اس کا سنگ دانہ خصوصاً زلق الامعاء اور سنگ رہی میں فائدہ کرتا ہے۔ بچے کی ولادت کے بعد اس کا شوربا نفاس والی عورتوں کے مزاج کے مناسب اور موافق آتا ہے اور اس سلسلے میں یہ مجرب ہے۔ اس کی کثرت استعمال سے گرم مزاج لوگوں کو نقصان اور سر درد لاحق ہوتا ہے۔ اس کا مصلح آب غورہ (کچے انگور کا رس) اور انار ترش ہے۔ نیز ماء القرع (کدو کا پانی) میں پکانے سے اس کی اصلاح ہو جاتی ہے یا اس کو کھانے کے بعد انار کھایا جائے۔

اہل ہند کے مطابق بٹیر کا گوشت سرد ہے، یہ کھانے کی خواہش میں اضافہ اور بخار و اخلاط ثلاثہ کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ حکیم شریف خاں کے مطابق بٹیر کا گوشت حرارت و برودت میں معتدل ہے یہ گوشت نحیف و لاغر اور مریضوں کی مناسب غذا ہے، یہ معدہ کو قوی اور پیٹ میں قبض پیدا کرتا ہے۔ بعض لوگوں نے بٹیر کا نام طیہوج، کسی نے تدرج اور کسی نے سمانی لکھا ہے۔ ان میں سے ہر ایک کا تذکرہ اپنے مقام پر آئے گا۔

پٹیرا

پا مفتوح، ٹا مکسور، یا مجہول ساکن، را مفتوح اور الف۔ بعض کے مطابق یہ بردی ہے۔ پٹیرا ایک جڑی بوٹی ہے، جو پانی اور دریا کے کنارے پر پیدا ہوتی ہے۔ لوگ اس سے بوریا تیار کرتے ہیں۔ پٹیر اقد آدم یا اس سے زیادہ دراز ہوتا ہے اور یہ ایک انگلی سے زیادہ چوڑا ہوتا ہے۔

اس کی راکھ بہت مجفف، بارد اور خشک ہے۔ اس کا ذرور کرنے سے تازہ زخم خشک ہو جاتے ہیں۔ اگر پٹیرا کو تازہ سرکہ میں بھگونے کے بعد خشک کرلیں اور پیس کر ناسور پر ذرور کریں تو فائدہ ہوتا ہے۔ اس کی راکھ آکلہ کے لیے بھی مستعمل ہے۔ سوختہ پٹیرا کا بدل جلا ہوا کاغذ ہے۔

پتی
پا مفتوح، تا مشدد مکسور اور یا ساکن۔ یہ کپاس ہے۔

پتی کا کویا
پا مفتوح، تا مکسور، یا ساکن، کاف مفتوح، الف، دوسرا کاف ساکن، واؤ مفتوح اور یا مفتوح اور الف۔ یہ لودھ ہے۔

پتیس
پا مفتوح، تا مکسور، یا اور سین ساکن، یہ اتمیس (قیس) ہے، جس کا بیان گزر چکا جس شخص نے اس کو خربق سفید سمجھا ہے، وہ غلیظ ہے۔

پتیم
پا مکسور، تا مشدد مکسور با اور میم ساکن۔ یہ نیب ہے۔

فصل ۴ : یہ ثا اور جیم کے ہمراہ با پر مشتمل ہے

بثروطوس
یہ کثوث ہے۔

بثوریدوس
یہ فول (چھال گری) ہے۔

بج
اس میں با اور جیم ہے، یہ اندلس کی زبان میں سرمق (بتھوا) کا نام ہے۔

بج
با مفتوح اور جا ساکن، یہ وج کا ہندی نام ہے۔ اس کا فارسی نام اگر ترکی ہے۔ سنسکرت زبان میں بچ کا نام وسا دوچھتہ (اس کی پتیاں چھوٹی شاخوں کے مانند ٹہنیوں سے نیچے آنے والی)، چتلا (مصفی قلب)، اگر کندھا (بدن کے ہر حصہ سے مرض کو دفع کرنے والا ہے)، دشت کرندھ (سینگڑون شکن رکھنے والا یا چھ گانٹھیں رکھنے والا)، شادکولوئی (معتدل موسم میں پانی کے کنارے پیدا ہونے والا)، اگرات (دافع رہر)، سپڑاٹ (عمدہ مچھلی کی تاثیر والا) ہیموا (زبان کو تنگ کرتا ہے) اور گومی (مرض کو خارج کرنے والا) ہیں۔

یہ ایک بوٹی کی جڑ ہے، جو پانی میں پیدا ہوتی ہے۔ اس کی پتیاں برگ نرگس سے دراز، چوڑی، گھنی اور کھردری ہوتی ہیں۔ اس کا تنہ بلند اور پھول سرخی مائل زرد ہوتا ہے۔ جڑ میں چھ گانٹھیں اور بالہوتے ہیں۔ بچ کی دو قسمیں ہیں ایک گھڑ بچ ہے، جس سے گھوڑے کا علاج کیا جاتا ہے، دوسری خراسانی بچ اور بال بچ ہے۔ اس سے اکثر بچوں کا علاج کیا جاتا ہے۔

بچ کی دونوں قسمیں اہل ہند کے نزدیک تلخ، تیز، گرم، مشتہی طعام، منقی اور مصفی حلق ہیں، یہ چھبن، ریاح اور بلغم کے فساد کو دفع کرتی ہیں، مرگی، خبطہ (خبطی پن) اور دیو و جنات کے آسیب میں فائدہ کرتی ہیں۔ بدن سے مرض کو خارج کرتی ہیں۔ بچ سے قوت حافظہ میں

اضافہ اور زبان میں تنگی آتی ہے۔ بخار میں فائدہ ہوتا ہے اور کیڑے مر جاتے ہیں۔ کان کے امراض جیسے بہرہ پن، درد اور قروح وغیرہ ختم ہوجاتے ہیں۔

روغن بچ تیز اور تند ہے، یہ ریاح کو خارج، ہاتھ کی سفیدی کو دور اور کیڑوں کو مارتا ہے۔ چوہے کے زہر میں فائدہ کرتا ہے۔ نیز یہ روغن کان درد قروح، بواسیر اور بلغم میں مفید و مؤثر ہے۔ یہ منی کے لیے نقصان دہ ہے اس کے افعال و خواص یونانی اطباء کے حوالہ سے وج کے ذیل میں آئیں گے۔

پچ

پا مفتوح اور جیم ساکن۔ یہ کلتھی کی ایک قسم ہے۔

پچاپسر

پا اور چا مفتوح، الف دوسرا پا مکسور، سین مفتوح اور را ساکن۔ یہ ہری مونگ ہے۔

پچا پیتا

پا اور چا مشدد مفتوح، الف، دوسرا پا مکسور، یا ساکن، تا مفتوح اور الف۔ یہ دار ہلد ہے۔

پچار

پا اور چا مفتوح، الف اور را ساکن۔ اس کا نام ہندوؤں کی زبان میں کوتا پون ہے۔ پچار کم و بیش نصف قد آدم تک ایک پودا ہے، جو ٹھہرے ہوئے پانی، تالابوں اور نہروں کے کنارے پیدا ہوتا ہے۔ اس کی شاخیں جوف دار اور گانٹھ دار ہوتی ہیں، جو اس کی جڑ سے نکلتی ہیں۔ ہر گانٹھ پر برگ کنیر کے مانند مگر اس سے نرم و نازک چوڑے، طویل اور نوکدار پتے نکلتے ہیں۔ پتوں کا آخری سرا سرخی اور سیاہی مائل ہوتا ہے اور پتوں پر لیس دار رطوبت ہوتی ہے، جو ہاتھوں پر چپکتی ہے۔ اس کا مزاج نامعلوم ہے۔

یہاں کے لوگ اس کی خشک شاخوں کو نیل کی رسی میں باندھ کر مریضوں کے ہاتھ پیر میں باندھتے ہیں۔ نیز لوگوں کا عقیدہ ہے کہ یہ نظر بد اور شیطان و بھوت کے آسیب سے حفاظت کرتا ہے۔ واثق سے منقول ہے کہ اگر پچار کے تازہ اور نیم کوب پتوں کو بچوں کی آنکھوں پر باندھا جائے تو آشوب چشم سے لاحق شدہ زائد گوشت کو دفع کرتا ہے اور اس زائد گوشت کا نام کوکرہ ہے۔

پچاک

پا اور چا مفتوح، الف اور کاف ساکن۔ یہ برگ لوبان ہے۔

بجربھنگ

با اور جیم مفتوح، را ساکن، دوسرا با اور ہا خفی مفتوح اور گاف ساکن۔ یہ تمبا کو کا ہندی نام ہے۔

بجردنتی

با اور جیم مفتوح، را ساکن، دال مفتوح، نون ساکن، تا مکسور اور یا ساکن۔ تلنگانہ زبان میں اس کے نام نلیٹا (اس کی پتیاں ناخون کے مانند) اور نلیکا کنڈہ (اس کی پتیاں ناخون کی طرح سرخ اور جڑ گرہ دار) ہیں۔ یہ ایک جڑی بوٹی ہے، جو زمین سے دو تین انگل سے

زیادہ نہیں ہوتی۔اس کی شاخیں باریک اور زمین پر مفروش ہوتی ہیں۔ان شاخوں پر آدھی گانٹھ کے مانند نامکمل اور خارر قبے اور کلس ہوتے ہیں،جن کے خول میں چھوٹی پتیاں اور باریک کانٹے ہوتے ہیں۔بجر دنتی کی پتیاں برگ انار کے مانند ہوتی ہیں،جو نازک ہوتی ہیں،جب اس کی کھڑی شاخ زمین پر گاڑی جاتی ہے تو وہ جڑ پکڑ لیتی ہے اور قبہ نکل آتا ہے،شاخوں کے آخری سرے پر بھی قبہ بنتا ہے۔بعض لوگ دوسرے درخت پر اسی اسم کا اطلاق کرے ہیں،مگر پہلی بات زیادہ صحیح ہے۔تلنگانہ زبان میں اس کا نام تکپکا کڈہ بھی ہے۔

مزاج: بجر دنتی اوّل درجہ میں گرم اور تیسرے درجہ میں خشک ہے۔اس کے منجن اور مضمضہ سے دانت مضبوط اور خون بہنا بند ہو جاتا ہے۔اس کو نمک میں ملا کر استعمال کرنے سے مسوڑے مضبوط ہوتے ہیں۔بجر دنتی چبانے سے دانت مضبوط اور اس کے ریشہ سے مسواک کرنے سے دانت قوی ہو جاتے ہیں۔اگر ہموزن بجر دنتی اور درخت مولسری کی چھال کو پیس کر منجن کیا جائے تو یہ مسوڑے کی کمزوری کی بے مثال اور مجرب دوا ہے۔بجر دنتی کا جوشاندہ بلغمی بخار کو دفع کرتا ہے۔اگر چھتیس گرام برگ بجر دنتی کو ہم وزن روغن گاؤ کے ہمراہ تناول کیا جائے تو ایک ہفتہ میں مثانہ کی پتھری پارہ پارہ ہو کر نکل جاتی ہے۔یہ بے مثال اور مجرب دوا ہے۔

بجرکند

با اور جیم مشدد مفتوح،کاف مفتوح اور نون خفی اور دال ساکن۔یہ سورن ہے،جس کا نام زمین کند بھی ہے۔

بجر کندا

یہ نیم کا درخت ہے۔

بچلا

یہ پوئے ہے۔

بچلا پیتا

یہ دار ہلد ہے۔

پچلاھا

پا مکسور،چا مشدد مفتوح،لام مفتوح،الف،ہا مفتوح اور دوسرا الف۔یہ لہسوڑہ ہے۔

بجم

با اور جیم مفتوح۔یہ مصر کے علاقے میں کزمازج ہے۔بعض کے مطابق عصی الراعی ہے۔

بجو

با مکسور،جیم مشدد مضموم اور واؤ ساکن۔یہ زبوب کا ہندی نام ہے۔

بچو

یہ گشت برگشت (مروڑ پھلی) ہے۔

بجورہ

با مکسور،جیم مضموم،واؤ مجہول ساکن،را مفتوح اور ہا ساکن،یہ ترنج کا ہندی نام ہے۔سنسکرت میں اس کے نام مادی پھل،ماتو

لنگا، (پھلوں کی ماں)، بیج پورہ (اس کا پیٹ تخموں سے پر رہتا ہے)، کیسری (یہ صفراوی امراض کے لیے غضبناک شیر اور ہاتھی کے مانند ہے)، پھل پورکا (یعنی کیسری پھل بڑا ہوتا ہے)، کیسرآملا (اس کے دانہ ترش ہوتے ہیں)، سپور سچا (اس کی ترشی کا ذائقہ بہت عمدہ ہوتا ہے)، لنگی بیجام (اس کا تخم آلہٴ تناسل کے ہم شکل ہوتا ہے، جس کو ہندولوگ اپنے گلے میں پہنتے ہیں اور اس کی پرستش کرتے ہیں۔ لنگ، لام مکسور کے ساتھ آلہٴ تناسل کے معنی میں ہے) اور ہیادرمان (اس کے تخم کو گھوڑے کو کھلانے سے ان کی بیماریاں ختم ہوجاتی ہیں) ہیں۔

مزاج: بجورہ کا مزاج معتدل ہے۔

افعال و خواص: یہ معدّل، مسکن، مقوی، تلخ، تیز، شیریں اور صاف ہوتا ہے۔ اس کو گوشت کے ہمراہ پکا کر کھانے سے ریاح اور صفرا خارج ہوجاتا ہے، اس کے اندرونی دانے لطیف ہوتے ہیں، جو کھانسی، ضیق النفس ہچکی، نزلہ اور صفراوی دوران سر میں فائدہ کرتے ہیں۔ لیس دار بلغم اور قے کو خارج کرتے ہیں، یہ مدربول ہے اور منھ کا بدذائقہ اس سے ختم ہوجاتا ہے۔ کلمہ (پیٹ کی گرانی)، نفخ، بواسیر اور پیٹ درد کو زائل کرتا ہے اور ہاضم طعام ہے۔

بجورہ اہل ہند کے نزدیک ہاضم، ترش، مشتہی طعام، لطیف، خون وصفرا میں اضافہ کرنے والا اور آواز وجگر کو صاف کرتا ہے۔ اس کی ترشی لطیف اور قابض ہوتی ہے، جو بادگولہ، قولنج اور استسقا کو رفع کرتی ہے۔ اس کا مصلح نمک اور قند ہے۔ بعض اطباء نے اس کا مصلح زنجبیل، گنا اور الائچی تحریر کیا ہے۔

بجورکا تخم گرم ہے، جو کیڑے، بلغم بادکو دفع کرتا ہے۔ بجورہ کا پھول باردا ور قابض ہے، جو رکت پت (خون کی خرابی) اور گرانی کو دفع کرتا ہے۔ یہ لطیف، دافع سستی، مشتہی طعام اور ضیق النفس میں فائدہ مند ہے۔ اس کے افعال وخواص اطباء یونان کے حوالہ سے ترنج کے ذیل میں آئیں گے۔

پچوکا

پامکسور، چامضموم، واؤ ساکن، کاف مفتوح اور الف۔ یہ سریانی لفظ ہے۔ پچوکا گل منڈی ہے۔

پچھا

پامضموم، چامشدد اور ہاخفی مفتوح اور الف۔ یہ تربوز ہے، جب اس کے پا کو مکسور پڑھا جاتا ہے تو اس وقت اس سے درخت سینبل کا گوند مراد ہوتا ہے۔

پچھا پیٹی

پامفتوح، چامشدد اور ہاخفی مفتوح، الف، دوسرا پا مفتوح، یا ساکن، ٹا مشدد اور یا ساکن۔ بعض نسخوں میں یہاں پر بچاوتی آیا ہے۔ یہ صندل کی ایک قسم ہے۔

پچھک بیجانی

پامکسور، چا اور ہاخفی ساکن، کاف مفتوح، دوسرا با مکسور، یا ساکن جیم مفتوح، الف، نون مکسور اور دوسرا یا ساکن۔ یہ اندرجو شیریں ہے۔

بچھناک

بامفتوح، چا اور ہا خفی ساکن، نون مفتوح، الف اور گاف ساکن، یہ بیش ہے۔اس کی ماہیت اور اقسام کا بیان بیش کے ذیل میں آئے گا۔سنسکرت میں اس کا نام تابھی (گرم کرنے والا) اور سویت رگت (اس کی اقسام سفید اور سرخ ہوتی ہیں) ہے۔بعض اہل ہند کے مطابق بچھناک سرد اور بعض کے مطابق گرم ہے، یہ تیز ہوتا ہے۔حلق، ریاح وبلغم کے امراض کو دفع اور صفرا میں اضافہ کرتا ہے۔مدبر بچھناک منجملہ رسائن (خامرہ) کے زمرہ سے ہے۔بعض لوگوں کے مطابق بچھناک تمام امراض میں فائدہ اور ریاح صفرا وبلغم کو دور کرتا ہے۔بانجھ عورت کے لیے بہترین دوا ہے، جو استقرار حمل میں معاون ہے۔بچھناک بچوں اور بوڑھوں کو نہیں کھلانا چاہیے اور بادشاہ کے محل میں رکھنا منع ہے۔تدبیر اور اصلاح کے بغیر اس کا استعمال ممنوع ہے۔

بچھناک مدبر کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کو تھیلی میں باندھ کر پانی سے لبریز دیگ میں اس طرح لٹکایا جائے کہ یہ دیگ کی تہہ تک نہ پہنچے۔آدھا گھنٹہ پکانے کے بعد نکال لیں اور استعمال میں لائیں۔بعض لوگ اس کو گائے کے دودھ میں پکاتے ہیں اور 2.4 سے 19.2 ملی گرام تک تنہا یا دوسری مناسب دواؤں کے ہمراہ استعمال کرتے ہیں۔یہ آب حیات کی طرح ہے، اس کے استعمال سے عمر میں درازی، جوانی محفوظ اور بدن میں کوئی بیماری لاحق نہیں ہوتی۔اگر ہم وزن بچھناک اور سہاگہ کے کھانے کا معمول بنا لیا جائے تو بہت بہتر نتیجہ حاصل ہوتا ہے۔حکماء ہند کا اس امر پر اتفاق ہے کہ اگر کوئی شخص اس کو کھانے کی عادت بنا لے تو طبعی حیوانی اور نفسانی قوتوں میں بلا کسی نقصان عرصہ دراز تک زندگی حاصل ہوتی ہے۔

اس کے استعمال کے تین طریقے ہیں: اوّل طریقہ یہ ہے کہ لوگ اس کی سمیت کو جادو سے دفع کرتے ہیں، جیسا کہ کاہنوں کا طریقہ ہے۔یہ طریقہ ناقابل اعتماد ہے، کیونکہ اس کا زہر ایسے عمل سے دفع ہوا ہے، جس کا دوسرے طریقہ سے اعادہ ممکن ہے۔دوسرا طریقہ یہ ہے کہ لوگ اس کے زہریلے اثر کو توڑنے کے لیے دوسری مناسب تریاقی چیزوں کے ساتھ آمیز کرتے ہیں اور بہت معمولی مقدار میں طبیعت کی قوت برداشت کے مطابق اس کو تناول کرتے ہیں۔تیسرا طریقہ یہ ہے کہ لوگ اس کو تنہا تھوڑی مقدار میں کھانا شروع کرتے ہیں اور آہستہ آہستہ مقدار میں اتنا اضافہ کرتے ہیں، جس کو طبیعت برداشت کر سکے، یہ مقدار خوراک ساڑھے چار گرام تک پہنچ جاتی ہے۔البتہ اس سے زیادہ مقدار میں استعمال ممنوع ہے، ان میں دوسرا طریقہ استعمال سب سے بہتر ہے۔

سرد مزاج لوگ اس کو خالی پیٹ اور گرم مزاج لوگ کھانے کے بعد تناول کریں۔بچھناک کے کھانے کے ایام میں اس کے زہریلے اثر کا تدارک فادزہر، جدوار وغیرہ کے استعمال سے کر سکتے ہیں۔البتہ نارجیل، جوزبوا، خردل، بادنجان وغیرہ گرم ترش، تیز جیسی زہریلے مادہ کو ابھارنے والی چیزوں کے استعمال سے پرہیز کریں۔یہ احتیاط اس کی مدت کو پورا ہونے تک باقی رکھیں جب طبیعت اس کے کھانے کی عادی ہو جائے تو ہر چیز کھانے کی اجازت ہے۔تیز زیادہ ورزش، گرم مقامات، سخت دھوپ، بے حد محلل چیزوں، مسہل دواؤں، فصد، حجامت، استفراغ، بھوک، شدید پیاس، امتلاء اور کثرت جماع سے پرہیز کریں۔غذا میں کھیر، میڈھا اور بکری کے گوشت جیسی چکنی اور دودھ والی خوراک لیں۔دھنیا، دارچینی وغیرہ جیسے خوشبودار تازہ مصالحہ تناول کریں، روزانہ نیم گرم پانی سے غسل کریں۔سردی کے موسم

میں معتدل حمام میں داخل ہوں۔ لہٰذا اگر مذکورہ امور کا معمول بنالیا جائے تو لاعلاج اور پرانے امراض میں فائدہ ہوتا ہے اور فربہی حاصل ہوتی ہے۔ شروع میں اس کی مقدار خوراک ایکس ملی گرام یا اس سے کم ہے۔

پچھیا

پا مفتوح، چا مشدد اور ہا خفی مکسور، یا ساکن اور الف۔ یہ ہڑ ہے۔

بچھو

با مکسور، چا مشدد اور ہا خفی مکسور اور واؤ ساکن۔ یہ عقرب کا ہندی نام ہے، اس کو چاندی کے تعویذ میں رکھ کر حاملہ خاتون پر لٹکانے سے جنین اسقاط سے محفوظ رہتا ہے اور یہ مجرب ہے۔

بچھہ

یہ وج ہے۔

بجیا

با مکسور، جیم ساکن، یا مفتوح اور الف۔ یہ بنگ کا ہندی نام ہے۔

بجیسار

با مکسور، جیم مفتوح، یا ساکن، سین مفتوح، الف اور را ساکن۔ یہ بیجک اور بیجا کی لکڑی ہے۔ بجیسار ایک ہندوستانی پہاڑی اور بہت بڑے درخت کی لکڑی ہے۔ اس کی لکڑی کو مالوا اور دکن کے باشندے عمارت میں استعمال کرتے ہیں۔

مزاج: بجیسار دوسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔

افعال و خواص: اگر تنہا یا مناسب دواؤں کے ہمراہ اس کے برادہ کا نقوع یا جوشاندہ اور یا عرق حاصل کر کے نوش کیا جائے تو یہ جذام، بدن کی گرمی، برص، آتشک، کیڑوں، خارش اور خون وصفرا کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ اس کے رس کے نطول سے مقعد کے کیڑے مرجاتے ہیں اور بدن کی رنگت میں نکھار آتا ہے اور سر کے بالوں کی جڑ کو مضبوط کرتا ہے۔ یہ دوا رسائن (خامرہ) کے زمرہ میں سے ہے۔

پچیلا

پا اور چا مشدد مکسور، یا ساکن، لام مفتوح اور الف۔ بعض نسخوں میں اس کا تلفظ یا کے عوض ہا سے پچھلا ہے۔ یہ سینبل کا درخت ہے۔

فصل ۵: یہ حا اور خا کے ہمراہ با پر مشتمل ہے

بح

با مفتوح اور حا ساکن، یہ آبی پرندہ ہے۔ بعض کے مطابق یہ حواصل (پوٹے) ہے۔

بحذق

یہ اسپغول ہے۔

بحشخاش

یہ آذان الغزال (بارتنگ کی ایک قسم) ہے۔

بختج

با مضموم، خا ساکن، تا مفتوح اور جیم ساکن۔ یہ فارسی لفظ پختہ کا معرب ہے، جس کا مطلب مطبوخ ہے۔ بعض کے مطابق یہ وہ مشروب ہے، جو پکنے کے بعد ایک تہائی حصہ باقی رہ جائے۔

بخت

با مضموم، خا اور تا ساکن۔ بختی اونٹ کی ایک قسم ہے، جس کا نام شتر اعرابی ہے۔

پختہ جوش

یہ ایک قسم کی شراب ہے، جس میں کئی دواؤں کو ملا کر پکالیا جاتا ہے، جیسے بکری کے فربہ بچہ کے گوشت اور شیرہ انگور کو دیگ میں بھرلیا جائے اور باقی دواؤں کو نیم کرب کر کے پوٹلی میں باندھ کر دیگ میں ڈال دیا جائے، خوب پکا کر گوشت کو گلا لیا جائے اس کے بعد صاف کر کے نوش کریں۔

بخرک

یہ شیرازی زبان میں پہاڑی بادام کا نام ہے۔

بخلہ اور بخیلہ

یہ دونوں بقلۃ الحمقاء (خرفہ) ہیں۔

بخم

ایک شراب کا نام ہے، جس کو لوگ گیہوں وغیرہ کے آٹا سے تیار کرتے ہیں۔

بخمہ

یہ کنکر ہے۔

بخنجات

با مفتوح۔ یہ عصی الراعی (لال ساگ) ہے۔

بخور

یہ میعہ سائلہ ہے۔

بخور الاکراد

بامفتوح، خامضموم، واؤ ساکن، رامضموم، الف لام، ہمزہ مفتوح، کاف ساکن، رامفتوح، الف اور دال ساکن ۔ یہ عربی لفظ ہے۔ اندلس کی زبان میں اس کا نام بربطورہ اور سریانی میں اندراسیون ہے۔ بخور الاکراد کی وجہ تسمیہ یہ ہے کہ اپنے علاقوں میں اس کو بخور کے نسخوں میں خوب استعمال کرتے ہیں۔ بعض کے مطابق یہ حماما ہے، حالانکہ ایسا نہیں، بلکہ یہ ایک جڑی بوٹی ہے، جس کا تنہ بادیان کے تنہ کے مانند باریک ہوتا ہے۔ اس کی پتیاں گھنی اور جھنڈدار ہوتی ہیں، جو اس کی جڑ کے اردگرد خوشہ اور دستہ کے مانند زمین کے قریب سے اگتی ہیں۔ اس جڑی بوٹی پر زرد پھول کھلتے ہیں۔ اس کی جڑ کالی، موٹی، ثقیل، سخت بدبودار اور رطوبت سے لبریز ہوتی ہے۔ یہ جڑی بوٹی درختوں کے سایہ دار پہاڑوں میں پیدا ہوتی ہے۔

بخور الاکراد کے تنے اور شاخوں سے تیز بدبودار کندر کے مانند سرخی مائل گوند حاصل ہوتا ہے، جو زبان میں چبھن پیدا کرتا ہے۔ یہ گوند تنے اور شاخوں پر منجمد ہو جاتا ہے۔ بعض وقت لوگ اس کی تازہ جڑ میں چیرا لگا کر رطوبت حاصل کرتے ہیں۔ اس رطوبت کا نام دمعہ ہے۔ لوگ اس کو سایہ میں خشک کرتے ہیں، کیونکہ سورج کی گرمی سے اس کی قوت کمزور ہو جاتی ہے۔ رطوبت حاصل ہونے کے بعد اس کی جڑ میں قوت اور منفعت باقی نہیں رہتی۔ بعض وقت لوگ اس کی جڑ کو نیم کوب کر کے اس کا عصارہ حاصل کرتے ہیں اور خشک کر لیتے ہیں اور کبھی اس کی جڑ کو خشک کر لیتے ہیں۔ اس کی رطوبت حاصل کرتے وقت اپنے نتھنے، چہرے اور سر پر روغن گل مل لیں تاکہ سر درد اور ظلمت بصر لاحق نہ ہو، اس کا عصارہ رطوبت سے کم قوی ہے اور رطوبت گوند سے کمزور ہوتی ہے۔ بخور الاکراد کا گوند اور دمعہ (رطوبت) استعمال ہوتا ہے، اس کے بعد عصارہ اور پھر مسلم جڑ مستعمل ہے۔

مزاج: بخور الاکراد دوسرے درجہ میں گرم و خشک ہے۔ اس کا گوند تیسرے درجہ کے آخر میں، عصارہ تیسرے درجہ کے اوّل میں اور جڑ دوسرے درجہ کے آخر میں گرم و خشک ہے۔

افعال و خواص: بخور الاکراد جالی، قوی محلل، مفتح، مدر فضلات، مفتت حصات اور مسقط حمل ہے۔ بخور الاکراد کے گوند کا خوردنی استعمال فالج، بلغمی صداع، لیثرغس، کزاز وغیرہ بارد اعصابی امراض اور کھانسی کے مانند سینہ و پھیپھڑے کے امراض کے لیے فائدہ مند ہے۔ گوند کی دھونی بارد دماغی امراض اور سبات میں خوب فائدہ کرتی ہے۔ اگر بخور الاکراد کے دمعہ کو سرکہ اور روغن گل میں ملا کر سر پر طلا کیا جائے تو لیثرغس، کزاز، سدر، مزمن صداع اور فالج کو ٹھیک کرتا ہے۔ اس کی رطوبت کو کرم خوردہ دانتوں پر لگانے سے درد میں آرام ملتا ہے، بلکہ اکثر یہ دانتوں کو توڑ دیتا ہے۔ بخور الاکراد کی رطوبت اور روغن گل کے قطور سے کان درد ساکن ہوتا ہے۔ تازہ رطوبت کا کان میں قطور کرنے سے سدہ کھل جاتا ہے اور ثقل سماعت میں فائدہ ہوتا ہے۔ بخور الاکراد کی رطوبت کو آگ پر ڈال کر دھواں کا نشوق کرنے سے نزلہ زکام میں فائدہ ہوتا ہے۔ ناک کے سدّے کھل جاتے ہیں۔ دماغ کی رطوبت خشک اور مردہ جانوروں اور انسانوں کے نعش سے پیدا شدہ وبائی ہوا کے نقصان کو رفع کرتا ہے اور کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہیں۔ اگر سوا دو گرام تک بخور الاکراد کی رطوبت کو کھایا جائے تو یہ

غلیظ اخلاط سے لاحق شدہ پھیپھڑے اور سینہ کے امراض میں مفید اور مجرب ہے۔ اسی طرح یہی فائدہ اس کے بخور کی بو کے نشوق سے حاصل ہوتا ہے۔ بخور الاکراد کی رطوبت اور سرکہ کے خوردنی استعمال اور ضماد سے تلی کی صلابت ختم ہوجاتی ہے۔ رطوبت کا بخور اختناق الرحم میں فائدہ کرتا ہے۔ نیز آسانی سے ولادت اور زندہ مردہ بچے کو خارج کرتا ہے۔ دو سو پچاس ملی گرم رطوبت کا حمول مخرج جنین ہے۔

بخور الاکراد کا عصارہ مغز بادام تلخ اور سداب کا حمول رحم کی بدبو کو زائل کرتا ہے۔ رطوبت (دمعہ) کے خوردنی استعمال سے عسر البول، مغص، نفخ اور درد مثانہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ نیز یہ ملین ہے۔ اسی فعل کی حامل اس کی جڑ ہے۔ اگر رطوبت، سرکہ اور روغن زیتون کو ملا کر مالش کی جائے تو عرق النساء اور اعصاب کی تلیین میں فائدہ ہوتا ہے۔ روغن زیتون یا گائے کے گھی کے ہمراہ اس کی سوختہ جڑ کو ملا کر طلا کرنے سے سر کے مرطوب قروح میں فائدہ ہوتا ہے۔ جڑ کا ذرور اور عصارہ خبیث قروح کا تنقیہ اور ان کا اندمال کرتا ہے۔ جڑ کا ذرور اور بخور قروح کی بدبو کو دفع، رطوبت سے لاحق شدہ عسیر الاندمال، تازہ زخموں کو مندمل اور ان کو خشک کرتا ہے۔ اگر جڑ کو جلانے کے بعد سرکہ میں ملا کر طلا کیا جائے تو سعفہ میں فائدہ کرتا ہے۔ جڑ کے عصارہ کا لطّوخ زیر بغل کے پسینہ کی بدبو کو دفع کرتا ہے۔ بخور الاکراد کمزور دماغ کے لیے نقصان دہ اور گرم مزاج لوگوں میں بے چینی پیدا کرتا ہے، اس کا مصلح نیلوفر ہے، بلکہ اس کا تنہا استعمال ممنوع ہے اور اس کی بو سے پرہیز کریں۔ اس کے گوند اور عصارہ کی مقدار خوراک ساڑھے چار گرام اور جرم بخور الاکراد کی مقدار خوراک نو گرام ہے۔ اس کا بدل حب الغار ہے۔

بخور البداريد

یہ جنگلی گاجر ہے۔

بخور السودان

با مفتوح، خا مضموم، واؤ ساکن، را مضموم، الف لام، سین مضموم، واؤ ساکن، دال مفتوح، الف اور نون ساکن۔ یہ ایک بالشت کے برابر باہم پیچیدہ ایک جڑی بوٹی ہے، اس کی الجھی ہوئی شاخیں لاجوردی مائل ہوتی ہیں۔ پھول سفید اور اس پر لیس دار رطوبت ہوتی ہے، جو ہاتھوں پر چپکتی ہے۔

مزاج: بخور السودان دوسرے درجہ میں حار یابس ہے۔

افعال و خواص: بخور السودان مغص اور ریاح غلیظ کو ساکن کرتا ہے، مفتح ہے۔ لوگوں نے عرق النساء کے لیے اس کو مجرب مانا ہے۔ بخور السودان کو روغن زیتون میں پکا کر ضماد کرنے سے سخت، بلغمی اور سوداوی ورم تحلیل ہوجاتے ہیں۔ اس سے آنتوں میں خراش لاحق ہوتی ہے، جس کا مصلح صمغ عربی ہے۔ اس کی مقدار خوراک ساڑھے چار گرام تک ہے۔

بخور مریم

با مفتوح، خا مضموم، واؤ اور را ساکن، میم مفتوح، دوسرا را ساکن، یا مفتوح اور میم ساکن۔ یہ افریقی زبان میں بخور المشائخ، شامی میں کف مریم، یونانی میں فعیلا سوس اور ففلا مینوس، سریانی میں طرمادواس، عربی میں شجرۃ المریم اور دخن مریم، فارسی میں پنجۂ مریم اور ہندی میں ہاتھا جوڑی کہتے ہیں۔ یہ ایک جڑی بوٹی ہے، جس کی پتیاں لبلاب کبیر کے مانند ایک جانب سبز اور دوسری جانب سفیدی مائل

ہوتی ہے۔اس میں سفید دھاریاں اور روئیں ہوتے ہیں۔ تنہ چار انگلی کے برابر اور پھول گل سرخ کے مانند ہوتا ہے۔کسی پھول کا رنگ نیل گوں ہوتا ہے۔اس کی جڑ موٹی، کالی، شلجم کے مانند اور زیادہ چوڑی ہوتی ہے۔کبھی اس کی جڑ کو کاٹ کر بصل الفار (جنگلی پیاز) کے مانند محفوظ کرلیا جاتا ہے۔کبھی جڑ کو مقشر کرنے کے بعد نیم کوب کر لیتے ہیں اور اس کے رس کو نچوڑ کر پکاتے ہیں۔ جب شہد کے مانند قوام تیار مقامات پر پیدا ہوتا ہے۔اس کی جڑ استعمال میں آتی ہے۔بخور مریم کا عصارہ جڑ سے زیادہ قوی ہوتا ہے۔بخور مریم عرطنیثا کی ایک قسم ہے اور یہ اس سے مختلف ہے، کیونکہ عرطنیثا کی گھاس میں کانٹے ہوتے ہیں اور اس کا تنہ بخور مریم کی جڑی بوٹی کے تنہ سے طویل ہوتا ہے۔اس کا پتہ برگ کلم (کرنب) کے مانند اور شاخ سیاہ ہوتی ہے۔عرطنیثا میں گانٹھ کے مانند کوئی چیز نکلی ہوتی ہے، جبکہ بخور مریم میں ایسا نہیں ہوتا۔

مزاج: بخور مریم تیسرے درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔بعض لوگوں نے تیسرے درجہ کے اوّل میں گرم اور تیسرے درجہ کے آخر میں خشک قرار دیا ہے۔

افعال و خواص: یہ جالی، مقطع، مفتح، جاذب، قوی محلل اور ملطف ہے۔شیخ نے فعیلا س میں لکھا ہے کہ بخور مریم جالی اور مقطع ہونے کے ساتھ ساتھ منقی، مفتح اور محلل ہے۔اگر اس کی جڑ کو نوش کیا جائے تو یہ نہایت معرق اور مدر فعل انجام دیتا ہے۔بخور مریم کا تخم بھی جالی ہے۔اس کا ضماد دواء الثعلب، کلف، غش، خنازیر اور ورم صلب میں فائدہ کرتا ہے۔بخور مریم کی جڑ جلد کے میل کو صاف اور چہرے کے رنگ میں نکھار پیدا کرتی ہے نیز بثور وکلف کو دفع اور التواء اعصاب کی بہترین دوا ہے۔اگر بیخ بخور مریم کو پرانے روغن زیتون میں پیس کر نیم گرم مالش کی جائے تو اس سے بھی مذکورہ امراض میں فائدہ ہوتا ہے اور یہ سردی کی وجہ سے لاحق شدہ شقاق میں فائدہ کرتا ہے۔بیخ بخور مریم کے رس اور سرکہ کا طلا داء الثعلب، نقرس، التواء اعصاب اور کلف میں فائدہ کرتا ہے۔بیخ بخور مریم کا عصارہ اور دوسری محلل دواؤں کا طلا خنازیر اور جملہ صلابتوں کے لیے فائدہ مند ہے۔بیخ بخور مریم کے جوشاندہ کے نطول سے سر کے پرانے زخم اور سردی سے لاحق شدہ شقاق زائل ہوجاتے ہیں۔خشک بیخ بخور مریم کا غسول جلد کے نشانات، کلف اور داء الثعلب کو زائل کرتا ہے۔بیخ بخور مریم کا ضماد نقرس اور اعصابی التوا میں مفید ہے۔بخور مریم کے جڑ کا تنہا یا سرکہ اور شہد کے ہمراہ ضماد تازہ زخموں میں فائدہ کرتا ہے۔نیز صرف شہد کے ہمراہ خنازیر اور قروح کی صلابت کو تحلیل، تازہ زخموں اور سردی سے لاحق شدہ شقاق کو ٹھیک کرتا ہے۔بیخ بخور مریم کے رس اور سرکہ کا سعوط دماغ کا تنقیہ اور نزول الماء میں فائدہ کرتا ہے۔اگر بیخ بخور مریم کے عصارہ کو شہد کے ہمراہ آنکھ میں سلائی سے لگایا جائے تو آنکھ کے نزول الماء کو روکتا، آشوب چشم کا تنقیہ اور بینائی کو قوی کرتا ہے، لیکن آنکھ میں اس کا تنہا استعمال ممنوع ہے، کیونکہ یہ بہت حدت دار ہوتا ہے، بلکہ اس کی حدت کو نشاستہ ملا کر ختم کرلیں اور استعمال کریں۔

بخور مریم کے تخم کا سرمہ کے طور پر استعمال بھی نزول الماء میں فائدہ مند ہے، لیکن اس سلسلے میں بیخ بخور مریم کا عصارہ زیادہ قوی اور مفید و موثر ہے۔گیلانی کے مطابق اگر ساڑھے تیرہ گرام بیخ بخور مریم کے عصارہ کو طلا اور یا شراب عسل میں ملا کر پانی کے ہمراہ نوش کیا جائے تو یرقان زرد کا خاتمہ ہوجاتا ہے۔اس کو پینے کے بعد مریض سوجائے اور کپڑے سے اپنے بدن کو ڈھاپ لے تاکہ خوب پسینہ نکلے اس وقت جو پسینہ نکلتا ہے۔اس کا رنگ مرّہ صفرا کے مانند ہوتا ہے۔بعض کے مطابق سکنجبین کے ہمراہ بیخ بخور مریم کو کھانے سے یرقان

میں فائدہ ہوتا ہے، نیز یہ نسخہ مقوی جگر، مفتح سدہ اور تمام بدن میں پھیلے ہوئے صفرا کو پسینہ کے ذریعہ خارج کرتا ہے۔ یہ پسینہ لانے کا بہترین عمل ہے۔ ایسی صورت میں جڑ کی مقدار خوراک ساڑھے تیرہ گرام سے زیادہ نہ ہو اور شہد کے ہمراہ شیریں کر کے تناول کریں یا اس کو آب انار اور کتیرا کے ہمراہ نوش کریں، کیونکہ یہ دونوں چیزیں اس کی مصلح ہیں۔

بعض کے مطابق اگر جڑ کو ماء العسل یا شراب کے ہمراہ نوش کیا جائے تو یہ نسخہ نہایت قوی ہو جاتا ہے، لیکن ایسی حالت میں اس کی مقدار نو گرام سے زیادہ نہ ہو۔ شیخ کے مطابق ایسی حالت میں بستر پر سونے کے لیے لیٹ جائیں اور کپڑے سے اپنے بدن کو اچھی طرح ڈھاپ لیں تا کہ خوب پسینہ نکلے یہ پسینہ صفرا یا سوداء کے ہم رنگ ہوتا ہے۔ شارح کازرونی نے لکھا ہے کہ اس کی مقدار خوراک ساڑھے چار گرام ہے، جو یرقان وغیرہ کے لیے مستعمل ہے۔ اس کا استعمال کرنے والا گرم مزاج کا حامل اور بخار زدہ نہ ہو اور اس کو یرقان غلیظ مواد اور سدّوں کی کثرت سے لاحق ہو۔ بعض کے مطابق بیخ بخور مریم ربو کے لیے بھی فائدہ مند ہے، یہ طحال کی صلابت اور ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ شرط یہ ہے کہ تازہ جڑ کو سرکہ کے ہمراہ ضماد کیا جائے یا خشک جڑ کو پکا کر ضماد کیا جائے اگر جڑ کو شراب یا شکر کے ہمراہ نوش کیا جائے تو مذکورامراض اور نقرس میں فائدہ کرتا ہے۔ خصوصاً جڑ کے جوشاندہ کا نطول بھی ایسی حالت میں معاون ثابت ہوتا ہے۔ جڑ کے جوشاندہ کا خوردنی استعمال اور روئی کے ہمراہ اس کا حمول قوی مدر حیض ہے۔ زندہ جنین کو فاسد اور مردہ کو خارج کرتا ہے۔ اس سلسلہ میں یہ بہت قوی دوا ہے۔ اگر جڑ کو حاملہ عورت کے گلے میں آویزاں کیا جائے تو اس کا بچہ خارج ہو جاتا ہے اور مشکل ولادت میں آسانی ہوتی ہے۔ اگر عورت کی گردن پر باندھا جائے تو استقرار حمل نہیں ہوتا۔ اگر اون کو اس کے عصارہ میں تر کر کے حمول کیا جائے تو مقعد کے عروق کے منھ کھل جاتے ہیں اور پرانا رکا ہوا براز خارج ہو جاتا ہے۔ بخور مریم اور سرکہ کا لطوخ خارج شدہ مقعد کو اپنے مقام پر واپس کرتا ہے۔ جڑ کو کھانے سے خصوصاً اس کے جوشاندہ کو پینے سے دست آتے ہیں۔ اسی طرح اگر اون کے ٹکڑے کو بخور مریم کے رس، شہد اور صبر کے آمیزہ میں بھگو کر حمول کیا جائے یا اگر ناف کے نیچے مراق اور کمر تک اس کا طلا کیا جائے تو نرم اجابت ہوتی ہے اور جنین کو خارج کرتا ہے۔ اگر بیخ بخور مریم کو ماء العسل کے ہمراہ تناول کیا جائے تو بلغم، آبی کیموس، نا قابل خروج خشک غلیظ خلط اور سخت براز کو دست کے ذریعہ خارج کرتا ہے۔ گرم دواؤں کے ہمراہ جڑ کے استعمال سے دیدان امعا، حب القرع اور حیات خارج ہوتے ہیں اور مر جاتے ہیں۔

بعض کے مطابق اس کا اثر بالخاصہ یہ ہے کہ اگر جڑ کو پیٹ پر طلا کیا جائے تو دست آتے ہیں اور اگر رحم کے مقام پر اس عمل کو بار بار کیا جائے تو حمل کو ساقط کرتا ہے۔ جڑ کو شراب طلا کے ہمراہ پینے سے مہلک دواؤں اور سموم خصوصاً سمندری خرگوش کے نقصان کو دفع کرتا ہے۔ بیخ کا ضماد حشرات الارض کی گزیدگی کے لیے فادزہر ہے، یہ مقعد میں نقصان کرتا ہے۔ گرم مزاج لوگوں کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس کا مصلح کتیرا اور آب انار ہے، بخور مریم کے عصارہ کی مقدار خوراک آٹھ سو پچھتر ملی گرام سے پونے دو گرام تک اور بیخ بخور مریم کی جرم کی مقدار خوراک ساڑھے تیرہ گرام ہے۔

اس کو کھانے سے بلادت، سدر اور دوار لاحق ہوتا ہے۔ یہ پھیپھڑے کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح کتیرا ہے۔ بعض صورتوں میں اس کا بدل مامیثا اور مُر ہے۔ یہ مثانہ میں نقصان کرتا ہے۔ اس کا مصلح عناب ہے، اس کا بدل سماق ہے۔ بخور مریم کی ایک قسم کے پتے

برگ نیل کے مانند اور شاخیں ایک ہاتھ کے برابر بلند ہوتی ہیں۔اس کے آخری سرے اکلیل اور سویا کے مانند زرد ہوتے ہیں۔اس کا تخم تخم شبت کی طرح ہوتا ہے، جو بہت اعلیٰ معیار کا ہے،اس کی جڑ کا خوردنی استعمال خصوصاً اس کی تعلیق مانع حمل ہے۔

بخیر

یہ کنگر ہے۔

بخیب

یہ شتر اعرابی ہے۔

فصل ٦: یہ فصل دال اور ذال کے ہمراہ با پر مشتمل ہے

پدّا

پا مکسور، دال مشدد مفتوح اور الف۔ یہ ہندی لفظ ہے، یونانی میں اس کا نام طروغلودیطس اور فارسی میں وسنگ یا سنگ ہے۔پدّا گوریا سے چھوٹا ایک خوبصورت پرندہ ہے، جو نر اور مادہ ہوتا ہے۔نر پدا کے پروں پر سیاہ نقوش ہوتے ہیں اور اس کی آواز سریلی اور تیز ہوتی ہے۔اس کے متعلق ہزاروں داستانیں مشہور ہیں۔عموماً لوگ اس کو پالتے ہیں گرمی کی شروعات سے اس کے اوپر مستی طاری ہونا شروع ہوجاتی ہے۔اگر لوگ اس کو ملخ (ٹڈی کے مانند ایک دریائی جانور ہے) اور مغزیات کھلائیں تو یہ ہمیشہ مست رہتا ہے۔مادہ پدا سرخی مائل سیاہ اور نر سے بڑا ہوتا ہے اس پرندے کی دوسری قسمیں بھی ہیں،لیکن یہ قسم سب سے بہتر ہے۔

مزاج: یہ تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔

افعال و خواص: پدّے کا شوربا فالج،لقوہ،تشنج،رعونت (مالنخولیا کی ایک قسم) حمق اور جگر و ماساریقا کے سدّے میں فائدہ کرتا ہے۔یہ لطیف،سریع الہضم اور جید الکیموس ہے۔پدا کا گرما گرم خون بند آواز کو صاف اور بحۃ الصوت کے لیے مفید و مجرب ہے۔اس کی راکھ گردہ کی پتھری میں فائدہ کرتی ہے۔سرد مزاج لوگوں کے لیے باہ آور ہے، یہ گرم مزاج لوگوں کے لیے نقصان دہ ہے۔اس کا مصلح سرد مصالحے اور ترش اشیاء ہیں۔

بدارتہ

یہ الماس (ہیرا) ہے۔

بداشقان

با اور دال مفتوح،الف،شین مکسور،قاف مفتوح،الف اور نون ساکن۔ یہ فارسی لفظ بدسکان کا معرب ہے۔اس کے دیگر نام باشقان،بدکشان،قاتل ابیہ اور کف الکلب بھی ہیں۔یونانی میں اس کا نام قاماریون اور قاماروس ہے۔ یہ بردی کے مانند ایک گھاس ہے۔بردی کا نام فارسی میں بیرز ہے۔بداشقان اور بردی دونوں الگ الگ ہیں۔بداشقان سنہرے رنگ کا زرد، بردی سے باریک اور نرم ہوتا ہے۔بداشقان نرکل کے کھیتوں اور ٹھہرے ہوئے پانی میں پیدا ہوتا ہے۔زنج کے باشندے اس سے بازو بند بناتے ہیں۔بعض کے

مطابق یہ آذر بائیجان میں کثرت سے دستیاب ہے۔

مزاج: یہ اوّل درجہ میں گرم وخشک ہوتا ہے۔

افعال و خواص: بداشقان ملطف، محلل اور مدر بول ہے۔ یہ بارد بلغمی اور تری دار امراض میں فائدہ کرتا ہے۔

اس کا بدل گشت برگشت (مروڑ پھلی) ہے اور اس کی مقدار خوراک ساڑھے تین سے ساڑھے دس گرام تک ہے۔ علامہ رازی کے مطابق اس کا بدل ڈیڑھ گنا درونج اور ہم وزن زیرہ سیاہ ہے۔

بدارکا

بامکسور، دال مفتوح، الف، راساکن، کاف مفتوح اور الف۔ یہ بداری کند کا ہندی نام ہے۔

بداری کندھا

بامکسور، دال مفتوح، الف، رامکسور، یاساکن، کاف مفتوح، نون اور دوسرا دال ساکن، ہامفتوح اور الف۔ یہ سال پرنی کا ہندی نام ہے۔

بداری کند

بامکسور، دال مفتوح، الف، رامکسور، یاساکن، کاف مفتوح، نون اور دال ساکن۔ اس کے معنی زمین کی جڑ ہے، کیونکہ ہندی زبان میں بدا کے معنی زمین اور کند کے معنی جڑ ہے اور ری حرف رابطہ ہے، سنسکرت میں اس کے نام بدارکا (اس کی جڑ زمین کو چیر کر باہر نکلتی ہے)، پیشوئی (بہت پھولوں والا)، ولی اور شکا چہری (بہت سایہ دار) لیکندر ہانیا (اس کی بیل سے دھنیا کی بو آتی ہے)، نیالا کمڑی (کچھوا کے مانند جڑ والا یا اس کے مانند تا شیر والا)، کھوڑ شٹا (زرنباد کی طرح خوشبودار)، اشوکندھی (اس سے گھوڑے کے پسینہ کی بو کے مانند مہک آتی ہے)، سکالی (زنجیر کے مانند مسلسل)، شتر نکالی (اس کا غنچہ تیندوا کے ناخون کی طرح ہوتا ہے)، ورشک ولی (برسات کے موسم میں پیدا ہونے والا، نیز یہ باریک اور خشک بیل کے معنی ہے)، شکل کند (اس کی جڑ جالدار یا اس کی جڑ ٹکڑے ٹکڑے والی ہوتی ہے)، شیر شکلا (شیر کے اوپری رنگ کے مانند نگین)، ورچھی چھوا (دارالسلطنت کے ترانہ گانے والوں کے گلے کو صاف کرتا ہے یا گنے کے جوڑوں کے مانند اس کے درخت میں جوڑ ہوتے ہیں، پال کمری (عورتوں کو جوانی بخشنے والا)، چھریداری (یہ اس درد کو دفع کرتا ہے، جو مرد کے داہنے پہلو کی ہڈی کے نیچے اور عورت کے بائیں پہلو کی ہڈی کے نیچے ہوتا ہے)، چھپری چھو (فراخ پھوڑوں کو دفع کرنے والا)، ولی کمد ہانیا (چھٹے اور ساتوے مہینہ کے حمل کو ساقط کرتا ہے)، لیکنڈ وسر پشٹ کندھی (بہت عمدہ خوشبووالا) اور اشکو کند ہیگا (ملائم خوشبودار) ہیں۔

یہ شیریں کدو کے برابر ایک گول جڑ ہے، بلکہ بعض وقت اس سے بھی زیادہ بڑی ہوتی ہے۔ اس کی چھال موٹی اور مغز سفید ہوتا ہے۔ لوگ اس کو زمین سے نکال کر ٹکڑے ٹکڑے کر کے خشک کر لیتے ہیں اور بوقت ضرورت استعمال کرتے ہیں۔ بداری کند کا پودا بیل دار ہوتا ہے، جو شیریں کدو کے بیل کے مانند باریک اور دراز ہوتا ہے۔ اس کے پتے پھول اور پھل شیریں کدّو کی طرح ہوتے ہیں۔ البتہ اس کے پھول اور پھل شیریں کدو سے چھوٹے ہوتے ہیں اور اس کی جڑ بہت گہری زمین میں ہوتی ہے، چونکہ یہ جڑ گول شیریں کدّو کے مشابہ ہوتی ہے، اس لیے اس کا نام کمڑی ہے کیونکہ کمڑی شیریں کدّو کا نام ہے۔

مزاج: بداری کند کا مزاج حار اور رطب اور بعض کے نزدیک بارد ورطب ہے۔

افعال و خواص: اس کا ذائقہ شیریں، تیز اور تلخ ہوتا ہے، یہ باہ آور، مقوی اعضاء اور مدر بول ہے۔ بداری کند ریاح بلغم، پرمیو اور پیٹ کے کیڑے دفع کرتا ہے۔بعض کے مطابق یہ مولد ریاح اور صفرا انگیز ہےاور بعض کے نزدیک قاطع صفرا ہے۔

پدالون

پا اور دال مشدد مفتوح، الف، لام مضموم، واؤ مجہول اور نون ساکن ۔ یہ ملح نفطی (سیاہ نمک) کا ہندی نام ہےاس کے دوسرے نام پادانوں اور بڑالون (موٹالون) بھی ہیں۔ سنسکرت میں اس کا نام شوپا کھتیم (نمک عمدہ ہے)، کھنڈالونم (اس کے ٹکڑے اور غلے بڑے ہوتے ہیں)، کرتیّم (مقوی ہاضمہ) اور کٹر کیم پڑم (یہ ضعیف ہاضمہ کو قوی کرتا ہے) ہے۔

مزاج: اہل ہند کے نزدیک یہ بہت گرم ہے۔

افعال و خواص: پدالون بھوک میں اضافہ، سینہ کی سوزش، بلغم اور رانڈا کی کشش کو دفع کرتا ہےاور یہ درد مثانہ کی وجہ سے نفخ کو ختم اور قبض پیدا کرتا ہے۔ سینہ کے درد، بھاری پن اور جکڑن کو دفع کرتا ہے، یہ ریاح اور بلغم کے فساد کو دفع اور نیچے سے ریاح کو خارج کرتا ہے، اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے نمک نفطی کے ذیل میں آئیں گے۔

پدامان

پا مکسور، دال مشدد مفتوح، الف، میم مفتوح، الف اور نون ساکن، یہ مہانیب کا ہندی نام ہے۔

بدد

یہ ایک گھاس ہے، جس کی پتیاں برگ کشنیز کے مانند ہوتی ہیں، اس کی شاخیں باریک ہوتی ہیں، جو ایک سرخی مائل جڑ سے اگتی ہیں۔اس کی جڑ کثیر شاخوں والی، سفیدی مائل اور بدبودار ہوتی ہے، یہ بوٹی خود بخود کھیت میں اگتی ہے۔اس کا ضماد ثالیل کو کاٹ دیتا ہے۔

بدرانکہ

یہ اندریان ہے۔

بدری

با مفتوح، دال مشدد ساکن، را مکسور اور یا ساکن ۔ یہ کنار (بیر) ہے۔

بدرشم

یہ جھربیری ہے۔

پدڑی

پا مکسور، دال ساکن، ڈال مفتوح اور یا ساکن ۔ یہ گوریا سے چھوٹا ایک پرندہ ہے۔

مزاج: اس کا مزاج حار اور رطب ہے، البتہ اس میں رطوبت کم ہوتی ہے۔ صاحب تذکرۃ الہند لکھتے ہیں یہ دوا گردہ ومثانہ کی پتھری کے لیے راقم کی مجرب ہے۔

پدری پترکا کھرا

یہ نکھ (سیپی کی ایک قسم) ہے۔

بدسکان اور بدکشان

یہ دونوں بداشقان ہیں۔

بدک

یہ بط (بطخ) ہے۔

بدلیه

یہ ذنب السبع (ایک غیر مشہور بوٹی) ہے۔

پدماگھ

پا مفتوح، دال ساکن، میم مفتوح، الف اور گاف۔ یہ ایک لکڑی ہے، جس کو لوگ پہاڑی علاقوں سے حاصل کرتے ہیں۔

مزاج: سرد و خشک۔

افعال و خواص: یہ حرارت میں فائدہ کرتا ہے، اعضاء کی سوزش، پھنسیوں، جذام، بلغم اور صفرا کو دفع کرتی ہے، یہ جنین کی حفاظت اور پیاس کو رفع کرتی ہے۔

پدمان

یہ کنول ہے۔

پدم بیج

پا مفتوح، دال مفتوح، میم ساکن، با مکسور، یا اور جیم ساکن۔ یہ کنول گٹھ ہے۔

پدم چا

پا اور دال مفتوح، میم ساکن، چا مفتوح اور الف۔

پدماوتی

پا مفتوح، دال ساکن، میم مفتوح، الف، واؤ مفتوح اور تا مکسور اور یا ساکن۔ پدم چا اور پدماوتی، جنگلی کنول ہیں۔

پدم چارنی

پا مفتوح، دال اور میم ساکن، چا مفتوح، الف، را ساکن، نون مکسور اور یا ساکن۔ صاحب تذکرۃ الہند نے انتر تامرا کے ذیل میں لکھا ہے کہ اس کا نام انترکنکا بھی ہے۔ سنسکرت میں اس کے نام انتر تامرا (اندر سے سرخ)، انترکنکا (اندر سے سونے کے ہم رنگ)، نیالا (خارج سے اس کا رنگ نیل گوں)، متھاورتا (گل نیلوفر کے مانند گول)، چوٹی (ہمیشہ ہرا)، گندھا مولا (خوشبودار جڑ)، پدم ستا (گل کنوم کی سردی کے مانند سرد)، چارنی (کیکڑے کی تاثیر کے مانند اثر دار)، امرا (اس کے کھانے سے عمر میں اضافہ ہوتا ہے، پچھی سرشٹا

(مالداری کا مقام) اور شوپشکلا (ہر لحاظ سے بہتری کا حامل) ہیں۔

یہ ایک پودا ہے، جو ٹھہرے ہوئے پانی، حوضوں اور تالابوں میں پیدا ہوتا ہے۔ یہ پودا ایک بالشت سے کم اونچا ہوتا ہے۔اس کی پتیاں ایک جگہ جمع ہو کر کھڑی رہتی ہیں، یہ پودا پیدائشی لحاظ سے گل نیلوفر کے مانند ہوتا ہے۔اس کی پتیاں برگ نیلوفر کے مانند، موٹی، ہری، کنگورہ دار، باریک اور کلہاڑی نما چوڑی ہوتی ہیں، اس کے جڑ اور پھول خوشبودار ہوتے ہیں۔ یہ پودا پانی کے قریب اگتا ہے۔اس سے زبان میں خارش لاحق ہوتی ہے۔دکن کے باشندے اس میں لیمو یا املی کی ترشی ملا کر سالن تیار کرتے ہیں۔

مزاج: اوّل درجہ میں گرم اور خشک۔

افعال و خواص: اس کی سبزی بواسیر، سوزش اور زبان کی خشکی میں فائدہ کرتی اور کیڑوں کو مارتی ہے۔ پدم چارنی حنجرہ، حلق، زبان اور منھ کے لیے نقصان دہ ہے، اس کا مصلح تمر ہندی ہے۔ دیگر لوگ لکھتے ہیں یہ کم پتوں والے گل نیلوفر کی ایک قسم ہے۔اس کا مزاج سرد ہے، یہ لطیف ہے، جو بلغم کے فساد اور عسر البول کو ٹھیک کرتا ہے، اس کے ضماد سے عورتوں کے پستان سخت ہو جاتے ہیں۔

پدم راک

پا اور دال مفتوح، میم ساکن، را مفتوح، الف اور کاف یہ ایک ہندوستانی دوا ہے، جس کا ذائقہ شیریں اور کسیلا ہوتا ہے۔اس کا مزاج سرد ہے، یہ ملین اور مقوی چشم فعل کی حامل ہے۔ کثیر فربہی کی اصلاح کرتی ہے۔ یہ دوا پھوڑے پھنسی اور زہر کے فساد کو دفع کرتی ہے۔بعض کے مطابق یہ یاقوت سرخ ہے۔

پدم سیتا

یہ پدم چارتی ہے۔

پدم کب

یہ ہندی لفظ ہے۔ پدم کب ایک قسم کی نیل گونی ہے، جو گل نیلوفر پر ہوتی ہے، اس کو اسی نام سے منسوب کرتے ہیں، پدم کب کا مزاج بارد و رطب اور ذائقہ شیریں ہوتا ہے۔ یہ صفرا کے ہیجان، منھ کے التہابی ورم اور پیاس میں راحت بخش ہے۔

پدم کیسر

پا اور دال مفتوح، میم ساکن، کاف مکسور، یا مجہول ساکن، سین مفتوح اور را ساکن۔ یہ زرد کنول (نیلوفری زعفران) ہے، اس کا مزاج سرد ہے اور فعل قابض کا حامل ہے، یہ خون، بلغم اور صفرا کے فساد اور بواسیر کو دفع کرتا ہے۔ پدم کیسر اہل ہند کے نزدیک گل کنول ہے۔

پدم نال

پا اور دال مفتوح، میم ساکن، نون مفتوح، الف اور لام ساکن۔ یہ گل کنول کا تنہ ہے۔

پدم کم

پا مفتوح، دال ساکن، میم اور کاف مفتوح اور دوسرا میم ساکن۔

پدم مکھ

اس میں میم کے عوض ہا ہے۔

پدم گندھیک

پا اور دال مفتوح، میم ساکن، گاف مفتوح، نون ساکن، دال مکسور ہا خفی، یا اور کاف ساکن۔ پدم کم، پدم مکھ اور پدم گندھیک تینوں زرد کنول ہیں۔

پدمنی

اس کا پا مفتوح، دال ساکن، میم اور نون مکسور اور یا ساکن۔ یہ کنول خرد ہے، جو نیلوفر ہوتا ہے۔ پدمنی کا مزاج سرد ہے، یہ ثقیل، مشتہی طعام اور حابس شکم ہے۔ صفرا، بلغم، خون اور زہر کے فساد کو دفع کرتا ہے۔

پدمکڑ

پا مفتوح، دال ساکن، میم مفتوح، کاف مشدد مفتوح اور اور ڑا ساکن یہ ریتلا ہے۔

پدنال

پا مفتوح، دال ساکن، نون مفتوح، الف اور لام ساکن، یہ دیونل ہے۔

بدنہ

یہ عربی میں شیر خوار اونٹ کا نام ہے، اس کا اطلاق نر و مادہ دونوں پر ہوتا ہے۔

پدوترگڑ

پا مضموم، دال مشدد مضموم، واؤ ساکن، تا مکسور، را ساکن، گاف مضموم اور ڑا ساکن۔ یہ سورج مکھی ہے۔

بدہ

یہ فارسی میں غرب (ایک خاردار درخت) ہے۔

بدھارا

با مکسور، دال مفتوح، ہا خفی، الف، را مفتوح اور دوسرا الف۔ یہ ایک ہندوستانی دوا ہے، جس کو پہاڑی علاقوں سے درآمد کیا جاتا ہے۔ بدہارا ایک لطیف اور مٹیالے رنگ کی اصل السوس کی موٹائی کے برابر ایک لکڑی ہے، جس کا ذائقہ تلخ اور کسیلا ہوتا ہے۔ اس کا مزاج گرم ہے، یہ دوا لطیف ملین، مسہل بلغم، مقوی اور باہ آور ہے۔ یہ ریاح بلغم، خون کے فساد، قبض، پرمیو (سوزاک) اور اعضاء کی سوجن کو دفع کرتا ہے، یہ وجع المفاصل اور عرق النساء میں فائدہ مند ہے۔ زنجبیل کے ہمراہ ساڑھے تین گرام بدھارا کا خوردنی استعمال استسقاء میں فائدہ کرتا ہے، اس کا طلا دردوں میں فائدہ کرتا ہے۔ اس کا مصلح اسگند ہے۔ بدہارا رسائن (خامرہ) کے زمرہ میں آتا ہے۔ بدہارا کا عربی نام شارف ہے، اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے شارف کے ذیل میں آئیں گے۔

بدی کورہ

بامضموم، دال مشدد مکسور، یا ساکن، کاف مضموم، واؤ ساکن، رامفتوح اور ہا ساکن۔بعض نے اس کے نام منجی پدی اور پاٹھا بھی لکھے ہیں۔بدی کورہ ایک غیر تنہ دار اور جنگلی جڑی بوٹی ہے، جو عموماً سینڈھی یا سینڈ کے درختوں پر پیدا ہوتا ہے، اس کی پتیاں برگ گلو کے مانند، ضخیم، نرم اور سبز ہوتی ہیں، جو سر کی جانب سے نوکدار اور دم کی جانب سے ناک کی شکل میں کٹی ہوئی اور لیس دار ہوتی ہیں۔لوگ اس سے سبزی اور سالن تیار کرتے ہیں، اس کو مونگ دال یا مونگ دال کے بغیر پکاتے ہیں۔اس کا پھل سمندر سوکھ کے پھل کے مانند ہوتا ہے، جس میں تخم ترب کے مانند بڑے تخم ہوتے ہیں۔یہ پھل نا قابل استعمال ہوتا ہے۔بدی کورہ کی ایک قسم بڑی پدی (دیوانہ عقل) ہے، جس کی بیل پہلی قسم سے بڑی، تنہ ضخیم اور کثیر شاخوں والی ہوتی ہے، جو پورے درخت کو اپنی لپیٹ میں لے لیتی ہے۔اس کی پتیاں بھی برگ گلو کے مانند، دبیز اور نرم روئیں دار ہوتی ہیں۔اس کی پتیاں اور شاخیں بھی روئیں سے پر ہوتی ہیں۔اس کو توڑنے سے دودھ نکلتا ہے۔یہ قسم ماکولات کے زمرہ میں نہیں آتی ہے۔

پہلی قسم لذیذ ہوتی ہے اس سے پیٹ کی گرانی اور بچھو کا زہر رفع ہو جاتا ہے۔یہ ریاح اور لیس دار بلغم پیدا کرتی ہے۔اس کا جوشاندہ پرمیو میں فائدہ کرتا ہے۔دوسری قسم حلاج (روئی دھننے والا) کے کام آتی ہے۔ایک شخص نے اپنا تجربہ بتایا کہ چنا کو اس کی پتی کے شیرہ میں گیارہ مرتبہ بھگویا جائے اور روزانہ صبح کے وقت ایک دانہ کھانا شروع کیا جائے روزانہ ایک دانہ کا اضافہ کرتے ہوئے چالیس دن تک کھایا جائے، پھر روزانہ ایک دانہ کم کرتے ہوئے آخر میں ایک دانہ پر ختم کیا جائے اور ارہر کی دال نمک اور ترش چیزوں سے پرہیز کیا جائے تو یہ مختلف قسم کے پھوڑوں اور ظاہری و باطنی ناسوروں میں فائدہ کرتا ہے۔گرمی کے موسم میں گرم مزاج لوگوں میں اس کا استعمال مناسب نہیں ہے۔

بذلیون

بعض کے نزدیک اس میں ذال اور بعض کے نزدیک دال ہے، یہ مقل ہے۔

بذج

با اور ذال مفتوح اور جیم ساکن، یہ بھیڑ کا بچہ ہے، جس کا فارسی نام برّہ ہے۔

فصل۷: یہ فصل با اور را پر مشتمل ہے

بر

بامضموم۔یہ گیہوں ہے۔

پر

پامفتوح اور را ساکن۔یہ فارسی لفظ ہے، جس کا عربی نام ریش ہے۔اس کے افعال وخواص ریش کے ذیل میں آئیں گے۔

بڑ

بامفتوح اور ڑا ساکن۔اس کا نام مالوا کے علاقہ میں برگد ہے۔عربی میں اس کا نام ذات الذوائب، فارسی میں درخت ریشا اور

ہندی میں بڑ اور باسر ہے۔ سنسکرت میں اس کے نام مری (جس مقام پر پانی گھاس اور دیگر درخت نہ ہوں وہاں اس درخت کو لگایا جائے تو اس مقام پر یہ تمام چیزیں پیدا ہوتی ہیں)، ہنکرووہ (متفرق اشیا فراہم کرنے والا)، اسگندہ چھری (بہت لیس دار دودھ والا)، وورم (ہمیشہ سبز اور تر رہنے والا یا مرجان کے مانند سرخ پھل)، رکتپھل (اس کا پھل سرخ)، وٹا (مرجان کے دانوں کے مانند چھوٹا اور گول)، وسو (مردانگی پیدا کرنے والا)، بھوپا (زمین کا محافظ)، اوپادرہا (دافع امراض)، وبچھ واس (جنگلی لوگوں کو رہائش فراہم کرتا ہے اور اڑنے والے جانوروں کا مسکن ہے) اور ونسپتھی (اس کا دیوتا مہادیو ہے، نیز اس کا معنی یہ ہے کہ جنگلی درختوں میں یہ درخت سب سے بڑا ہوتا ہے، اس سے بڑا کوئی درخت نہیں ہوتا) ہیں۔

یہ ایک بہت بڑا ہندوستانی درخت ہے۔ یہ اپنے دائرہ کو اتنا وسیع کر لیتا ہے کہ ایک ہزار سوار لوگ اس کے سایہ میں کھڑے ہو سکتے ہیں۔ صاحب تذکرۃ لکھتے ہیں کہ میں نے ایک معتبر شخص سے سنا کہ اس درخت کا طول وعرض نصف فرسخ (ڈیڑھ میل یا چھ ہزار گز) ہوتا ہے۔ اس کی شاخیں اتنی موٹی ہوتی ہیں کہ اگر ان کو اندر سے تراش کر مکان بنایا جائے تو ایک دو آدمیوں کے رہائش کی جگہ نکل سکتی ہے۔ اس کی شاخوں سے سیدھی ٹہنیاں نکلتی ہیں، جن کا عرف عام میں نام پارمی ہے، جس کا اعراب پا مفتوح، الف، را مفتوح، میم ساکن، یا مکسور اور یا ساکن ہے۔ ان میں سے ہر ایک وقت کی رفتار کے ساتھ تنہ کے برابر ہو جاتی ہے اور اس سے تنہ بن جاتے ہیں۔ بڑ کا درخت فارس کے بعض بندرگاہوں اور گرم سیرات میں بھی ہوتا ہے، یہاں پر عام لوگوں کی زبان اس کا نام انول ہے۔

مجموعی حیثیت سے اس کا تنہ بڑا، شاخیں منتشر اور ریشے دراز ہوتے ہیں۔ بعض ریشے زمین کے قریب تک لٹک آتے ہیں اور بعض ریشے زمین میں پہنچ کر جڑ بن جاتے ہیں۔ بڑ کا پتا ہاتھ کی ہتھیلی سے زیادہ قدرے عریض طویل معمولی موٹا اور غیر کنگورہ دار ہوتا ہے۔ اس کے پتے کو جڑ سے توڑتے وقت لیس دار دودھ نکلتا ہے۔ اسی طرح کلہاڑی یا پتھر مارنے سے اس کے تنہ سے دودھ نکلتا ہے۔ اس کا پھل انجیر کے مانند شاخوں سے چپکا رہتا ہے، جو سپستاں کے مانند اور کم وبیش اس کے برابر ہوتا ہے۔ پھل کے اندر بہت چھوٹے چھوٹے تخم ہوتے ہیں، یہ پکنے کے بعد مرجان کے مانند سرخ ہو جاتے ہیں، پھل کا مزہ قدرے شیریں، کسیلا اور ترشی مائل ہے۔ یہ گرمی کے موسم میں پکتا ہے، اس پھل کا نام بڑولی ہے، جس کا اعراب با مفتوح، ڑا مضموم، واوٴ مجہول ساکن، لام مکسور اور یا ساکن ہے، اس کے درخت کے تمام اجزاء سے خوب لیس دار دودھ نکلتا ہے۔

اکثر ایسا اسی ملک (ہندوستان) میں دیکھنے میں آیا ہے کہ برگد کا درخت تاڑ کے درخت سے باہم اس طرح لپٹا ہوتا ہے گویا دونوں عاشق معشوق ہیں، یا جس طرح سانپ لکڑی سے لپٹتا ہے۔ بعض وقت یہ درخت تاڑ کے درخت کے درمیان بغیر تخم کے پیدا ہوتا ہے اور آہستہ آہستہ اس کی جڑ زمین پر پہنچ کر موٹی اور توانا ہو جاتی ہے۔

بڑ کی ایک قسم چھوٹی ہوتی ہے، جس کا نام بھویں بڑ ہے۔ اس کے تمام اجزا بڑے بڑ کے مانند ہوتے ہیں، البتہ یہ چھوٹا ہوتا ہے۔ سنسکرت میں برگد کے نام پتال مری (گہری زمین میں پیدا ہونے والا)، گرندی تگر (گول پھل والا)، کبرہشت (اس کو ہاتھ میں رکھنے سے جلدی صحت حاصل ہوتی ہے)، تنکر وکتر (چھاچ کے مانند تاثیر والا)، کالانسار (بڑھاپے میں مرض اسہال کو دفع کرتا ہے)، نٹم (معتدل نیز اس کا معنی فرحت بخش ہے)، اور کترم (بدن کے شگاف میں فائدہ مند، نیز اس کا معنی زبان کو کھولنے والا مگر یہ کر زبان مرض

الموت سے بند نہ ہوئی ہو) ہیں۔

مزاج: مزاج حار۔ بعض کے نزدیک دوسرے درجہ کے اوّل میں بارداور دوسرے درجہ کے آخر میں خشک ہے۔ لوگوں نے اس کے دودھ کو تیسرے درجہ میں خشک قرار دیا ہے۔

افعال و خواص: برگد ثقیل، قابض اور ریاح بلغم وصفرا کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ پھوڑے پھنسی، بخار، حرارت، پیاس، بے ہوشی، زخموں اور ریشوں کے لیے فائدہ مند ہے۔ بعض کے مطابق برگد کے دودھ کا خوردنی استعمال محلل ریاح، رادع ورم، محرک باہ اور دافع بواسیر ہے۔ اگر روزانہ صبح کے وقت طلوع آفتاب سے پہلے تازہ برگد کے دودھ کو ہم وزن شکر میں کم وبیش اکیس دن تک کھایا جائے اس کو ساڑھے تین گرام کی مقدار میں کھانا شروع کریں اور روزانہ قدرے اضافہ کر کے آخر میں ساڑھے دس گرام تک کھائیں پھر اس طریقہ سے تھوڑا تھوڑا کم کریں تو یہ ہر قسم کے بواسیر، جریان، رقت منی، سرعت انزال، کثرت احتلام اور اعضاء رئیسہ کی تقویت کے لیے مفید ومجرب ہے۔ برگد کا دودھ بھی بند کشادی کی خوردنی دواؤں میں شامل ہے۔ اگر برگد کا دودھ کان میں قطور کیا جائے تو کان کے پرانے زخم میں فائدہ کرتا ہے اور اگر آنکھ میں سلائی سے لگایا جائے تو بیاض العین کو صاف کرتا ہے اور اگر ہلتے دانتوں پر اس طرح لگایا جائے کہ دوسرے دانت کو نہ لگے تو وہ دانت آسانی سے گر جاتے ہے۔ ابتدائی ورم پر خصوصاً کنجران کے ورم پر برگد کے تازہ دودھ کا ضماد کرنے سے ورم بیٹھ جاتا ہے اور یہ مجرب ہے۔ اگر تازہ برگد کے دودھ کا ضماد کم مواد والے پھوڑے اور ورم پر کیا جائے تو یہ اس کو تحلیل کر دیتا ہے اور اگر مواد زیادہ ہو تو اس کو پکا کر پھوڑ دیتا ہے اور زخم کو بھرتا ہے اس سلسلے میں یہ مرہم سے بہتر چیز ہے۔ اگر برگد کے دودھ کو پیر کے تلوے کے شگاف میں بھرا جائے تو خوب فائدہ کرتا ہے۔ جس تازہ زخم میں ٹانکا لگانے کی ضرورت ہو اگر اس کے منھ کو آپس میں ملا کر برگد کے پتے کو ہلکا گرم کر کے اس پر باندھ دیا جائے تو وہ زخم مضبوطی سے جڑ جاتا ہے، مگر اس کو تین دن تک کھولا نہ جائے تا کہ زخم جڑنے کے بعد بھر جائے، اگر برگد کے جلے ہوئے پتے کو روغن کتاں میں ملا کر سعفہ پر ملا جائے تو فائدہ کرتا ہے۔ اگر برگد کے زردی مائل پتے کو جلا لیا جائے اور اس کی راکھ کو کمال احتیاط سے حاصل کیا جائے تا کہ دوسری راکھ اس میں شامل نہ ہو پائے۔ اس میں روغن موم ملا لیا جائے اور مرہم کے طور پر استعمال کیا جائے تو یہ زخم کی اصلاح اور تیزی سے اس کو بھرتا ہے۔ اگر برگد کے پتے کو گائے کے گھی سے چرب کرنے کے بعد نیم گرم، ورم اور صلابت پر باندھا جائے تو ان کو تحلیل کرتا ہے۔ برگد کے خشک پتوں کا سفوف اور شکر کا آمیزہ سیلان رحم کو بند کرتا ہے۔ اگر برگد کی کونپل کو پیس کر سفوف بنالیں اور دودھ کے ہمراہ تناول کریں تو رقیق منی کو غلیظ کرتا ہے۔ اگر چونسٹھ ملی گرام برگد کے پتوں کی راکھ کو پانی کے پتے کے ہمراہ کھایا جائے تو آتشک میں مفید ہے۔

برگد کی شاخ کی چھال کسیلی ہوتی ہے، جو پھوڑے اور بدن کی سوزش کو دفع کرتی ہے۔ کان میں برگد کے دودھ کا قطور کرنے سے کیڑے مر جاتے ہیں۔ اس کے لیے ضروری ہے کہ پہلے کان میں بھیڑ کا معمولی دودھ ڈالیں اور دو تین لمحہ انتظار کے بعد ایک دو قطرہ بکری کے دودھ کو ڈالیں یہ عمل تین چار روز تک متواتر کریں یہ نسخہ مجرب ہے۔

برگد کی چھوٹی قسم امراض بول، بہق، سوزش اور پیاس کو دفع کرتی ہے۔ اگر اس کے کچے پھل کو سایہ میں خشک کر کے پیس لیا جائے اور چھ گرام سفوف کو گائے کے دودھ کے ہمراہ کھایا جائے تو یہ نسخہ مزید باہ، ممسک، مغلظ منی اور قابض ہے۔ برگد کی چھال اور پیپل کی

چھال کے جوشاندہ کا مضمضہ مسوڑھے کے التہاب اور ورم میں فائدہ کرتا ہے۔اگر برگد کے ریشوں کو جلانے کے بعد راکھ کو پانی میں حل کرلیا جائے اور راکھ تہ نشیں ہونے کے بعد پانی نوش کیا جائے تو یہ قے کو روکتا ہے۔اگر برگد کے زرد وسرخ سرے والے نرم ریشہ کو خشک کرکے پانی میں پیس لیا جائے اور ضماد کیا جائے تو یہ پستان کو سخت کرتا ہے۔ پونے دوگرام برگد کے ریشہ اور ساڑھے تین گرام شکر کے سفوف کو پانی کے ہمراہ کھانے سے منی میں امساک لاحق ہوتا ہے۔جریان اور سیلان منی میں فائدہ کرتا ہے۔

برابران

یہ سطاریون (عشق پسھ کی مانند جڑی بوٹی) ہے۔

براثی

یہ ابہل ہے۔

براجمڑو

یہ تہور کی ایک قسم ہے۔

براجیل

یہ کرفس ہے۔

پراچین املک

یہ ہرپار پوڑی ہے۔

پراچینا

پا اور را مفتوح الف، چا مکسور، یا ساکن، نون مفتوح اور الف۔ سرشبدی ہے۔

برادہ

با مضموم۔ یہ ہر چیز کا پسا ہوا مادہ ہے، جس کا فارسی نام سونس بھی ہے، اس کا ذکر فشارہ کے ذیل میں آئے گا۔

براز

یہ غذرہ ہے۔

براسمن

یہ گندنا ہے۔

بڑالک

یہ میدہے۔

براسا

یہ الیوسیون ہے۔

براق

بااوررامفتوح، یہ جبسین (سنگ شیریں) ہے۔

پراکو

یہ کنول کا پھول ہے۔

بڑا کلی

یہ ترور ہے۔

پراندا

پااوررامفتوح، الف، نون دال مفتوح اوردوسراالف۔ یہ مہامیر ہے۔

پرانی

یہ سیئبل ہے۔

پرانداری

یہ ہڑ ہے۔

برامھین

بامکسور، رامفتوح، الف، میم مشددمکسور، ہاخفی، یااورنون ساکن۔

برامھین پشٹیک

برامھین کااعراب حسب سابق، پامفتوح، شین ساکن، ٹامکسوردوسرایاساکن اورکاف ساکن۔ یہ دونوں بہارنگی کی قسمیں ہیں۔

برامھین دیوی

برامھین کااعراب حسب سابق، دال مکسور، دوسرایاساکن، واؤمکسوراوریاساکن۔ بعض نسخوں میں برامہادیوی آیا ہے، جس کے معنی برہمن پارساعورت ہے، کیونکہ اس عورت کے پیر کی پنڈلی اور پیشانی کی ہڈی سے یہ درخت پیدا ہوا تھا اس لیے یہ اس کا نام پڑا۔ یہ بیسکا کادرخت ہے، یہ مجہول الماہیت ہے۔

برھمی

یہ ایک ہندوستانی دوا ہے۔ براہمی ایک گھاس ہے، جس کا ذائقہ تیز وتلخ اورمزاج دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ یہ مرگی، خفقان، ہذیان، بلغمی بخار میں فائدہ کرتا ہے اورکھانا ہضم کرتا ہے۔ اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے زرنب کے ذیل میں آئیں گے۔

پراورشی

یہ کرنب کی ایک قسم ہے۔

برایا

بامضموم، یہ سمول کے نام سے مشہور ایک چڑیا ہے، یہ بامفتوح کے ساتھ یونانی لفظ ہے، جو بادیان کا نام ہے۔

پرپا

یہ ہدہد ہے۔

پرپاٹک

پامفتوح، راساکن، دوسرا پامفتوح، الف، ٹامفتوح اور کاف ساکن۔ یہ ہزاردانہ ہے۔

بڑباگل

بامفتوح، ڑاساکن، دوسرا بامفتوح، الف، گاف مفتوح اور لام ساکن۔ یہ شب پرہ (چمگادڑ) کا ہندی نام ہے۔ اس کا مزاج حار و یابس ہے۔ اس کے گرما گرم خون کے طلا سے داڑھی اور مونچھ کے بال نکلتے ہیں۔ اگر اس کو مسلم پانی میں گلا کر پکالیا جائے، پھر روغن کنجد میں ملا کر روغن حاصل کیا جائے تو عرق النساء، وجع المفاصل، فالج اور لقوہ میں ملنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ یہ مجرب ہے، اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے شپر کے ذیل میں آئیں گے۔

پربالا، پربال

پامفتوح، راساکن، بامفتوح، الف، لام مفتوح، اور الف۔ یہ مرجان ہے، اس کا نام گلی بھی ہے۔

بربر

یہ اراک (پیلو) کا پھل ہے۔

پڑپتر

پامضموم، ڑامفتوح، دوسرا پامفتوح، تا مشدد مفتوح اور راساکن۔ آخر کلمہ میں میم کے اضافہ کے ساتھ اس کا تلفظ پڑ پترم بھی آیا ہے۔ یہ کثیر شاخوں والی ایک بوٹی ہے، جس کی پتیاں انگلی کے ایک سے دو پور کے برابر ہوتی ہیں۔ یہ پتیاں درازی مائل گول اور بعض بادام کے ہم شکل ہوتی ہیں۔ مجموعی حیثیت سے یہ پتیاں برگ بیل کی طرح ہوتی ہیں۔

مزاج: پڑپتر کا مزاج دوسرے درجہ میں گرم خشک ہے۔ اس کا ذائقہ قدرے تلخ ہوتا ہے۔ یہ جرب، قوبا، جذام اور کھانسی میں فائدہ کرتا ہے، اس کے سعوط سے پینس کا مرض ختم ہو جاتا ہے۔ اگر اس کے استعمال سے کسی قسم کا ضرر لاحق ہو تو اس کا مصلح روغن سیاہ ہے، اس کا اثر بالخاصہ ہے کہ جب اس کے پتے کو چبایا جاتا ہے اور اس کے بعد شکر، نبات یا دوسری قسم کی شیریں چیزوں کو منھ میں رکھا جائے تو ان کی شیرینی محسوس نہیں ہوتی۔

بربری

یہ سورنجان ہے۔

بربطورہ

یہ بخور الاکراد ہے۔

پرپنڈریک

پا مفتوح، را ساکن، پا مضموم، نون مخفی، ڈال مفتوح، را مکسور، یا اور کاف ساکن۔ ہندی زبان میں اس کے نام تری پشپ (تین پھولوں والا)، ایکستنی (ایک پھول والا)، ایکمولا (ایک جڑ)، شت پشیکم اس کے پھول میں سو چھوٹے چھوٹے ذرے ہوتے ہیں)، بند زانوہم (درد سے زانوں کو نجات دینے والا)، موسا دہن (سونے کے علاوہ اس سے آٹھ قسم کی دھاتوں کو دھونے سے طلا یعنی سونا بن جاتی ہیں) اور چھچھوشم (خرگوش کی تاثیر رکھتا ہے) ہیں۔ پرپنڈریک کنول کے پھول کی ایک قسم ہے، جو سفید اور درازی مائل ہوتا ہے۔ اس کی دم گل تاتورہ (دھتورہ) کی طرح ہوتی ہے، اس جڑی بوٹی میں ایک پھول ہوتا ہے اور اس کی جڑ بھی ایک ہوتی ہے، البتہ پھول میں سو پنکھڑیاں ہوتی ہیں، اس کا مزاج بارد رطب ہے۔ یہ دولت اور عمر میں اضافہ اور آنکھ کے امراض کو دور کرتا ہے اور اس سے سردی و روشنی حاصل ہوتی ہے۔

پرپنی

پا مفتوح، را ساکن، دوسرا پا مفتوح نون مکسور اور یا ساکن۔ دوسرے پا کے عوض واؤ کے ساتھ اس کا تلفظ پرونی بھی ہے۔ یہ بہارنگی کی ایک قسم ہے۔

پرپناٹا

پا اور را مفتوح، دوسرا پا مضموم، نون مشدد مفتوح، الف، ٹا مفتوح اور الف۔ یہ پنواڑ ہے۔

پربھدرا

پا اور را مفتوح، با اور ہا مخفی مفتوح، دال ساکن، دوسرا را مفتوح اور الف۔ یہ نیم کا درخت ہے۔

پرپھنا

یہ پاپڑہ ہے۔

پرپیلو

پا مفتوح، را ساکن، دوسرا پا مکسور پا مکسور، یا ساکن، لام مضموم اور واؤ ساکن۔ یہ ہندی اراک (پیلو) کی ایک قسم ہے۔ اس کا مزاج بارد ہوتا ہے، یہ جرب، جذام، بواسیر اور خون، بلغم و صفرا کے فساد کو دفع کرتا ہے۔

بربریکا

با مفتوح، را ساکن، دوسرا با مفتوح، دوسرا را مکسور، یا ساکن، کاف مفتوح اور الف۔

بربرا

اس میں یا اور کاف محذوف ہے۔ بربریکا اور برابر دونوں ہل ہل ہیں۔

برتراسک

یہ برنجاسف ہے۔

پرتھانی

یہ کالیسر ہے۔

پرتھک پرنی

پا مکسور، را ساکن، تا اور ہا خفی مفتوح، کاف ساکن، پا مفتوح، را ساکن، نون مکسور اور یا ساکن۔ یہ پتھون ہے۔

پرتھو

پا مفتوح، را ساکن، تا اور ہا خفی مضموم اور واؤ ساکن۔ یہ ہنگو پتری کا پھول ہے۔

پرتود بھوت

یہ ابھرک ہے۔

پرتیک

یہ ہزردانہ ہے۔

برچھگندہ

با مکسور، را ساکن، چا مفتوح، ہا ساکن، گاف مفتوح، نون خفی، دال مفتوح اور ہا ساکن، یہ آدروس کی ایک قسم ہے، جس کا نام مدہول بھی ہے۔ اس کے دیگر نام ستکال، استھال اور ہستا ور کتان ہیں، جن کو رکت آلو کہتے ہیں۔ اس کی یہ تمام جڑیں پنڈالو کی جنس میں داخل ہیں یہ تمام جڑیں بارد و یابس ہوتی ہیں۔ یہ ملین اور نفاخ ہے۔ یہ پیشاب، کچے مادہ اور منی کا حابس، مولد سوداء، مقوی اعضاء، بطی الہضم اور مدر شیر ہے۔ البتہ پنڈالو قدرے گرم، ثقیل، لیس دار آنتوں میں چپکنے والا مخرج صفرا اور مدر عرق ہے۔

پرج

یہ وج ہے۔

پرجنیا

پا مفتوح، را ساکن، جیم مفتوح، نون ساکن، یا خفی اور الف، یہ دار ہلد ہے۔

پرچنڈہ

پا مفتوح، را ساکن، چا مفتوح، نون خفی، ڈال مفتوح اور ہا ساکن۔ یہ کنیر سرخ ہے۔

برچھنگندہ

با مکسور، را ساکن، چا اور ہا خفی مکسور، نون خفی، گاف مفتوح، نون خفی، دال مفتوح اور ہا۔ یہ پنڈالو ہے۔

برچھا

با مکسور، را مکسور، چا اور ہا خفی ساکن اور الف، ہا خفی کے بعد یا کے اضافہ کے ساتھ برچھیا بھی آیا ہے۔ یہ آملہ ہے۔

پرچیک پشپی

پامکسور، رامفتوح، چاساکن، یاخفی، کاف ساکن، پامضموم شین ساکن، دوسراپامکسوراور یاساکن۔ یہ اکھاڑہ ہے۔

برجین

یہ زقوم کے مانند ایک پیڑ ہے،بعض کے مطابق برجین زقوم کی ایک قسم ہے۔

برد

یہ سنگ (پتھر) ہے۔

بردالوس

یہ قنبرہ (چڑیا کی ایک قسم) ہے۔

بردانیا

یہ فاشرا ہے۔

پرد چھد

پامضموم، راساکن، دال مفتوح، چامشدداور ہاخفی مفتوح اور دال ساکن۔ یہ چٹ مٹ ہے۔

بردوسلام

یہ بارتنگ ہے۔

بردہ دار

بامکسور، رامفتوح، دال مشدد مفتوح، ہاخفی، دال مفتوح، الف اور راساکن۔ یہ بدھارا ہے۔

بردہ

بامکسور، رامفتوح، دال مشدداور ہامفتوح۔ اس کے معنی ہر مطلوب چیز کو بخشتا ہے۔ بردہ ایک ہندوستانی دوا ہے، جس کا مزاج بارد ہوتا ہے۔ یہ محلل اور مزید منی ہے، یہ کھانسی کو دفع، دق میں فائدہ اور خون وبلغم کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ اس کے باقی افعال ردہ کے مانند ہیں، جو حرف را کے ذیل میں آئے گا۔

بردی

بامفتوح، راساکن، دال مکسور یاساکن۔ یہ عربی لفظ ہے۔ اس کا نام حفا بھی ہے۔ یہ بلوخ کے نام سے مشہور ہے۔ یونانی اور سریانی میں اس کے نام بافورس، فافرن، فافروس، فافیروس، فافیر اور فافیسیو رس اور فارسی میں پیزر اور اہل مصر کی زبان میں فاقیر اور ایک زبان میں اس کے پتا کے برگ خرما کے مشابہ ہونے کی وجہ سے خوص اور ہندی میں گوندل اور پٹیرا ہیں۔ بردی ایک پودا ہے۔ جو چشموں اور ٹھہرے ہوئے پانی کے اردگرد پیدا ہوتا ہے۔ اس کا پتا دراز ہوتا ہے۔ اس پودے کے وسط میں ایک پانچ بالشت طویل، باریک اور چکنا تنہ نکلتا ہے، جس کے آخری سرے پر شمع کے مانند نصف سے ایک بالشت لمبا مخروطی فتیلہ ہوتا ہے اور اس کے اوپر گردوغبار کے مانند روئیں

ہوتے ہیں لوگ اس کو وہاں سے جدا کر لیتے ہیں اور اس کی قرص بنا کر فروخت کرتے ہیں اور کھاتے ہیں۔اس کا ذائقہ شیریں اور لذیذ ہوتا ہے،اس کے نیچے روئی کے مانند نرم روئیں دار مادہ ہوتا ہے۔لوگ اس سے کاغذ تیار کرتے ہیں اور معمار لوگ اس کو مضبوطی کے لیے گارا اور مٹی میں شامل کرتے ہیں۔اصفہانی زبان میں اس کا نام لولی ہے۔یہ خاص طور پر سندھ کے علاقہ کے آس پاس پایا جاتا ہے۔

بعض کے مطابق اس کا تنہ موٹا،ایک ذراع سے زیادہ طویل، گول اور نرم ہوتا ہے۔لوگ اس کو چھوٹا چھوٹا کر کے رسیاں تیار کرتے ہیں۔ بردی کا پھول گول،موٹا،سفید وسنہرا اور دیدہ زیب ہوتا ہے۔اس کی پتیاں کھجور کی پتیوں کے مانند اور طویل ہوتی ہیں۔ بردی کا تخم میتھی سے چھوٹا اور تلخ ہوتا ہے۔جڑ شیریں ہوتی ہے،جس کو لوگ کھاتے ہیں اور اس کے ثفل کو پھینک دیتے ہیں۔لوگ غذائیت کی وجہ سے اس کو گنے کے مانند چوستے ہیں۔مصری بردی خستہ اور نرم ہوتی ہے اس کے گنے کے ہم شکل مادہ کے آخری سرے میں روئی ہوتی ہے۔ جس سے لوگ اون اور کاغذ تیار کرتے ہیں۔ یہ قرطاس کے مانند قوی ہوتی ہے اور سوختہ اون،سوختہ کاغذ کا کام کرتا ہے۔مطلق قرطاس سے مراد بردی کا کاغذ ہوتا ہے،سوختہ قرطاس شدید مجفف ہوتا ہے۔صاف،شفاف اور سفید مصری قرطاس اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔صاحب مغنی نے فرمایا ہے کہ ہیلم اور رطوط عربی میں بردی کی روئی کے نام ہیں۔ابن ریحان نے لکھا ہے کہ میں قطن بردی کے تخم کو صرف زابلستان میں دیکھا ہے،جو طوط میں فلفل کے مانند ہوتا ہے۔

مـــزاج: بردی دوسرے درجہ میں بارد اور معتدل خشک ہے۔بعض کے مطابق دوسرے درجہ میں بارد و یابس اور ایک قول کے مطابق دوسرے درجہ میں بارد اور اوّل درجہ میں یابس ہے۔ بردی محرق استعمال میں آتا ہے۔ یہ ہر عضو کے نزف الدم اور نفث الدم کو بند کرتا ہے۔ اگر بردی کی راکھ کو لعاب اسپغول،لعاب کتاں،لعاب بہی دانہ وغیرہ میں سے کسی کے ساتھ ملا کر چاٹا جائے تو سینہ کے نفث الدم کو بند کرتا ہے۔اگر ساڑھے تین گرام بردی کی راکھ کو سرطان (کیکڑا) کے جوشاندہ کے ہمراہ تناول کیا جائے یا اس کو عرق گلاب کے ہمراہ کھایا جائے تو سل اور پھیپھڑے کے تمام دردوں میں فائدہ کرتا ہے۔اگر بردی کی راکھ کو تازہ زخموں پر چھڑکا جائے تو یہ ان کو مندمل کرتا ہے۔ بردی کے راکھ کا ذرور موزہ کی خراش میں بھی فائدہ کرتا ہے۔اگر بردی کی راکھ کو سرکہ میں بھگولیا جائے اور اس میں تخم کتاں کے آٹا کو حل کر کے خشک کرلیا جائے پھر اس کو پیس کر صور میں بھرا جائے تو اس کی رطوبت کو پاک صاف کر کے گوشت سے پر کرتا ہے،یہ نسخہ ساعیہ کے زخموں میں بھی فائدہ کرتا ہے،اسی طرح اس کو شراب کے ہمراہ استعمال کرنے سے مذکورہ امراض میں فائدہ ہوتا ہے۔اگر بردی کے دھواں کا نشوق کیا جائے تو نزلہ زکام میں فائدہ کرتا ہے۔اس کے سعوط سے نکسیر کا مرض لاحق نہیں ہوتا اور اس کا سعوط سعفہ میں فائدہ کرتا ہے۔ بردی کی راکھ منجن میں ملا کر استعمال کرنے سے دانتوں کی جڑ مضبوط ہو جاتی ہے اور ان کے سیلان خون کو بند کرتا ہے۔ بردی کی راکھ کا پانی دانتوں کو صاف کرتا ہے۔محرق بردی کا ذرور قروح خبیثہ خصوصاً منھ کے قروح ساعیہ اور آکلہ میں فائدہ کرتا ہے۔کسی وقت بردی کو کتان میں لپیٹ کر فقیلہ بنالیا جاتا ہے،پھر اس کو نواسیر اور خونی بواسیر کے منھ میں رکھا جاتا ہے،جس سے یہ خشک ہو جاتے ہیں۔بعض وقت اس کو آنتوں کی خراش اور قروح کے لیے حقنہ کی دواؤں میں شامل کیا جاتا ہے۔

اس کا اثر بالخاصہ ہے کہ اگر کھانے میں زیادہ مقدار میں نمک شامل ہو جائے تو اس کے اوپر بردی کا غذ کو رکھا جاتا ہے،جو اس کے زائد نمک کو جذب کر لیتا ہے۔ بردی کی جڑ چبانے سے منھ سے لہسن،پیاز اور شراب کی بو زائل ہو جاتی ہے۔بعض کے مطابق آب بردی

اور سرکہ یا بیخ بردی یا بردی کی راکھ اور سرکہ کا خوردنی استعمال تلی میں فائدہ کرتا ہے۔ بردی کا ضماد ورم کو تحلیل کرتا ہے۔

بردی احشا کے لیے نقصان دہ ہے۔ جس مصلح شہد اور بدل ہم وزن اقاقیا اور تہائی حصہ دم الاخوین ہے۔ صاحب منہج کے مطابق بردی پھیپھڑے کے لیے مضر ہے۔ اس کا مصلح لبوب ہے اور بدل غرب کے پتے۔

بردیک

با مضموم، را ساکن، دال مکسور، یا مفتوح اور کاف ساکن۔ یہ چھوٹی الائچی ہے۔

پردیک پرنی

یہ پٹھون ہے۔

بردینا

طحلب (کائی) ہے۔

برزون

یہ گھوڑے یا 'بوٗ' کا عربی نام ہے۔

بڑرکس

با مفتوح، ڑا ساکن، را مفتوح، کاف مشدد مفتوح اور سین ساکن۔ یہ را کے بعد الف کے اضافہ کے ساتھ بڑراکس بھی پڑھا جاتا ہے، یہ بال راکس ہے۔

پرساد پتمیو

یہ ملکو کا درخت ہے۔

پرسادنی

یہ اروڑ ہے۔

برسڑی

با مفتوح، را ساکن، سین اور را مکسور اور یا ساکن۔ یہ مرغابی کے مشابہ ایک پرندہ ہے، مگر یہ اس سے چھوٹا ہوتا ہے۔ اس کے پر اور بال سیاہی سفیدی اور خاکستری ہوتے ہیں، اس کے پیٹ کے نیچے کا حصہ سفید ہوتا ہے۔ اس کی دم چھوٹی، چونچ لمبی، آنکھ بڑی اور سر بھی بڑا ہوتا ہے، اس لیے اس کا یہ نام ہے۔ اس کے پیر دراز اور تین انگلی والے ہوتے ہیں۔

اس کا مزاج گرم اور خشک ہے۔ برسڑی کا گوشت معدہ کو قوی کرتا ہے، مگر دیر ہضم ہے۔

پرسارنی

پا مفتوح، را ساکن، سین مفتوح، الف دوسرا را مفتوح، نون مکسور اور یا ساکن۔ اس کے معنی ''اجابت لانا'' کے ہیں، اس کا دوسرا معنی منتشر بھی ہے۔ پرسارنی کے پتے چوڑے، زرد اور منتشر ہوتے ہیں۔ اس کا نام گٹھمکو رو، پرسا اور پرتھانکا ہے۔ پرتھانکا کا اعراب پا

مفتوح، را ساکن، تا اور ہا خفی مفتوح، نون مکسور، کاف مفتوح اور الف۔ یہ امراض بول کی نایاب دوا ہے۔ اس کو امراء اور وزرا لوگ پسند کرتے ہیں۔

مزاج: دوسرے درجہ میں گرم وخشک۔

افعال وخواص: اس کا مزہ تیز ہے۔ یہ دست آور ہے۔ بدن کو قوی، ریاح کو خارج اور بلغم کو کاٹتا ہے۔ پرسارنی منی میں اضافہ اور گردہ ومثانہ کی پتھری کو توڑتی ہے۔ نیز دافع قے ہے۔

پرسارنج

پا مفتوح، را اور سین مفتوح، الف، دوسرا را مفتوح، نون اور جا ساکن۔ یہ اگر ہے۔

پرساریون

یہ عصی الراعی (لال ساگ) ہے۔

برسئت

یہ خرگوش ہے۔

برسک

یہ مشط الراعی ہے۔

پرسنًا

پا مفتوح، را مفتوح، سین مفتوح، نون مشدد مفتوح اور الف۔ یہ لفظ سیندھی، تاڑی اور شراب کے مابین مشترک ہے۔

پرس سواد

پا مفتوح، را مفتوح، پہلا سین ساکن، دوسرا سین مضموم، واؤ مجہول ساکن، الف اور دال۔ یہ دونہ ہے۔

برسون

یہ فراسیون ہے۔ کبھی اس کا اطلاق موگرہ اور کبھی درختوں کے پھولوں پر بھی ہوتا ہے۔

پرسوھا

پا مفتوح، را ساکن، سین مفتوح، واؤ ساکن، ہا مفتوح اور الف۔ یہ ساٹھی ہے۔

برشیاو شاں

پا مفتوح، را مکسور، شین مکسور، یا مفتوح، الف، واؤ اور شین مفتوح، الف اور نون ساکن، پرشیاؤشاں فارسی لفظ ہے۔ بعض نے یونانی لفظ قرار دیا ہے۔ جس کے معنی سینہ کی دوا کے ہیں۔ عربی میں اس کے نام شعر الجبال، شعر الارض، شعر الجن، ظفائر الجن، سبع الارض، شعر الخنازیر، شعر الکلب، شعر الغول، شعر الحمار، لحیۃ الحمار، کثیر الشعر، کزبرۃ الشعر، کزبرۃ البر، کزبرۃ الماء، جعدۃ القنی، ساق الاسود اور ساق الوصیف، یونانی میں سرابیون، سربیون، طیلیحوغر، بولوطریخون (بہت بال) ہیں۔ بعض کے مطابق برشیاؤشاں فارسی میں پا کے ساتھ پرشیاؤشاں ہے

اور فارسی میں عوام اس کو سنبل الفارسی کہتے ہیں۔صاحب صیدنہ کے مطابق اس کا نام کرفس دیو ہے۔ پہاڑی پرشیاؤشاں کا نام کرفس دیو ہے۔اس کا ہندی نام ہنس راج، راج ہنس، کرجا، کالی جھانپ اور رنگوت ہے۔

پرشیاؤشاں ایک جڑی بوٹی ہے، جو حوضوں، کنوؤں اور نہروں کے کنارے سایہ دار مقامات، پرانی مرطوب دیواروں اور ویرانوں میں پیدا ہوتا ہے۔اس کی پتیاں کشنیز کی پتیوں کے مانند، جسامت میں چھوٹی اور شگاف دار کناروں والی ہوتی ہیں۔ یہ پودا غیر تنہ دار ہوتا ہے۔اس میں پھول اور تخم نہیں ہوتے۔ پرشیاؤشاں کی شاخیں سرخی مائل سیاہ، باریک اور سخت ہوتی ہیں، جو ایک بالشت کے برابر طویل ہوتی ہیں۔اس کی جڑ کسی افادیت کی حامل نہیں ہوتی۔ پرشیاؤشاں کی قوت تیزی سے زائل ہوتی ہے، جو چھ مہینے کے بعد کمزور اور ایک سال کے بعد بالکل باطل ہو جاتی ہے۔ برگ کرفس کے مانند سبز پتیوں اور سخت سیاہ پرشیاؤشاں اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔بعض کے مطابق اس کی شاخ سرخ ہوتی ہے۔

مزاج: جالینوس کے مطابق پرشیاؤشاں حرارت و برودت میں معتدل ہے۔شیخ نے قانون میں لکھا ہے کہ پرشیاؤشاں مائل بہ حرارت ہوتا ہے اور اس میں خشکی بہت کم ہوتی ہے۔صاحب حاوی کے مطابق یہ اوّل درجہ میں گرم وخشک ہے۔بعض کے مطابق یہ دوسرے درجہ تک گرم ہے اور بعض کے نزدیک قدرے خشکی کے ساتھ قوی الحرارت ہے۔

افعال وخواص: پرشیاؤشاں محلل، ملطف، مفتح، مجفف، قدرے قابض اور منضج ہے۔ یہ داءالثعلب کے مقام پر بال اگاتا ہے۔ ذات الصدر اور ذات الریہ میں فائدہ کرتا ہے۔سیلان مواد کو بند کرتا ہے۔شیخ کے مطابق اگر پرشیاؤشاں مرغ اور بٹیر کے چارہ میں شامل کر کے ان کو کھلایا جائے تو ان کا گوشت پکانے سے آسانی سے گل جاتا ہے۔اگر پرشیاؤشاں کو پیس کر یا جلا کر روغن آس میں ملا لیا جائے اور اس کی مالش کی جائے تو بال دراز ہو جاتے ہیں۔اگر تازہ پرشیاؤشاں کو روغن آس میں پکایا جائے تو یہ زیادہ قوی ہو جاتا ہے۔بعض وقت اس کو مورد اور دیگر مقوی شعر دواؤں کے ساتھ اس کو پکاتے ہیں اور حسب طریقہ اس سے روغن حاصل کرتے ہیں۔ یہ روغن بالوں کو اگاتا، قوی، سیاہ، دراز اور جھڑنے سے باز رکھتا ہے۔اگر اس کی راکھ سے بالوں پر ضماد کیا جائے تو بال جھڑنا بند ہو جاتے ہیں۔اگر پرشیاؤشاں کو لادن، روغن مورد، زوفا اور شراب کے ہمراہ ملا لیا جائے تو اس کا طلا بالوں کو جھڑنے سے محفوظ رکھتا ہے اور ان کو قوی کرتا ہے۔اسی طرح اگر پرشیاؤشاں کی راکھ کو اس کے جوشاندہ میں ملا لیا جائے اور اس سے بالوں کو دھویا جائے تو اس سے بھی بال نہیں جھڑتے۔ سرکہ اور زیتون میں اس کی راکھ کو ملا کر مالش کرنے سے داءالثعلب اور داءالحیہ میں فائدہ ہوتا ہے۔اسی طرح اگر تازہ پرشیاؤشاں کو داءالثعلب پر ملا جائے تو فائدہ کرتا ہے۔

جالینوس کے مطابق یہ دوا مجفف، محلل اور ملطف ہے، اس لیے اس کے خوردنی استعمال سے داءالثعلب کے مقام پر بال اگتے ہیں۔خنازیر کو تحلیل اور پتھری کو توڑ دیتا ہے۔بعض کے مطابق اس کا اثر بالخاصہ ہے کہ اگر تازہ پرشیاؤشاں کو نیم کوب کر کے اس مقام پر باندھا جائے جہاں برچھی پیوست ہو تو اس کو خارج کرتا ہے۔اگر پرشیاؤشاں کے عصارہ یا جوشاندہ سے گل سرخ کو پیس لیا جائے اور بدن پر دو تین مرتبہ حمام میں طلا کیا جائے تو جرب وغیرہ سے لاحق شدہ سیاہ نشانات کو ختم کرتا ہے۔ پرشیاؤشاں پھوڑے، صلابت اور خنازیر میں فائدہ کرتا ہے۔اگر پرشیاؤشاں کو گل سرخ کے ہمراہ پیس لیا جائے اور قیروطی کے ساتھ ملا کر مقامی استعمال کیا جائے تو یہ ان کو تحلیل کرتا

ہے۔اسی طرح اگر پرشیاؤشاں کی شاخوں کو پیس کر متقرح خنازیر پر ضماد کیا جائے تو اس کو تحلیل کرتا ہے۔اگر تازہ پرشیاؤشاں کا ضماد کیا جائے تو یہ نواسیر،قروح خبیثہ اور قروح رطبہ کو ٹھیک کرتا ہے۔اسی طرح پرشیاؤشاں کی راکھ کا ضماد مذکورہ امراض میں فائدہ مند ہے۔اگر سر کو پرشیاؤشاں کی راکھ کے پانی سے دھویا جائے تو حزاز میں بہت فائدہ ہوتا ہے۔ گنجے کے سر پر اس کی راکھ ملنے سے بال اگ آتے ہیں۔اگر پرشیاؤشاں کے جوشاندہ یا راکھ میں شراب ملا کر سر کو دھویا جائے تو سر کی بھوسی صاف ہو جاتی ہے اور سر کے قروح رطبہ ٹھیک ہو جاتے ہیں۔پرشیاؤشاں کا ضماد بارد صداع میں اور اسی طرح نیم کوب کردہ پرشیاؤشاں گائے کی پنڈی کے مغز کے ہمراہ ضماد کرنے سے سر درد میں بہت فائدہ کرتا ہے۔پرشیاؤشاں کے جوشاندہ کا نشوق زکام کے لیے مفید ہے۔پرشیاؤشاں کے جوشاندہ کا نطول ناک کے سدوں کو کھولتا اور زکام کو ٹھیک کرتا ہے۔اگر پرشیاؤشاں کو چبالیں اور اس کا لعاب،غرب (ناحیہ چشم کا ناصور) پر قطور کریں یا پرشیاؤشاں کو چبا کر غرب پر باندھیں تو فائدہ مند ہے۔اسی طرح اگر پرشیاؤشاں کو چبا کر آنکھ کے جرب میں باندھا جائے تو فائدہ حاصل ہوتا ہے۔پرشیاؤشاں اپنی خشکی کی وجہ سے پھیپھڑے کا تنقیہ اور نزف الدم کو بند کرتا ہے۔

جالینوس کے مطابق اگر پرشیاؤشاں کا خوردنی استعمال کیا جائے تو یہ سینہ و پھیپھڑے کے لیس دار اخلاط کو خارج کرتا ہے۔دیسقوریدوس نے کہا ہے کہ اگر اس کا جوشاندہ نوش کیا جائے تو یرقان،درد طحال اور عسر البول میں فائدہ کرتا ہے۔اس کے شربت کا خوردنی استعمال سینہ اور پھیپھڑے کے درد میں فائدہ کرتا ہے،نیز شربت،غلیظ لیس دار اخلاط کا منفث اور منقی ہے۔شربت قلب کو فرحت،سانس اور منھ کی بدبو کو خوشبودار کرتا ہے۔پرشیاؤشاں کے عرق سے لونگ جیسی خوشبو آتی ہے۔اس کو پینے سے بادرنجبویہ کی طرح دل کو فرحت و تقویت اور طبیعت کو نشاط حاصل ہوتا ہے۔پرشیاؤشاں کا شربت پیٹ اور معدہ کی جانب فضلات کے سیلان کو باز رکھتا ہے۔تلی کے درد،یرقان اور عسر البول میں فائدہ کرتا ہے اور محفوظ طریقہ سے قوی ادرار کرتا ہے۔گردہ کے درد و پتھری اور احتباس حیض کے لیے فائدہ مند ہے۔اگر حیض کم آرہا ہو یا بند ہو تو حیض کو جاری کرتا ہے اور اگر حیض زیادہ آرہا ہو تو اس کو کم کرتا ہے۔نیز پرشیاؤشاں کا شربت مشیمہ کو خارج اور نفاس کا تنقیہ کرتا ہے۔عموماً جب اس کا تنہا سفوف کھایا جاتا ہے تو قبض لاحق ہو جاتا ہے۔ابن ماثویہ کے مطابق اگر ساڑھے دس گرام پرشیاؤشاں کا سفوف کھایا جائے تو معدہ اور آنتوں کے بلغم کو دست میں خارج کرتا ہے۔

اس بوٹی کا اثر بالخاصہ ہے کہ یہ معدہ اور آنتوں میں پیدا شدہ مرہ صفرا کو دستوں کے ذریعہ خارج کرتا ہے۔خصیہ پر پختہ پرشیاؤشاں کا ضماد اس کے ورم اور صلابت کو تحلیل کرتا ہے۔مرکی کے ہمراہ پرشیاؤشاں کا حمول سیلان رحم کو بند کرتا ہے۔پرشیاؤشاں کے جوشاندہ اور شربت کا خوردنی استعمال سانپ،پاگل کتا اور حشرات الارض کی گزیدگی میں فائدہ کرتا ہے۔تازہ پرشیاؤشاں کا طلا بھی پاگل کتے کی گزیدگی میں سفید ہے۔

پرشیاؤشاں کی مقدار خوراک ساڑھے دس سے ساڑھے چوبیس گرام اور ایک قول کے مطابق پینتیس گرام تک ہے اور پرشیاؤشاں کے جوشاندہ کی مقدار خوراک ستر ملی لیٹر ہے۔پرشیاؤشاں تلی کے لیے نقصان دہ ہے۔ مصلح روغن بنفشہ،یا مصطگی یا کیترا اور ایک قول کے مطابق گل بنفشہ ہے۔ربو،سینہ و پھیپھڑا کے تنقیہ اور ان اعضاء کے درد میں پرشیاؤشاں کا بدل ہم وزن بنفشہ اور نصف وزن رب السوس اور بعض کے مطابق اصل السوس،مجموعی طور پر ہے اور ہم وزن زوفا خشک ہے۔صاحب منہج کے مطابق پکا ہوا پرشیاؤشاں گردہ میں نقصان

کرتا ہے اور اس کا مصلح کتیرا ہے۔

برسیان

با مفتوح، را ساکن، سین مکسور، یا مفتوح، الف اور نون ساکن۔ یہ آخر میں الف کے اضافہ کے ساتھ برسیانا بھی آیا ہے۔ برسیاں فارسی لفظ ہے۔ بعض کے مطابق یہ یونانی لفظ ہے۔ یہ بہت عمدہ سبزی ہوتی ہے۔ برسیان غیر شگوفہ دار ایک پودا ہے، جس کے پھول اور تخم بلادر کی طرح پڑے ہوتے ہیں۔ یہ پودا تموز (ساون) میں پکتا ہے۔ کوفہ کے قرب و جوار بابل کی سرزمین میں یہ خوب پیدا ہوتا ہے۔ اس کا شمار غیر مشہور دواؤں میں ہوتا ہے۔

مزاج: معتدل حار ورطب ہے۔ ایک قول کے مطابق گرم خشک۔

افعال و خواص: خشک برسیان کو سونگھنے اور کھانے سے نفس کو فرحت، دماغی اور نفسانی روح کو تقویت ملتی ہے۔ بصارت کو تیز، ریاح کو تحلیل، اخلاط کو پارہ پارہ کر کے دستوں میں خارج اور جگر و معدہ کو قوی کرتا ہے۔ اگر برسیان کو عرق گلاب میں پیس لیا جائے اور حمام میں بدن پر طلا کیا جائے تو دو تین مرتبہ میں بدن سے جرب وغیرہ کے نشانات صاف ہو جاتے ہیں۔ برسیان حد اعتدال میں بارد معدہ اور بارد جگر کا مسخن اور ان کا مقوی ہے۔ بعض اطباء کے مطابق عرق برسیان سے لونگ کی بو آتی ہے۔ اس کے افعال وخواص بادرنجبویہ کے مانند مقوی نفس اور مفرح نفس ہیں۔

برسن

با مکسور، را ساکن، سین مضموم اور نون ساکن، یہ یونانی لفظ ہے، اس کا نام عربی میں شحم الارض تازہ برسن کا نام فور اور پرانے برسن کا نام فضیم اور اندلس کی زبان میں شونتر ہے۔ اطباء کہتے ہیں کہ یہ بیش ہے، جبکہ درست بات یہ ہے کہ یہ بلوط کی ایک نوع ہے۔ بعض کے مطابق یہ فطر (کھمبی) ہے۔ اطباء نے فرمایا ہے کہ اس کی پتیوں کا عصارہ بچوں کے مرض اسہال میں فائدہ کرتا ہے۔

برساریون

یہ بطباط (عصی الراعی) ہے۔

سانیون

یہ حلبوب ہے۔

پرستوک

یہ خطاف (ابابیل) کا فارسی نام ہے۔

برش

با مکسور، یہ پنبہ اور کشوت ہے۔

برشاد

یہ شابجم ہے۔

پرشانوهسج

پا مضموم، را ساکن، شین مفتوح، الف، نون خفی، واؤ ساکن، ہا مفتوح، سین اور جا ساکن ۔ یہ پنا ہے۔

پرشنی پرنی

پا مضموم، را ساکن، شین ساکن، نون مکسور، یا ساکن، دوسرا پا مفتوح، دوسرا را ساکن، دوسرا نون مکسور اور دوسری یا ساکن ۔ بعض نسخوں میں سین اور جا کے ساتھ پرس جرنی آیا ہے۔ یہ بعض کے نزدیک کولنبا ہے۔ یہ مجہول الماہیت دوا ہے۔

برشوم

با مضموم اور یا مفتوح، یہ قسب ہے۔

برشین

یہ رطبہ (اسپست) ہے۔

برشیان دارو

فتحہ سے، یہ عصی الراعی یارس کا عصارہ ہے۔

پرشٹ پرنی

پا مفتوح، را مکسور، شین ساکن، ٹا ساکن، دوسرا پا مفتوح، دوسرا را ساکن، نون مکسور اور یا۔ یہ پتھون ۔ اور اپنے مقام پر تحریر ہو چکا۔

برطانیقی

با مفتوح، را ساکن، طا مفتوح، الف، نون مکسور، یا ساکن، قاف مکسور اور با ساکن، یہ یونانی لفظ ہے۔ رومی میں اس کا نام قسطرق اور ہندی میں سروالی ہے۔ مصنف منہج نے کہا کہ یہ تاج خروس، حماحم اور بستان افروز سے معروف ہے۔ بعض نے اس کے علاوہ سمجھا ہے اور کہا کہ یہ موسم ربیع میں پیدا ہونے والا ایک پودا ہے، جو بستان افروز کے علاوہ دوسری چیز ہے۔ اس کی پتیاں برگ حماض بری کے مشابہ ہوتی ہیں، جو زیادہ چھوٹی، سیاہی مائل، خشونت دار اور روئیں دار ہوتی ہیں۔ اس کا تنہ زیادہ بڑا نہیں ہوتا اور جڑ چھوٹی و باریک ہوتی ہے۔ پھول سرخی مائل ہوتا ہے۔ برطانیقی کی ایک قسم خیرے (گل شب بومی) ہے۔

مزاج: اوّل درجہ میں سرد اور خشک ۔ ایک قول کے مطابق یہ قوت قابضہ کے ساتھ مرکب القوی ہے۔ بعض کے نزدیک دوسرے درجہ کے اوّل میں گرم وخشک ہے۔

افعال و خواص: شیخ کے مطابق اس کا پتا قابض ہوتا ہے۔ برطانیقی کا عصارہ منھ کے پرانے قروح اور قلاع کے لیے بہترین دوا ہے۔ نیز یہ ورم لوزتین کو تحلیل کرتا ہے۔ برطانیقی کا رب قلاع دہن میں فائدہ کرتا ہے اور یہ تازہ اور پرانے زخموں کو مندمل کرتا ہے۔ خشک پتوں کا جوشاندہ یا عصارہ عفونت والے قروح کے لیے بہترین چیز ہے۔ منہج میں لکھا ہے کہ لوگ برطانیقی کو ضماد اور خوردنی طور پر استعمال کرتے ہیں اور اس کے ساڑھے چار گرام تخم کو کھاتے ہیں۔ برطانیقی طحال میں نقصان کرتا ہے، جس کا مصلح بادیان ہے اور اس کا بدل حماض ہے۔ بعض کے مطابق برطانیقی کا ضماد ورم کو تحلیل اور بدن کے نشانوں کو صاف کرتا ہے۔ اس کے پتوں کا عصارہ تازہ

زخموں کو گوشت سے پر کرتا ہے۔خشک پتوں کے جوشاندہ کا مضمضہ منھ کے قروح،عفونت دار زخموں، ورم اور اور منھ کی بدبو کے لیے فائدہ مند ہے۔جوشاندہ پینے سے بخاروں میں فائدہ ہوتا ہے۔عفونت دفع کرنے کی یہ بہترین قابض اور مستعمل دوا ہے۔اس سے غثیان لاحق ہوتا ہے۔مصلح عناب، بدل چقندر کا رس۔اس کے افعال وخواص ہندی اطباء کے مطابق سر وال کے ذیل میں آئیں گے۔

برطیقون

یہ مغرہ ہے۔

برعر

یہ جنگلی گائے کا بچہ ہے۔

برغال سالی

یہ خرفہ ہے۔

برغ

با مفتوح، را مفتوح اور غین ساکن۔یہ غوک (مینڈھک) ہے۔

برغشت

با مفتوح اور را ساکن۔یہ خراسانی قنابری ہے۔

برغل

یہ قشیش اور دشیش (گیہوں یا جو کا حریرہ) ہے۔

بر غنچہ

یہ ابہل ہے۔

برغوث

یہ فارسی لفظ ہے، یہ کیک (پسّو) ہے۔

برغور

یہ ادھ پسا گیہوں (دلیہ) ہے۔

برغول

یہ خشیش کے معنی میں ہے۔بعض کے مطابق یہ گیہوں یا جَو کا حریرہ ہے یا گیہوں کی دلیہ یا حلوا ہے، جس کو عوام فروشہ کہتے ہیں۔یہ ایسی غذا ہے، جو قوی معدہ اور اچھے ہاضمہ والوں کے لیے عمدہ اور بہترین چیز ہے۔

برغوثی

یہ اسپغول ہے۔

برغان

بالفتح، یہ ثعبان ہے جو سانپ کی ایک قسم ہے۔

برف

بامفتوح، راساکن اور فاساکن۔ یہ فارسی لفظ ہے، جس کا عربی نام ثلج ہے۔ پتھریلی اور سخت زمین پر گرنے والا برف اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔ خندقوں میں گرنے والا برف ردی قسم کا ہوتا ہے۔ اس کا پگھلا ہوا پانی بھی خراب ہوتا ہے۔

مزاج: تیسرے درجہ میں بارد اور دوسرے درجہ میں یابس۔ بعض کے مطابق چوتھے درجہ میں سرد اور خشک۔ دیگر لوگوں نے چوتھے درجہ میں حار اور رطب قرار دیا ہے۔ بعض کے بقول برف طبعی طور پر بارد اور عارضی طور پر خشک ہوتا ہے۔ برف کی خشکی انسان کے مزاج میں اثر انداز نہیں ہوتی، بلکہ وہ باطل ہو جاتی ہے۔ کیونکہ برف کا اصلی مزاج رطب ہے اور اس کی خشکی عارضی ہے۔

افعال و خواص: اگر برف کو سر کے اگلے حصّے (یافوخ مقدم) پر رکھا جائے تو نکسیر کو بند کرتا ہے۔ برف کا خوردنی استعمال حلق سے چمٹی جونک کو خارج کرتا ہے۔ برف کے پانی کے مضمضہ سے دانتوں کے درد حار میں راحت ملتی ہے۔ برف مخدر اور کھانسی و پیاس کا محرک ہے۔ کبھی برف پیاس کو بجھا دیتا ہے۔ برف کا استعمال عمر رسیدہ لوگوں، سرد مزاج افراد، بارد وضعیف معدہ و جگر والوں اور اندرونی ورم کے لیے ردی اور نقصان دہ ہے۔ گرم مزاج لوگوں، گرم معدہ و جگر والوں اور خون یا صفرا کے غلبہ والے افراد کے لیے بہترین چیز ہے۔ برف معدہ سے دماغ کی جانب چڑھنے والے ابخرات کو ساکن کرتا ہے۔ یہ اعصاب کے لیے نقصان دہ ہے، کیونکہ حلول پذیری کے عمل سے گرم ابخرات اعصاب میں قید ہو جاتے ہیں۔ معدہ میں قبض اور نقصان کرتا ہے۔ اس معدہ کے لیے خصوصاً نقصان دہ ہے۔ جس میں بارد اخلاط پیدا ہو رہے ہوں۔

برف کا ضرر حمام میں داخل ہونے، روغن سوسن و روغن نرگس کو بدن پر ملنے اور پرانی نبیذ نوش کرنے سے دفع ہو جاتا ہے۔ کبھی اس کی اصلاح کے لیے گل قند عسلی کھایا جاتا ہے۔ بعض کے مطابق اس کا مصلح لونگ اور شہد ہے۔ برف سے پیاس میں اضافہ ہوتا ہے، کیونکہ یہ معدہ میں حرارت کو جمع کرتا ہے۔ جتنا زیادہ ٹھنڈا پانی نوش کیا جاتا ہے اتنا پیاس میں اضافہ ہوتا ہے۔ شکر یا شہد کے ہمراہ گرم پانی پینے سے پیاس ختم ہو جاتی ہے، کیونکہ یہ ترکیب برف کی پیاس کو بجھاتی ہے۔ برف تھوڑا تھوڑا پینے سے ہاضمہ عمدہ ہو جاتا ہے۔ بعض کے مطابق اس عمل سے پیٹ کے کیڑے خارج ہو جاتے ہیں۔ نیز یہ عمل معدہ میں قبض کر کے گرم معدہ کے ہضم کو قوی اور گرم بخار اور جرب و حکہ کو فائدہ کرتا ہے۔ برف پینے سے معدہ میں حرارت کا اجتماع ہوتا ہے، جس سے اس کو تقویت حاصل ہوتی ہے۔ برف کا تیار کردہ پانی نفس برف سے بہتر ہے۔

برفوق

بامفتوح ہے۔ مصری زبان میں یہ مشمس (زردآلو) ہے۔ شامی زبان میں یہ آلوچہ کا نام ہے۔

برفی

یہ ناطف (مٹھائی) ہے۔

برقوم

یہ آپس میں ملے ہوئے خشک کھجور ہیں۔

برقوثی

یہ اسپغول ہے۔

برقه

یہ آکشار ہے۔

برک

با مفتوح، را اور کاف ساکن۔ یہ انگریزی لفظ ہے، جس کے معنی درخت کی چھال ہے، برک قرفہ (تج) کے مشابہ ایک درخت کی چھال ہے، مگر یہ قرفہ (تج) سے زیادہ گہری سیاہ ہوتی ہے، لوگ اس کو نئی جگہ سے درآمد کرتے ہیں۔ بعض کے مطابق سب سے پہلے قسیس (نصرانیوں کا عالم) لوگوں کی ایک جماعت کو اس دوا کے متعلق خبر ہوئی تھی، اس جماعت کا لقب حرویت تھا، جو پریو کی مملکت میں آتا ہے اور یہ جنوبی امریکہ میں واقع ہے۔ یہ لوگ اس کو برطانیہ سے لائے تھے اس لیے ان کی طرف اس دوا کی نسبت کی جاتی ہے۔ اس کا نام جروتیس برگ ہے۔ اس پوست سے کوئی غالب بو نہیں آتی۔ اس کا ذائقہ تلخ اور قدرے زبان کو پکڑتا ہے۔ نیم کوب کردہ کا رنگ قرفہ (تج) سے کم ہوتا ہے۔

مزاج: دوسرے درجہ میں گرم وخشک۔

افعال و خواص: برک حمی ربع اور مزمن دورِیہ حُمّی کے مانند پرانے، لرزہ اور باری سے آنے والے بخاروں کے لیے فائدہ مند ہے۔ یہ بخار اتنے مشکل ہیں کہ تنقیہ کے بغیر زائل نہیں ہوتے۔ اس زمانے میں انگریز لوگ اس کے جوہر کو نکال کر استعمال کرتے ہیں، جس کا نام کنین ہے۔ اطباء مریضوں کو بخار سے افاقہ کے دوران اس کی معمولی مقدار کا سرد محلول دو تین دن متواتر پلاتے ہیں اور کبھی بخار کے دوران پورے دن میں دو دو گھنٹہ کے وقفہ سے دیتے ہیں، لیکن یہ دوا عرضی، مزاجی، قروحی، لازمی، محرقہ بخاروں، فاسد مزاجوں، ورم شراسیف، احشاء میں سدہ سے نفخ شراسیف، امتلاء اور اخلاط کے فساد وعفونت میں غیر مفید اور غیر مستعمل ہے۔ اسی طرح یہ دوا دوری صداع، رحم کے باری والے امراض اور اکثر مستقل دورے والے امراض میں فائدہ نہیں کرتی، مگر یہ دوا ان زیادہ تر مذکورہ امراض میں قے و اسہال سے تنقیہ اور باری ختم ہونے کے بعد مفید ثابت ہوتی ہے اور اطباء اس کو معمولی ملح طرطیر کے ہمراہ مزمن حمی ربع میں حسب قاعدہ استعمال کرتے ہیں۔

پرکانونشم

پا پر زبر، را پر ساکن، کاف پر زبر، الف، نون خفی، واؤ اور نون ساکن، ش پر زبر اور میم ساکن۔ یہ کانسہ ہے۔

برگد

یہ بڑھ ہے۔

پرکروہ

پااوررا پرزبر، کاف اوررا پر پیش، واؤ ساکن، را پرزبر اور ہا ساکن۔ یہ بسکھپرہ سرخ ہے۔

برگگ شیرازی

با پرزبر، را ساکن، پہلے گاف پرزبر، دوسرا گاف ساکن، شین کے نیچے زیر، یا ساکن، را پرزبر، الف، زا کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ بنگ اور بھانگ ہے۔

برک

یہ عنب الدب کی ایک قسم ہے۔ اس کی جڑ عود برّی ہے، جو عود البندق کے نام سے بھی مشہور ہے۔ بعض کے مطابق یہ ابرک یا برک کی ایک قسم ہے۔

مزاج: تیسرے درجہ میں گرم وخشک۔

افعال و خواص: یہ دوا قوی نشہ آور ہے۔ اس کی زیادہ مقدار سے جنون لاحق اور ہلاکت واقع ہو سکتی ہے۔

مصلح: دودھ اور گائے کا گھی۔

بدل: بیخ لفاح یا بیخ شیبی یا تین دانہ بزرالبنج۔

برگ تبت

یہ برگ ساذج ہندی کے مانند ایک پتا ہے، جو قدرے طویل اور ضخیم ہوتا ہے۔ اس کا نام برگ کشمیری بھی ہے۔

مزاج: گرم وخشک۔

افعال و خواص: اس کی ناس (نشوق) لینے سے بہت چھینک آتی ہے۔ یہ نزلہ میں بہت فائدہ مند ہے۔ اس کو لوگ تنہا اور یا نزلہ کے لیے مفید اور مناسب دواؤں کے ہمراہ ملا کر استعمال کرتے ہیں۔

برگ چینی

یہ برگ ناگ پھنی کے مانند ایک دبیز پتا ہے، مگر اس سے کم موٹا اور چوڑا ہوتا ہے۔ اس کا ذائقہ برگ حماض کے مانند ترش ہوتا ہے۔ اگر اس کا پتا زمین میں گاڑ دیا جائے اور اس پر پانی چھڑکا جائے تو اس سے چھوٹی شاخ نکل آتی ہے، جو کم و بیش ایک ذراع کے برابر اس کا درخت بن جاتی ہے۔

مزاج: سرد وخشک۔

افعال و خواص: اگر برگ چینی اور تین چار عدد گول مرچ کو پانی میں پیس کر ہیضہ کے مریض کو کھلایا جائے تو خوب فائدہ ہوتا ہے۔ لوگ اس سے چٹنی بھی تیار کرتے ہیں، جو بہت لذیذ ہوتی ہے۔

برگ سوفار

یہ سرپھوکہ ہے۔

برگتمن

بامکسور، رامکسور، گاف ساکن، تا ساکن، میم مفتوح اورنون۔ یہ فیروزہ کا ہندی نام ہے۔

برکفه

یہ قصب الزیرہ ہے۔

پرگو

یہ دہی ہے۔

پرکی

پامفتوح، راساکن، کاف مکسوراور یاساکن۔ یہ ایک کانٹے دار درخت ہے۔ پرکی سورجم کا ہندی نام ہے۔ پرکی درخت بیر کے مانند ایک خاردار درخت ہے۔ جو پہاڑ اور ویرانے میں پیدا ہوتا ہے۔ اس کی پتیاں بھی کنار (بیر) کی پتیوں کی طرح ہوتی ہیں، مگر یہ طویل، غیر کنگورہ دار اور برگ نیم کے مانند قدرے جوف دار ہوتی ہیں۔ اس کا پھول گل مکو کے مانند ہوتا ہے، جو موسم خریف کی ابتدا میں کھلتا ہے۔ اس کا پھل مکو سے قدرے بڑا ہوتا ہے، جو کچی حالت میں سبز ہوتا ہے۔ اس کا ذائقہ کسیلا اور ترش ہوتا ہے، جو پکنے کے بعد سیاہ اور ذائقہ ترش شیریں ہوجاتا ہے۔ یہ سردی کے موسم میں پکتا ہے۔ ہندی زبان میں اس کا نام پرکی پنڈو ہے، جس کا اعراب پامفتوح، نون خفی، ڈال مضموم واؤ ساکن ہے۔ پرکی پنڈو کے معنی پرکی کا میوہ ہے۔ پرکی کا تخم بیر کے مانند ہوتا ہے، مگر اس سے چھوٹا اور چوڑا ہوتا ہے، جس کا مغز ارہر کی دال کے برابر اور ذائقہ قدرے تلخی آمیز کسیلا ہوتا ہے۔

مزاج: کچے پرکی کے پھل کا مزاج دوسرے درجہ میں سرد خشک ہے۔ یہ لیس دار ہوتا ہے اور پکے پھل کا مزاج دوسرے درجہ میں سرد وخشک۔

افعال وخواص: یہ پھل قدرے چرپرہ، کسیلا اور ثقیل ہوتا ہے، یہ بلغم پیدا کرتا ہے۔ قبض اور احتباس بول کو دفع کرتا ہے۔

برکینه

یہ قصب الزیرہ ہے۔

پرلاپنج

پامفتوح، راساکن، لام مفتوح، الف، دوسرا پامفتوح، نون خفی اور جاساکن۔ یہ نندی ورچھا ہے۔ بعض نسخوں میں یہاں پر پرلوہی آیا ہے، جس کا اعراب پامفتوح، راساکن، لام مضموم، واؤ ساکن، ہامکسور اور یاساکن ہے۔

پرلونیا

یہ جلنیب ہے۔

برم

بامفتوح، رااور میم ساکن، بعض لوگوں نے با اور را کو مفتوح لکھا ہے۔ یہ اثل کے مانند ایک بڑے اور خاردار درخت کا پھول ہے۔

اس کے پتے شوک کے پتے کے مانند ہوتے ہیں۔ درخت شوک کے پھل کو خرنوب کہتے ہیں۔ اس کا پھول زعرور کے برابر، سفیدی آمیز زرد اور خوشبودار ہوتا ہے۔ ہندوستان میں بھی پھول مستعمل ہے۔ اور یہ ببول کے درخت کا پھول ہے۔ مولف مغنی نے بھی اس کو ببول کا شگوفہ سمجھا ہے۔ بعض کے مطابق یہ حرارت مائل اور بید مشک جیسی قوی ایک قسم کی خوشبو ہے، جو دماغ کو قوی، سیلان رطوبت کو بند، نیند آور، قلب کو فرحت و تقویت اور نفس کو نشاط بخشتا ہے۔ بعض کے مطابق خشک برم قابض اور تازہ مسہل ہوتا ہے اور یہ گرم سیلان میں فائدہ کرتا ہے۔ صمغ برم سرخ ہوتا ہے۔ یہ تنہا یا دم الاخوین کے ہمراہ پرانی کھانسی اور نزف الدم میں فائدہ کرتا ہے۔ بعض کے مطابق اس درخت کا جزء مستعمل صرف پھول ہے۔ یہاں برم سے مراد عرق ہے، جس کو عراق میں عطروں کو خوشبودار اور مفرح بنانے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے اور طب میں غیر مستعمل ہے۔ بعض لوگوں کا خیال ہے کہ اس کے عرق کے افعال و خواص عرق بید مشک کے مانند ہیں۔

بڑم

بامکسور، ڑا مفتوح اور میم ساکن، یہ بڑالون ہے۔

برم ڈنڈی

با اور را مفتوح، میم ساکن، ڈال مفتوح، نون ساکن، ڈال مکسور اور یا ساکن۔ اس کا با مفتوح بھی ہے۔ سنسکرت میں یہ داراتھا (بہتے پانی کے قریب پیدا ہونے والا)، آوانک مکھی (سیدھی یا ٹیڑھی شاخوں والا، نیز اس کا معنی درخت، پتا، شاخ اور اپنے ارد گرد کانٹے رکھتا ہے)، آوانک پشپی (اس کے پھول الٹے ہوتے ہیں) برمہاڈنڈلی (بدن میں دوڑنے والے خون کو قابو میں کرتی ہے) اور اراہلیشا (اس کا درخت سفید ہوتا ہے اور بعض کے نزدیک اس کے معنی ہے کہ بخار اور کھانسی چوہے کے مانند اور درخت برمہاڈنڈی سانپ کے مانند ہوتا ہے، جس طرح سانپ چوہے کو پکڑ لیتا ہے اسی طرح یہ پودا امراض کو پکڑ لیتا ہے) ناموں سے موسوم ہے۔

ہندوستانی اطباء اور ماہرین نباتیات نے اونٹ کٹائی کا نام برمڈنڈی قرار دیا ہے، لیکن تالیف شریفی کے مطالعہ سے پتہ چلتا ہے کہ ان دونوں کے درمیان فرق ہے اور دونوں الگ الگ پودے ہیں۔ چنانچہ تحقیق سے پتہ چلتا ہے کہ اونٹ کٹائی چھوٹا اور بڑا دو قسم کا ہوتا ہے۔ بڑی قسم کا نام اونٹ کٹائی اور چھوٹی قسم کا نام برمہاڈنڈی ہے۔ ان دونوں کی ماہیت میں کوئی فرق نہیں ہے۔ البتہ ان دونوں کی جسامت میں کافی فرق ہوتا ہے۔ برم ڈنڈی کے اجزاء اونٹ کٹائی سے زیادہ باریک ہوتے ہیں۔ برم ڈنڈی کا پودا زمین سے کم اونچا اور اونٹ کٹائی کا پودا ایک گز بلند ہوتا ہے۔ برم ڈنڈی کے پھول شروع میں اخروٹ کے مانند نکلتے ہیں۔ ان میں سوراخ ہوتے ہیں اور سوراخوں میں بہت چھوٹے اور سفید پھول ہوتے ہیں۔ اس پودے کے پھول، پتے اور شاخوں پر باریک اور نازک کانٹے ہوتے ہیں، جو ہاتھوں میں چبھتے نہیں ہیں۔

صاحب دستور الاطباء نے اطباء کے حوالہ سے برمڈنڈی کا نام اجولہ بھی نقل کیا ہے۔ اس کی تین اقسام بیان کی ہیں اور اونٹ کٹائی کو علاحدہ بیان کیا ہے۔ نیز اطباء نے برم ڈنڈی کی وجہ تسمیہ بتائی ہے کہ اس سے ولادت میں آسانی ہوتی ہے۔ صاحب تذکرۃ الہند نے اپنا مشاہدہ تحریر کیا ہے کہ اس میں پتیاں کثرت سے ہوتی ہیں۔ یہ پودا زمین پر مفروش ہوتا ہے اور اس پر باریک کانٹے ہوتے ہیں۔ عموماً یہ پودا کھیتوں میں پیدا ہوتا ہے۔ سابق میں مذکور پودا کا مزہ تلخ اور تیز ہوتا ہے اور اس کا مزہ شیریں ہوتا ہے۔ میرے خیال میں برم ڈنڈی کی

یہی قسم بہتر ہوتی ہے۔ حاصل کلام یہ ایک ہندوستانی پودا ہے، جو زمین سے قدرے بلند اور باریک شاخیں رکھتا ہے۔ اس کا پھول سرخی مائل نیلا ہوتا ہے۔ پھول پر باریک کانٹے ہوتے ہیں اور اس کا ذائقہ تلخ ہوتا ہے۔

مزاج: گرم خشک اور بعض کے نزدیک سرد ہے۔

افعال و خواص: یہ لطیف، شیریں اور مقوی حافظہ ہے۔ اگر ساڑھے دس گرام کو گائے کے دودھ کے ہمراہ تناول کیا جائے تو عقل میں اضافہ اور آواز کو صاف کرتی ہے۔ جریان منی کو بند کرتی ہے۔ کھانسی، منہ کی خشکی اور زہر کے اثر کو دفع کرتی ہے۔ کمر کو قوت بخشتی ہے۔ سرعت انزال کو ختم اور امساک منی پیدا کرتی ہے۔ خون کی قلت اور بلغمی بخار کو زائل کرتی ہے۔ اس کی مقدار خوراک ساڑھے دس گرام ہے۔ بعض کے مطابق اگر اس کے نقوع کو پانی میں ملا کر نوش کیا جائے تو بول الدم، پیشاب کی رنگت اور سوزش کے لیے مفید اور مجرب ہے۔ یہ خون، ریاح اور بلغم کے فساد، امراض چشم، ولادت کے بعد درد رحم اور پرانے بخاروں میں فائدہ کرتی ہے۔ اس کا نام براہمی بھی ہے۔ اس کی جڑ علاج و معالجہ میں قوی موثر ہے۔

برمس

یہ صبر ہے۔

برموم

یہ عکبر (آلوسن) ہے۔

برمون

یہ آلوسن ہے۔

برمهاترو

با مکسور، را مفتوح، میم مشدد مفتوح، ہا خفی مفتوح، الف، تا مفتوح، را مضموم اور واؤ ساکن۔ یہ پلاس پاپڑہ کا درخت ہے۔

برمها چارينه

یہ پلاس پیپل ہے۔

برمها جمڑو

با مفتوح، را مفتوح، میم مشدد مفتوح، ہا مفتوح، الف، جیم مفتوح، دوسرا میم ساکن، ڑا ساکن اور واؤ ساکن۔ یہ تین دھاری دار سینڈہ ہے۔

برمها دارو اور برمها سرشت

یہ دونوں پلاس پیپل ہیں۔

برمها ڈنڈی

یہ برم ڈنڈی ہے۔

برمھا سوملپ

برمہا کااعراب حسب سابق ،سین مضموم ،واؤ مجہول ساکن ،میم مفتوح ،لام ساکن اور پا ساکن ۔ یہ اگنی جوالہ ہے۔

برمھاورن

برمہا کااعراب حسب سابق ،واؤاوررامفتوح اورنون ساکن ۔بعض نسخوں میں برمہاورون آیا ہے۔ یہ تانبا ہے۔

برمھا مبو

بامکسور،رااورمیم مشدد مفتوح ،ہاخفی مفتوح ،الف ،دوسرا میم ساکن ،بامضموم اورواؤ ساکن ،اس کے معنی براہمہ کاپانی ہے یہ گائے کا پیشاب ہے۔

برمھا میری

یہ جنگلی گولر ہے۔

برمھین

بامکسور،رامفتوح ،میم مشدد مکسور،ہاخفی ،یااورنون ساکن ،یہ بام (خرفہ کے مانندگھاس) ہے۔

برمھینا

یہ پلاس پیپل ہے۔

برمیانا

یہ ایک پودا ہے،اس کاتخم تخم کرفس کے مشابہ ہوتا ہے۔اگراس کوتازہ حاصل کرکے تخم کے ہمراہ پیس لیا جائے اور بدن پر ضماد کیا جائے تو جرب میں فائدہ کرتا ہے۔اسی طرح اگراس تخم کونیم کوب کرکے جوشاندہ بنالیا جائے ،پھراس میں روغن ملاکر دوبارہ پکایا جائے جب پانی جل جائے اورروغن باقی رہ جائے توبدن پراس تیل کی مالش سے جرب میں فائدہ ہوتا ہے۔

برمینہ

اس کا نام برمانہ بھی ہےاور بربری زبان میں اس کا نام افبولون ہے۔ یہ ایک پودا ہے،جس کی پتیاں طویل،چھوٹے کنگورے دار، کھردری، سیاہی اور خاکستری مائل بہت سبز ہوتی ہیں۔اس کی شاخیں چوکوراور باریک ہوتی ہیں۔ یہ پودا ایک ہاتھ کے برابر بلند ہوتا ہے۔اس کے اطراف میں گل کشنیز کے مانند پھول ہوتے ہیں، جواس کی شاخوں کی طول پر نکلتے ہیں۔ برمینہ کی ایک قسم کے پتے اور شاخیں بڑی ہوتی ہیں، جوزمین پر مفروش ہوتی ہے۔اس کا پھول نیل گونی مائل ہوتا ہے۔

یہ منوم اور محلل ہے۔غشی سے لاحق شدہ نفخ کوتحلیل کرتا ہے۔اس کے جوشاندہ کا خوردنی استعمال خون کی حرارت کوساکن کرتا ہے، اس کے عصارہ کا طلا خنازیر میں فائدہ مند ہے۔اگر دونوں قسم کے پتوں کونوش کیا جائے تو لیس داربلغم کو قے میں خارج کرتا ہے۔ یہ بہترین قے آوردوا ہے۔

برمی

بامفتوح ،راساکن ،میم مکسوراوریا ساکن ۔ یہ آملہ کا ہندی نام ہے یہ بامکسور کے ساتھ زرنب ہے۔

بڑمی

بامضموم، ڑاساکن، میم مکسوراور یاساکن۔ یہ کچری ہے۔

پرن

پااور رامفتوح، اورنون ساکن۔میم کے اضافہ کے ساتھ اس کا تلفظ پرنم بھی ہے۔ یہ درختوں کا پتا ہے۔

برنا

بامفتوح، راساکن، نون مفتوح اور الف۔ دوسرے نون کے اضافہ کے ساتھ اس کا تلفظ برنان، نیز الف حذف کرکے اس کا تلفظ برن بھی ہے۔ یہ ایک ہندوستانی درخت ہے، جو اجمیر شریف کے اطراف میں پایا جاتا ہے، لوگ اس کی لکڑی سے تسبیح تیار کرتے ہیں۔

مزاج: مزاج گرم۔

افعال وخواص: یہ ملین اور مشہی طعام ہے۔ بلغم خون اور ریاح کے فساد اور پیشاب کی دشواری کو دفع کرتا ہے۔ یہ مثانہ کی پتھری کو پارہ پارہ اور لاغری، باگولا و پیٹ کے کیڑوں کو زائل کرتا ہے۔

مصنف تذکرۃ الہند نے لکھا ہے کہ برنا ایک درخت کا نام ہے، جس کا نام اسکیمان ہے۔ اسکیمان کے ذیل میں لکھا ہے کہ اس کا نام ہندوستان میں برنا ہے۔ سنسکرت میں اس کا نام الیمری (ہمیشہ سبز رہنے والا)، اشیر کمان (عمر میں اضافہ کرنے والا)، ورونا (اس کی تاثیر گرم نہیں ہوتی)، سویت پشپ (سفید پھول)، تلٹ شاکھ (ٹیڑھی شاخ والا)، کماریکا (یہ درخت زود شکن، کثیر رطوبت والا اور ہرا ہوتا ہے)، شیلا درمہا (اس کی تاثیر عمدہ ہوتی ہے، نیز اس کا معنی پہاڑ کا دشمن اور گردہ ومثانہ کی پتھری توڑنے والا)، پیت پشپا (پیلا پھول)، چترا (زرد سفید اور سبز رنگ ہوتا ہے) اور ماروتاپہ (دافع ریاح) ہیں۔ برنا طویل تنہ پر قائم رہنے والا ایک درخت ہے، جس کی شاخیں گھنی ہوتی ہیں۔ پتیاں برگ پیپل کے مانند گول چوڑی اور درازنوکدار ہوتی ہیں۔ کوئی برگ حنا کے مانند مگر بڑی اور برگ نیم کے مانند ٹیڑھی، غیر کنگورہ دار اور ہلکے جثہ کی ہوتی ہیں، جس کی ہر باریک شاخ پر تین تین پتیاں ہوتی ہیں۔ اس کا پھول کوئی سفید اور کوئی زرد ہوتا ہے۔ یہ خوشبودار اور اس کے وسط میں ریشے ہوتے ہیں۔ اس کا پھل تیندو کے مانند پھندنا سے لٹکا رہتا ہے، جو کچی حالت میں سبز اور پکنے کے بعد سرخ ہوجاتا ہے۔ یہ گودے دار ہوتا ہے۔ پھل کے اندر جوار اور مکئی کے دانہ کے برابر کالے تخم ہوتے ہیں۔ پتے اور پھول کا مزہ تلخ ہوتا ہے اور شاخوں میں تلخی نہیں ہوتی۔ اس کے مغز اور تخم بھی اول مرحلہ میں تیز وتلخ ہیں، پھر اس کے بعد ان کی تیزی ایسی محسوس ہوتی ہے، گویا زبان پر آگ رکھی ہے۔ کچے پھل کے مغز و تخم زیادہ تیز اور پکنے کے بعد ان کی تیزی کم ہوجاتی ہے، یہ ہلکے شیریں بھی ہوتے ہیں۔

مزاج: تیسرے درجہ میں گرم وخشک۔

افعال وخواص: یہ نفخ، ریاح، بلغم اور کف کو تحلیل کرکے دور کرتا ہے۔ بھوک میں اضافہ، بدن کو قوی اور صفرا کو زیادہ کرتا ہے۔ اس کے پھول کی بو بہت عمدہ ہوتی ہے، جو دل کو فرحت اور دماغ کو تقویت بخشتی ہے، مگر اس سے گرم دماغ میں صداع لاحق ہوتا ہے۔ اس کا مصلح سکنجبین سادہ، کافور اور نمک کو سونگھنا ہے۔ گرم پانی کے ہمراہ درخت کی چھال کھانے سے بہت گردہ ومثانہ کی ریت خارج ہوجاتی ہے۔ اس کے پوست کا ضماد ورم اور ریاح کو تحلیل کرتا ہے۔

برنا کطرا

یہ یونانی لفظ ہے۔ برنا کطرا کا فارسی نام کوہان شتر ہے۔ یہ اونٹ کی کوہان ہے۔

برنبھی

با اور رامفتوح، نون خفی، دوسرا با اور ہا خفی مکسور اور یا ساکن۔ اس کے معنی ہیں کہ یہ ان پھوڑوں کو دفع کرتا ہے، جو ایک جگہ ٹھیک ہوتے ہیں اور دوسری جگہ نکل آتے ہیں۔ یہ ایک ہندوستانی دوا ہے، جو شیریں، سرد، ملین، لطیف، مقوی قوت مدرکہ اور مقوی قوت حافظہ ہے، یہ آواز اور گلے کو صاف، جذام، بدن کی سفیدی، امراض بول، فساد خون، کھانسی، زہر، اعضاء کی سوجن اور بخار کو دفع کرتا ہے۔ اس کا شمار رسائن (خامرہ) کے زمرہ سے ہوتا ہے۔ بعض کے مطابق یہ زرنب ہے۔

برنتاکی

با اور رامفتوح، نون ساکن، تا مفتوح، الف، کاف مکسور اور یا ساکن۔ یہ بریٹھا ہے۔ اس کا تذکرہ عنقریب آئے گا۔

برنبہ سیرجلا

با اور رامفتوح، نون خفی، دوسرا با مفتوح، ہا خفی، سین مضموم، یا مفتوح، را ساکن، لام مفتوح اور الف یہ ہر ہر کی ایک قسم ہے۔

برنج

با مکسور، رامفتوح، نون اور جیم ساکن، یہ فارسی لفظ ہے۔ تورانی میں اس کا نام کرنج، عربی میں تمن اور ارز (ارز یونانی لفظ اور رزا اور اوریز سے معرب ہے)، سریانی میں وزی، ترکی میں دوکی، انگریزی میں رائس اور ہندی میں چاول ہے۔ برنج مشہور و معروف ایک خوردنی غلہ ہے۔ اس کا پودا جَو اور گیہوں کے مانند ہوتا ہے۔ اس کے پتے اور تنے بلند اور نرم ہوتے ہیں۔ یہ پودے ٹھہرے ہوئے پانی اور مرطوب زمین میں پیدا ہوتے ہیں۔ یہ پودا ایک ہاتھ کے برابر بلند ہوتا ہے۔ اس کی پیداوار ہندوستان خصوصاً پشاور، پیلی بھیت، سورت اور عظیم آباد کے اطراف میں بکثرت ہوتی ہے۔ یہ ہندوستان کے علاوہ ایران کے مراغہ جیسے علاقے میں خوب ہوتا ہے۔ ہندوستانی باریک سفید چاول، خوشبودار، خوش ذائقہ، بہت لطیف اور غیر لیس دار ہوتا ہے۔ لال ہندی اور سندھی چاول ثقل اور لزوجت سے خالی نہیں، اسی طرح ایران کا چاول ہوتا ہے۔ دوسرے علاقوں کا چاول خصوصاً دریائے شور کے ساحلوں اور جزیروں کا چاول بہت ثقیل اور لیس دار ہوتا ہے۔

اطباء یونان اور روم چاول کی مذمت اس لیے کرتے ہیں کہ ان کے علاقوں میں چاول کثرت سے اور عمدہ قسم کا نہیں ہوتا۔ اکثر ثقیل، نفاخ، دیر ہضم اور لیس دار ہوتا ہے۔ ہندوستان اور ایران کا چاول خصوصاً اعلیٰ قسم کا چاول لطیف اور سریع الہضم ہوتا ہے۔ یہ گرم مزاج افراد میں خصوصاً مذکورہ اوصاف کا حامل ہے، اسی لیے اطباء کہتے ہیں کہ چاول گرم معدہ کے لیے خفیف غذا ہے، جو اکثر و بیشتر گرم مزاج کے حامل لوگوں کی زود ہضم اور بہترین غذا ہے اور انسان اس سے جلدی سے شکم سیر ہو جاتا ہے۔ بعض کے مطابق یہ چاول، جَو، مکئی اور باجرا سے کم غذائیت فراہم کرتا ہے۔

مزاج: اطباء کے درمیان اس کی حرارت اور برودت کے متعلق اختلاف ہے۔ بعض کے مطابق اول درجہ میں اور کچھ لوگوں کے مطابق

Go to Content Page

دوسرے درجہ میں گرم ہے۔ بعض نے اس کو اول درجہ میں سرد سمجھا ہے۔ البتہ اس کی یبوست پر سب کا اتفاق ہے۔ یہ دوسرے درجہ میں خشک ہے۔ شیخ الرئیس نے لکھا ہے کہ چاول یابس ہوتا ہے۔ اس کی خشکی حرارت کے مقابلہ میں عیاں ہے، لیکن ایک طبقہ کا خیال ہے کہ چاول گیہوں سے زیادہ گرم ہوتا ہے۔ شارح گیلانی نے فرمایا کہ اطباء چاول کی خشکی پر متفق ہیں، کیونکہ یہ اپنی خشکی کی وجہ سے پیٹ میں قبض پیدا کرتا ہے۔ فاضل عبداللطیف بغدادی نے کہا ہے کہ کثیر لوگوں کی رائے ہے کہ چاول گرم ہے۔ ایک جماعت کے نزدیک چاول بارد ہے۔ یہ قول زیادہ درست معلوم ہوتا ہے۔ صحیح بات یہ ہے کہ چاول معتدل حار بارد ہے اور لوگوں کا اختلاف صرف اعتدالی کیفیت کے طے کرنے کے متعلق ہے، کیونکہ اعتدال سے خارج کیفیت کے آثار جلدی رونما ہوتے ہیں۔ معتدل اس کے برخلاف ہوتا ہے، جو بہت زیادہ رونما نہیں ہوتا، اس زمانے میں چاول نہایت عمدہ اور اچھی غذا سمجھی جاتی ہے۔ یہ اناج کا سردار ہے۔ مناسب چیزوں کے ہمراہ کھانے سے اس کی لذت میں اضافہ ہوجاتا ہے۔ اس کا ذائقہ قدرے شیریں اور زبان کو پکڑتا ہے، اس لیے یہ حد اعتدال میں پیٹ میں قبض پیدا کرتا ہے۔ سرخ چاول سفید چاول سے زیادہ خشک ہوتا ہے۔ ابن جزلہ نے چاول کو دوسرے درجہ میں سرد اور خشک قرار دیا ہے اور بعض نے اس کو مرکب القوی سمجھا ہے۔ بعض کے مطابق یہ رائے زیادہ درست ہے۔ پہلا قول یعنی اول درجہ میں گرم بھی درست ہے، کیونکہ جب چاول کو پانی میں پکا کر پانی کو نکال دیا جاتا ہے اور چاول کو دم کرلیا جاتا ہے۔ فارسی میں دم کرنے کے عمل کا نام چلاؤ کش ہے تو اس چاول کا جسم اول درجہ میں سرد اور اس کا پانی اول درجہ میں گرم ہوتا ہے۔ جب اس کے پانی کو بہایا نہ جائے اور ایسے ہی دم کرلیا جائے اس عمل کا نام آب بر ہے۔ اکثر پلاؤ وغیرہ اسی طریقہ پر پکاتے ہیں اور یہ گرمی مائل ہوتا ہے۔

چاول کو پکانے سے پیشتر تھوڑی دیر پانی میں بھگو لینا بہتر ہے، پھر چند مرتبہ مل کر دھولیا جائے اور اس کے بعد پکایا جائے۔ اگر لیس دار چاولوں کو کئی مرتبہ جوش نہ دیا جائے اور اس کے گاڑھے لیس دار پانی کو بہایا نہ جائے تو اس کا استعمال روا نہیں ہے۔

گیلانی نے لکھا ہے کہ چاول مرطوب مزاج لوگوں کو خوب راس آتا ہے، اس لیے یہ ہندوستان کے باشندوں کو سب سے زیادہ راس آتا ہے، کیونکہ ہندوستان کی آب وہوا بہت مرطوب ہے، جس کی وجہ ہندوستان میں دریاؤں کی کثرت ہے۔ اس لیے اہل ہند کا خیال ہے کہ چاول سب سے مناسب غذا ہے اور یہ ان کے گمان کے مطابق صحیح بھی ہے، کیونکہ چاول ان کے مرطوب سوء مزاج کی تعدیل کرتا ہے، کیونکہ مرطوب سوء مزاج ان کے بدن کو عفونت کے لیے تیار کرتا ہے، اس لیے ہندوستانی باشندے اور ہندوستان کے قرب وجوار کے باشندے اپنی غذا میں چاول پر انحصار کرتے ہیں۔ اگر چاول کو کسی مرطوب چیز کے ہمراہ پکایا جائے تو یہ اس کی تعدیل کرتا ہے، اس لیے چاول کثیر غذائیت دار، انتہائی عمدہ غذا اور معتدل مزاج لوگوں کی موافق ترین غذا ہے۔ دراصل چاول نقصان دہ کیفیات سے خالی ہونے کی وجہ سے عمدہ غذا ہے۔

بعض کے مطابق چاول اپنی خاصیت سے گرم مزاج لوگوں کے بدن میں تسخین اور ترطیب پیدا کرتا ہے۔ چاول کی خشکی کا اثر بارد و رطب مزاج لوگوں میں کم ہوتا ہے۔ کیونکہ چاول ان لوگوں کے مزاج سے برودت و رطوبت کو کھینچ لیتا ہے۔ جن سے لوگوں کے بدن کی تبرید ہوتی ہے۔ اس لیے چاول کو مرطوب ہوا یا حار ہوا اور یا شدید بھوک کے وقت نہ کھانا زیادہ اچھا ہے۔ نیز اسی لیے متقدمین اور اکثر متاخرین اطباء نے چاول کا مزورہ مریضوں کے لیے تجویز نہیں کیا، بلکہ اس کو صحیح المزاج لوگوں کے لیے مخصوص رکھا ہے، کیونکہ کسی مرض

میں متضاد کیفیتوں کو لاحق کرنا اور لوگوں میں موافق کیفیتوں کو پیدا کرنا شرط ہے۔ ہوسکتا ہے کہ یہ غیر ہندوستانی اور غیر عمدہ چاولوں کے ساتھ مخصوص ہو کیونکہ بعض مرضوں کے لیے دیگر غلوں کے مقابلہ میں ہندوستانی چاول اور بعض کے لیے گیہوں کی روٹی موافق ہے۔

حاصل کلام! چاول اپنی عمدگی اور اوراچھی غذائیت کی وجہ سے اناجوں کا سردار ہے۔ خصوصاً دودھ اور شکر کے ہمراہ چاول کثیر الغذا ہوجاتا ہے یہ مبہی، مسمن بدن اور مؤلد منی ہے۔ شیخ فرماتے ہیں کہ چاول عمدہ غذا فراہم کرتا ہے اور خشکی مائل ہے۔ بعض کے مطابق چاول کم غذائیت دار ہے اور گرم مزاج لوگوں میں گرمی پیدا کرتا ہے، مگر یہ قول زیادہ قابل اعتبار نہیں ہے۔ چاول دودھ، روغن بادام اور شکر کے ہمراہ پکانے سے خوب اور بہتر غذا فراہم کرتا ہے۔ اس کی خشکی اور قبضیت ختم یا کم ہوجاتی ہے۔ کیونکہ دودھ اور روغن چاول کی تعدیل کرتا ہے۔ اگر چاول کو پانی میں پکانے کے بعد شکر کے ہمراہ کھایا جائے تو یہ سریع الانحدار ہے۔ اگر چاول کو رات کو بھوسی کے پانی میں بھگولیا جائے تو اس کے سریع الانحدار کے فعل میں اضافہ ہوجاتا ہے، کیونکہ بھوسی کا پانی مبرد اور جالی ہے۔

اہل ہند کا خیال ہے کہ جو شخص چاول کی غذا پر انحصار کرتا ہے اور باقی غذاؤں کو چھوڑ دیتا ہے تو اس کو دراز عمر نصیب ہوتی ہے اور زندگی عمدہ اخلاق سے مزین ہوجاتی ہے۔ بعض کے نزدیک اس کے کثرت استعمال سے بدن کا حال درست اور رخسار کا رنگ نکھر جاتا ہے، نیز یہ خلط صالح پیدا کرتا ہے اور اچھے خواب نظر آتے ہیں۔ چاول بطئی الانحدار ہے۔ چکنائی، یا شکر، نمک اور یا مناسب مصالحہ جات سے تیار کردہ گوشت چاول کے سریع الانحدار میں معاون ہے۔ اگر میدہ کی بھوسی کے پانی یا تازہ دودھ یا شیرہ مغز تخم قرطم میں چاول کو رات کے وقت بھگودیا جائے یا قرطم کی پوٹلی کو پکنے والے چاول میں ڈالا جائے تو چاول کی خشکی کو زائل کرتا ہے، اس کے بعد چاول کو پانی کے ساتھ یا روغن بادام کے ہمراہ پکالیں۔ اگر چاول کو پکانے کے بعد اس میں گلاب کا اضافہ کیا جائے تو چاول قابض نہیں رہتا اور نہ سدہ پیدا کرتا ہے۔ اگر چاول کو تازہ دودھ کے ساتھ پکایا جائے اور اس کے بعد اس میں گلاب ڈالا جائے تو چاول معتدل غذا ہوجاتا ہے۔ معدہ سے جلدی اتر کر ہضم ہوجاتا ہے اور جلد کے رنگ کو نکھارتا ہے۔ شکر، دودھ اور روغن بادام کے ساتھ پکانے سے اس کے مذکورہ افعال میں اضافہ ہوجاتا ہے۔

گیلانی کے مطابق دودھ اور شکر کے ہمراہ پکایا ہوا چاول بدن کو فربہ کرتا ہے۔ سفید چاول بدن کو تر و تازگی بخشتا ہے۔ بکری کے دودھ کے ہمراہ پکانے سے چاول کی لطافت میں اضافہ ہوجاتا ہے۔ بھیڑ اور گائے کے دودھ کے ہمراہ پکانے سے لذت اور غلظت میں اضافہ ہوجاتا ہے اور معدہ میں دیر تک باقی رہتا ہے۔ اگر چاول کو فربہ اونٹ کے گوشت کے ہمراہ پکانے کے بعد شکر اور بادام شیریں کے ہمراہ کھایا جائے تو بدن کو فربہ کرتا ہے۔ اگر چاول کھا کر فوراً سویا جائے تو سوداوی خیالات کے لوگوں کو فائدہ کرتا ہے۔ قرشی نے کتاب شامل میں لکھا ہے کہ جب لوگ چاول کھاتے ہیں تو اس سے سوتے وقت بہت دھواں دار اجزاء خارج ہوتے ہیں اور یہ دھواں دماغ میں سوداوی ابخرات سے پیدا شدہ خیالات کے منافی خیالات پیدا کرتا ہے۔ وہ خیالات مفزع، موحش، محدث غم، منقبض اور مخوف ہوتے ہیں، اس لیے چاول کھانے سے انسان اچھے خواب دیکھتا ہے۔ چاول کا شیرہ، دوب کی گھاس اور معمولی شکر کے ہمراہ پینے سے نفث الدم کو ٹھیک کرتا ہے۔ سل کے مریضوں کے لیے خصوصاً گدھی کے دودھ کے ہمراہ پکا ہوا چاول بہترین غذا ہے۔ مگر اس وقت اس کے استعمال کی شرط یہ ہے کہ مریض کو عفونت دار بخار لاحق نہ ہو کیونکہ یہ پرانے زخم کو پاک و صاف کرتا ہے اور عمدہ گوشت پیدا کرتا ہے۔ اسی طرح بکری کے بچہ

کے پانچہ کے ہمراہ چاول کو پکا کر مذکورہ مرض میں استعمال کیا جاتا ہے۔ چاول کا حلوا بول الدم میں فائدہ کرتا ہے۔ البتہ خون سے قارورہ صاف ہونے کے بعد اور صاف ہونے سے پہلے سماقیہ (سماق سے تیار کردہ غذا) کے مانند قابض وترش غذاؤں اور ترنجبین سے شیریں کردہ چاول کے پانی کو استعمال کریں۔ اگر چاول کو دہی کے ہمراہ کھایا جائے تو گرمی و پیاس کو ساکن اور بھوک میں اضافہ کرتا ہے۔ مگر یہ دیر ہضم ہے۔ چاول تازہ چھاچ اور سماق کے ہمراہ حرارت، پیاس، وغثیان کو ساکن اور صفراوی دستوں کو خارج کرتا ہے۔ جلے ہوئے چاول کے نقوع کو پینے سے ہیضہ وغیرہ سے لاحق شدید پیاس بجھ جاتی ہے۔

بعض کے مطابق اگر چاول کو بھون کر گہرا سرخ کرلیا جائے، مگر سیاہ نہ ہو اور نہ جلے اور پینتالیس سے ساڑھے سرسٹھ گرام بریاں چاول کو ایک سو اسّی سے دو سو پچیس ملی لیٹر پانی میں ایک رات بھگویا جائے اور صبح پانی کو صاف کرکے پیا جائے تو معدہ کے کیڑے اور حرارت ورطوبت سے لاحق غثیان کو رفع کرتا ہے۔ اگر سفید چاول کو پانی میں بھگولیا جائے اور اس کے صاف پانی کو پیا جائے تو دست اور ہیضہ میں فائدہ کرتا ہے۔ چاول کے پکے ہوئے پانی (پیچ) کو ماء الشعیر کے مانند پینے سے معدہ اور آنتوں کے مراری اخلاط کی سوزش کو ساکن کرتا ہے۔ اگر چاول کو روغن بادام، روغن کنجد اور الیہ (دنبہ کی چکتی) کے ہمراہ پکالیا جائے تو یہ معدہ کی سوزش میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر چاول کو آب قرطم میں پکایا جائے تو سدّے پیدا نہیں ہوتے۔ چاول ان لوگوں کو راس نہیں آتا جن کے جگر میں سدّے ہوتے ہیں۔ چاول ہاضمہ کو خاص طور پر قوی کرتا ہے، کیونکہ یہ جالی اور مجفف ہے۔ معدہ کو صاف کرتا ہے۔ اگر چاول کو گیہوں کی بھوسی کے پانی میں یا دودھ میں ایک دن رات بھگولیا جائے پھر پکایا جائے تو اس سے قبض لاحق نہیں ہوتا، کیونکہ اس عمل سے چاول کا قبض اور یبوست رفع ہوجاتا ہے۔ چاول قبض اور سدہ پیدا کرنے کی وجہ سے پیشاب، پاخانہ اور ریاح کو کم خارج کرتا ہے۔ اس لیے اس سے کبھی قولنج پیدا ہوتا ہے۔ ہندوستانی چاول سے قبض زیادہ لاحق ہوتا ہے، کیونکہ معدہ کی حرارت قوی ہونے کی وجہ سے رطوبتوں کو زیادہ خشک کرتا ہے۔ اگر چاول کو سماق کے ساتھ پکالیا جائے تو یہ نہایت قابض ہوجاتا ہے۔ پانی سے پکایا ہوا چاول معتدل قابض ہے۔ ایسی حالت میں غیر مغسول چاول کو استعمال کرتے ہیں اور اس کے لیے سرخ چاول کو اختیار کرتے ہیں۔ لوگ چاول کے ساتھ باجرہ بھی پکاتے ہیں اور بکری کے گردہ کی چربی سے چکنا کرتے ہیں۔ تنہا پکا ہوا چاول بھی قبض کرتا ہے۔ چاول کا خوردنی استعمال اور حقنہ آنتوں کے قروح اور مروڑ کے لیے بہترین چیز ہے۔ اگر چاول کو چربی کے ہمراہ پکایا جائے تو پیچش میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر سرخ غیر مغسول چاول کو بکری کی چربی کے ہمراہ پکالیا جائے تو یہ شدید قابض ہوجاتا ہے۔ اگر چاول کے آٹے سے بکرے کے گردہ کی چربی ملا کر رقیق حریرہ پکایا جائے تو یہ بیماری اور دوائی کے کثیر اسہال اور اسہال سے لاحق آنتوں کی خراش میں فائدہ کرتا ہے۔ سرخ پکے ہوئے چاول کو پیچ یا بعض قابض دواؤں کا حقنہ آنتوں کی خراش اور قرحہ میں فائدہ کرتا ہے۔ چاول کو بکری کے دودھ کے ہمراہ کھانے سے بھی پیچش میں فائدہ ہوتا ہے۔ بکرے کی گردہ کی چربی اور روغن بادام شیریں یا روغن فندق کے ہمراہ چاول کا خوردنی استعمال آنتوں کی مروڑ اور خراش میں فائدہ مند ہے۔ مغسول چاول کے پیچ کا حقنہ بھی آنتوں کی خراش اور قرحہ میں فائدہ مند ہے۔

چاول کے کثرت استعمال سے پتھری بن سکتی ہے۔ چاول کو دودھ کے ہمراہ کھانے سے پتھری بننے کا زیادہ خطرہ رہتا ہے۔ چاول منی میں اضافہ اور باہ میں ہیجان برپا کرتا ہے۔ آنتوں میں چکناہٹ اور غروریت پیدا کرتا ہے۔ اطباء کا خیال ہے کہ چاول اور تازہ دودھ

دونوں کو مساوی وزن میں ملا کر دس دن متواتر کھانے سے منی خوب پیدا ہوتا ہے اور یہ مجرب ہے۔ دودھ کے ساتھ پکا ہوا چاول بھی مزید منی ہے۔ بعض کے مطابق چاول حار رطب مزاج والوں میں منی کا اضافہ کرتا ہے۔ گیلانی لکھتے ہیں کہ چاول اگر چہ خوب مولد منی ہے اور اس کے ساتھ ساتھ منفخ اور نشاط انگیز ہے۔ لہٰذا اس کو باہ کی معین و مددگار غذا قرار دیا جائے۔ البتہ دودھ کے ہمراہ پکا ہوا چاول اس شخص کے لیے غیر مناسب ہے، جس کے گردہ میں سدہ اور غلیظ مادہ ہو نیز یہ گردہ و مثانہ کی پتھری والوں کے لیے بھی غیر مناسب ہے۔

جالینوس کے مطابق فارسی چاول شکم کے سیلان خون، گردہ و مثانہ کے امراض اور اختناق الرحم میں فائدہ کرتا ہے۔ یہ پیچش کے لیے نہایت فائدہ مند ہے اور اس سے قبض لاحق نہیں ہوتا۔ البتہ بہت زیادہ مقشر چاول سے قبض ہوتا ہے۔ چاول کے آبی نرم مادہ کو ختم کرنے کی پوری کوشش کی جائے اس مقصد کے لیے اس کو بھوسی کے پانی میں بھگویا جاتا ہے، جس سے اس کی خشکی باطل ہو جاتی ہے۔

چاول کی روٹی بڑی مشکل سے ہضم ہوتی ہے۔ اس میں گیہوں کی روٹی سے غذائیت کم ہوتی ہے، مگر نمک اور تیل یا لہسن اور یا دودھ ملا کر پکانے سے قوی ہو جاتی ہے۔ جہاں تک ہو سکے اس کے خوردنی استعمال سے بچنا بہتر ہے، کیونکہ تمام مصلح کے ملانے کے باوجود چاول ریحی قولنج، جگر و طحال میں سدے پیدا کرتا ہے۔ چاول کی کھیر بہترین غذا ہے۔ اس سے عمدہ خون پیدا ہوتا ہے۔ یہ ملین ہے مگر اس کو زیادہ کھانے سے سدّے بنتے ہیں۔ اگر چاول کی کھیر کثرت سے کھائی جائے تو پاخانہ پیشاب اور خروج ریاح کم ہوتا ہے۔ اس سے سدّے، پتھری اور قولنج پیدا ہونے کا اندیشہ رہتا ہے۔ چاول کی غبار کا سعوط نکسیر کو بند کرتا ہے۔ چاول کا غبار کوٹنے کے وقت حاصل ہوتا ہے۔ سفید چاول کا غسول جلد سے میل کا تنقیہ کرتا ہے۔ اگر چاول کے پانی سے غسل کیا جائے تو جلد کی زردی کو زائل اور رنگ میں تغیر کرتا ہے۔ پسے ہوئے چاول کا ذرور تازہ اور مرطوب زخموں کے لیے مناسب دوا ہے۔ اگر چاول کو آب خربزہ سے پیس کر کلف پر طلا کیا جائے تو اس کو زائل کرتا ہے۔ اسی طرح چاول اور ترمس کا طلا کلف اور جلد کے نشانات کو صاف کرتا ہے۔ چاول اور بکری کے گردہ کی چربی کے ضماد سے پھوڑے کا منھ کھل جاتا ہے۔ اگر ہیرے جواہرات خصوصاً مروارید کو پکے ہوئے چاول کے پانی سے یا غیر مطبوخ چاول کی بھوسی کے پانی سے دھویا جائے تو ان کے میل کو زائل کر کے خوب چمکدار بناتا ہے۔ چاول قولنج، سدوں اور پتھری والوں کے لیے بڑی خراب غذا ہے، نیز اس سے ان کی تولید ہوتی ہے۔

مولف تذکرہ کے مطابق چاول سے کرب، بے چینی اور صداع لاحق ہوتا ہے۔ اس کا مصلح تازہ دودھ یا روغن، یا شکر اور یا شہد ہے۔ صاحب تقویم کے مطابق اس کا مصلح شکر سرخ (گڑ) اور گیہوں کی بھوسی کے پانی میں بھگونا ہے۔ اگر چاول کو آب قرطم میں ابال لیا جائے تو اس سے سدہ بننے کی صلاحیت ختم ہو جاتی ہے۔ چاول کا بدل جَو مغسول کے ستو یا باجرہ اور یا بعض صورتوں میں مکئی ہے۔ چاول کے خارجی چھلکے کا ہندی میں نام دھان کی بھوسی ہے۔ اگر اس کو موٹا موٹا کوٹ لیا جائے اور ایک قول کے مطابق اس کو باریک پیس لیا جائے تو ساڑھے تین یا ساڑھے چار گرام کھانے سے منھ اور زبان میں درد اور ورم پیدا ہو جاتا ہے۔ بعض وقت اس سے ورم مری، معدہ اور آنتوں تک پہنچ جاتا ہے، اس سے تمام بدن میں شدید خشکی، قطع و بردی، پیشاب کی دشواری اور التہاب لاحق ہو جاتا ہے اور وہ شخص ہلاکت کے قریب پہنچ جاتا ہے۔ اس کا علاج زہر خوردہ کے علاج کے اصول پر کیا جاتا ہے، اس کے لیے قے کرائی جاتی ہے۔ مرطب چیزوں کو استعمال کیا جاتا ہے۔ جیسے گرم روغن کنجد کا خوردنی استعمال۔ مرطب حمام کیا جائے، آب بنفشہ کو کھولا کر نوش کیا جائے اور ذراریح کے زہر

کھانے والے کی طرح علاج کیا جائے،اس کے افعال وخواص ہندوستانی اطباء کے حوالہ سے چاول کے ذیل میں آئیں گے۔

برنج

اس کا اعراب حسب سابق ہے۔یہ پیتل ہے۔

برنج کابلی

یہ برنگ کابلی کا معرب ہے۔اس کا تذکرہ عنقریب آئے گا۔

برنجاسف

با اور را مکسور ہے اور ایک قول کے مطابق یہ دونوں مفتوح ہیں۔نون ساکن،جیم مفتوح،سین مفتوح اور فا ساکن۔یہ بعض لوگوں کے نزدیک فارسی لفظ ہے۔یہ لفظ را کے عوض لام کے ساتھ بلنجاسف بھی آیا ہے۔رومی میں اس کا نام شوصر،یونانی میں ارطاماسیا اور ارطیہ ماسیا،عربی میں شویلا اور رافافور،فارسی میں یومادران،شیرازی میں برتراسک اور ہندی میں گند مار ہے۔

برنجاسف افسنتین کے مانند ایک پودا ہے،جس کا تنہ ایک ہاتھ کے برابر،شاخیں باریک اور پتیاں چھوٹی چھوٹی ہوتی ہیں، برنجاسف کا پھول سویا کے مانند شگوفہ دار،زرد،سفید اور کبھی نیل گونی مائل بھی ہوتا ہے۔اس پودے کے بیرونی حصہ پر قدرے چپکنے والی رطوبت ہوتی ہے۔یہ اکثر دریاؤں کے ساحل،پہاڑوں اور سایہ دار جنگلوں میں پیدا ہوتا ہے اور ہر سال نئے سرے سے پیدا ہوتا ہے۔ برنجاسف کی دو قسمیں ہیں۔ایک قسم کی شاخیں چھوٹی اور پتیاں بڑی ہوتی ہیں ان پتیوں کے اردگرد زرد پھول ہوتے ہیں،جو چھوٹے پھل کی طرح گولائی مائل ہوتے ہیں،ان سے افسنتین کی طرح خوشبو آتی ہے۔یہ پھول گرمی کے موسم میں کھلتے ہیں اور یہ برنجاسف کی نر قسم ہے۔برنجاسف کی دوسری قسم کا پودا پہلی قسم کی طرح ہوتا ہے،البتہ اس کا پھول سفیدی مائل ہوتا ہے۔اس کی شاخوں پر باریک لکڑی دار چھوٹا تنہ دار باہم جڑی ہوئی کثیر پتیاں ہوتی ہیں،جن میں روغنی رطوبت ہوتی ہے اور یہ برنجاسف کی مادہ قسم ہے اور دونوں کے افعال وخواص میں کافی یکسانیت ہے۔

شیخ الرئیس نے برنجاسف کی ماہیت کے متعلق لکھا ہے کہ یہ قیصوم ہے۔جالینوس نے کہا ہے کہ یہ دونوں جڑی بوٹیاں طبیعت میں قریب قریب ہیں اور دونوں کا نام برنجاسف ہے۔نیز شیخ نے مفردات قانون میں بابونہ کے افعال کے متعلق لکھا ہے کہ بابونہ کا بدل برنجاسف ہے اور برنجاسف قیصوم ہے۔شارح گیلانی نے فرمایا کہ ماہرین نے ان دونوں کے درمیان گہری مناسبت کی وجہ سے فرق نہیں کیا ہے۔ورنہ قیصوم برنجاسف کے علاوہ دوسری جڑی بوٹی ہے اور نیز شویلا کے ذیل میں لکھا ہے کہ لوگوں نے شویلا کو قیصوم کی ایک قسم قرار دیا ہے اور یہ امر بعید نہیں ہے۔صاحب تحفہ نے لکھا ہے کہ برنجاسف قیصوم کے علاوہ دوسری جڑی بوٹی ہے،کیونکہ قیصوم افسنتین کے مانند ہوتا ہے۔

عموماً اس پودے میں ایک جڑ سے ایک تنہ نکلتا ہے،جو غیر شاخ دار اور باریک بالشت سے زیادہ طویل ہوتا ہے۔اس کی پتیاں زنبق (سفید چمیلی) کی پتیوں اور تنے کے مانند اور بہت چھوٹی ہوتی ہیں،جن میں معمولی چپچپاہٹ ہوتی ہے۔برنجاسف کا پھول سفید،زرد اور ہلکی وتیز خوشبودار ہوتا ہے۔یہ پودا ان مخصوص پہاڑوں میں پیدا ہوتا ہے،جہاں بارش بہت زیادہ ہوتی ہے۔

حاصل کلام! اکثر اطباء اس کے متعلق تذبذب اور تشویش کا شکار ہیں، جنھوں نے ان دونوں کو ایک چیز سمجھا ہے۔ بعض نے دونوں کو الگ الگ دو چیز سمجھا ہے۔ بعض نے قیصوم کی صفات کو برنجاسف کے ذیل میں اور برنجاسف کی صفات کو قیصوم کے ذیل میں ذکر کیا ہے۔ ثقیل بو اور خوشبودار زرد پھول اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔

مزاج: شیخ کے مطابق برنجاسف اوّل درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔ اکثر کے مطابق دوسرے درجہ میں گرم اور اوّل درجہ کے آخر میں خشک ہے۔ بعض نے دوسرے درجہ میں گرم وخشک اور دیگر لوگوں نے تیسرے درجہ کے اوّل میں گرم وخشک قرار دیا ہے۔ بعض نے اس کا مزاج اوّل درجہ میں بارد اور رطب لکھا ہے۔ گیلانی نے کہا ہے یہ آخری قول اس کے افعال کے مخالف ہیں، کیونکہ اس کے افعال مفتح، مدر حیض اور خلط بارد کے ملطف وغیرہ ہیں۔

افعال و خواص: برنجاسف، مفتح اور قدرے ملطف ہے اور اس کا پھل یابس ہوتا ہے۔ شیخ فرماتے ہیں کہ برنجاسف اعلیٰ درجہ کا ملطف اور مفتح ہے۔ بعض کے مطابق برنجاسف بلغم کو قطع کرتا ہے ہچکی، آنتوں کی مروڑ، دردسرین اور سانس کی تنگی میں فائدہ کرتا ہے۔ پیشاب وحیض کا ادرار اور گردہ کی پتھری کو پارہ پارہ کرتا ہے۔ نیز برنجاسف رادع مواد ہے۔ اس کا ضماد عضو کو فضلات کھینچنے سے روکتا ہے۔ برنجاسف اور آرد جو کا ضماد حار ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ برنجاسف کے جرم کا ضماد اور اس کا نطول بارد صداع میں فائدہ کرتا ہے۔ بعض کے مطابق برنجاسف کے جرم کا ضماد اور نطول متعدد قسم کے دردسر کے لیے فائدہ مند ہے۔ یہ دونوں دماغی سدّے کو کھولنے، دماغ کی تقویت، بلغی سرسام اور سبات کے لیے مفید ہیں۔ سینہ پر ان دونوں کا استعمال سینہ کے درد میں فائدہ کرتا ہے اور عانہ پر ان دونوں کا استعمال احتباس بول واحتباس حیض کو دفع، ورم کو تحلیل اور دردوں کو ساکن کرتا ہے۔ اگر برنجاسف کے جوشاندہ سے نطول اور تکمید کی جائے تو مذکورہ تمام امراض میں فائدہ مند ہے۔ برنجاسف کے جوشاندہ کا نطول سدر اور دوار میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر برنجاسف کے جوشاندہ کو سفرجل (بہی) کے ہمراہ نوش کیا جائے تو حلق کے ورم میں فائدہ مند ثابت ہوتا ہے۔ برنجاسف کے پھل کا جوشاندہ ضیق النفس اور انتصاب نفس میں مفید ہے۔ پھل کے جوشاندہ کا سعوط نزلہ وزکام میں فائدہ اور ناک کے سدوں کو کھولتا ہے۔ یہی فائدہ برنجاسف کے پھل کے نطول اور اس کی تکمید سے حاصل ہوتا ہے۔ برنجاسف کا پھول سونگھنے سے زکام اور دماغی امراض رفع ہوجاتے ہیں۔ برنجاسف کے پھل کے جوشاندہ کا خوردنی استعمال اور آبزن احتباس بول، ادرار بول، ادرار حیض اور صلابت رحم میں فائدہ کرتا ہے۔ برنجاسف کے عصارہ اور مر مصفی کا حمول رحم سے فضلات کو کھینچ کر نیچے لاتا ہے۔

دیسقوریدوس کے مطابق برنجاسف کی تمام اقسام مسخن اور ملطف ہیں۔ برنجاسف کے جوشاندہ کا آبزن عسر ولادت، انضمام فم رحم، ورم رحم، برودت رحم، صلابت رحم، مشیمہ، جنین اور مثانہ کی پتھری کے خروج اور قروح رحم کے تنقیہ میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر اس پودے کے اکثر حصے کو لے کر پیٹ کے نچلے حصہ پر ضماد کیا جائے تو یہ حیض کو جاری کرتا ہے۔ اگر بارہ گرام مسلم برنجاسف سے کھایا جائے تو یہ حیض کو جاری اور مشیمہ کو خارج کرتا ہے۔ بعض کے مطابق نو یا ساڑھے تیرہ گرام جوشاندہ پینے سے اکثر مذکورہ امراض خصوصاً امراض رحم میں فائدہ ہوتا ہے۔ ایسی حالت میں غیر روغن دار غذا تناول کریں۔ بیخ برنجاسف کا ضماد ناف کے نیچے کرنے سے ادرار بول اور ادرار حیض میں فائدہ ہوتا ہے۔ امتلاء بدن کے وقت اس ضماد کا استعمال ممنوع ہے اور اسی طرح اس وقت بھی اس ضماد کا استعمال ممنوع ہے، جس

وقت مادہ اس عضو کی طرف گر رہا ہو۔اگر مسلم برنجاسف کو جلا کر قروح پر چھڑکا جائے تو ان کو خشک کرتا ہے۔ اگر مسلم برنجاسف کو جلا کر شراب کے ہمراہ نوش کیا جائے تو گردہ کی پتھری کو توڑتا ہے اور اگر ساڑھے دس گرام سوختہ برنجاسف کو شہد کے ہمراہ تناول کیا جائے تو پیٹ کے کیڑے اور حب القرع مرجاتے ہیں۔بعض اطباء نے سات گرام زرد گل برنجاسف کو اس سلسلہ میں مجرب لکھا ہے۔ سات گرام برنجاسف کے نقوع کو پینے سے بخاروں میں فائدہ ہوتا ہے۔اگر نقوع برنجاسف کو روغن زیتون میں ملا کر بدن پر ملا جائے تو لرزہ اور کپکپی میں فائدہ کرتا ہے۔گھر میں اس کی پتیوں کو بکھیرنے سے کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہیں۔اسی طرح اس کی دھونی سے کیڑے مکوڑے گھر چھوڑ دیتے ہیں۔اگر برگ برنجاسف کو شراب کے ہمراہ کھایا جائے تو یہ مہلک دواؤں کے نقصان کو دفع کرتا ہے۔ نیز یہ نسخہ ہوام، رتیلا اور خصوصاً بچھو کی گزیدگی میں فائدہ کرتا ہے۔ برنجاسف کی مقدار خوراک سوا دو سے سات گرام تک ہے۔ جوشاندہ میں برنجاسف کی مقدار خوراک ساڑھے دس سے ساڑھے تیرہ اور یا ساڑھے سترہ گرام تک ہے۔ برنجاسف گردہ میں نقصان کرتا ہے۔اس کا مصلح انیسون یا خشخاش ہے۔اس کا بدل صداع اور بارد امراض سر میں ہم وزن بابونہ اور تمام امراض میں افسنتین ہے۔بعض کے مطابق اس کا بدل قیصوم یا شیح ارمنی ہے۔

برنجان

یہ ترنجان (بادرنجبویہ/ بلی سوٹن) ہے اور ممکن ہے کہ برنجان ترنجان کا بدلا ہوا نام ہو۔

برنق

یہ برنگ کابلی کا معرب ہے۔

برنج مشک

یہ فرنج مشک (رام تلسی) ہے۔

پرنسو بلوا گندھا

پا مفتوح، را ساکن، نون مفتوح، سین مضموم، واؤ ساکن، با مکسور، لام ساکن، دوسرا واؤ مفتوح، الف، گاف مفتوح، دوسرا نون ساکن، دال مفتوح، ہا خفی اور الف۔ یہ نگرا (تلسی) ہے۔

پرنقش

یہ اشق ہے۔

پرنگ

پا مضموم، را مفتوح، نون خفی اور گاف ساکن، یہ اکلیل الملک ہے۔

برنکا

با مفتوح، را مشدد مکسور، نون خفی، کاف مفتوح اور الف، اس کے معنی رنگین ہے۔ برنکا کا نام چوڑیکا بھی ہے۔ سنسکرت میں یہ کوجیونہان (اس کے پتوں پر گوہ کی زبان کے مانند لکیریں ہوتی ہیں)، شاکوٹھہ (سفید اور کانٹے دار)، کشاوی پھل (کسیلا پھل)، چھریکا

(اس سے دودھ نکلتا ہے)، پلاپنکہ (بہت پھل والا)، پھل پتیک (پیلا اور لمبا پھل)، کرکشا (سخت)، بھوت واک (سستا اور جلدی دستیاب ہونے والا)، بھوت دانہ (جانوروں کی جان)، کھر پترا (غیر شگاف دار کھر والے جانور جیسے گھوڑے وغیرہ کے امراض دفع کرنے والا)، کشت گھن (جلدی امراض کو ختم کرتا ہے)، کوجیوٹیا (عورتوں کے سینہ کے درد کو دفع کرتا ہے)، چوریکھہ (جلدی فائدہ اور اثر بخشنے والا) اور کشائی پشپ (کسیلا اور تیز پھل) کے ناموں سے موسوم ہے۔

یہ ایک پودا ہے، جو اکثر تالابوں کے پل کے نیچے اور ویرانوں میں پیدا ہوتا ہے۔ یہ قد آدم کے برابر بلند ہوتا ہے۔ اس کی شاخیں گھنی ہوتی ہیں، جو ایک دوسرے پر پڑی رہتی ہیں اور پاس آجاتی ہیں۔ شاخوں میں چھوٹے اور سفید کانٹے ہوتے ہیں۔ اس کی پتیاں برگ ضا کے مانند سخت، کھردری اور کم آبی مادہ دار ہوتی ہیں، جو ملنے سے ریزہ ریزہ ہوجاتی ہیں۔ پتیوں پر گوہ کی زبان کے لکیروں کے مانند لکیریں ہوتی ہیں۔ اس کی شاخوں سے دودھ نکلتا ہے۔ اس کا پھل گول، زرد، قدرے دراز اور تکونا ہوتا ہے۔ کہا جاتا ہے کہ اس درخت کے اردگرد شیاطین رہتے ہیں۔

مزاج: تیسرے درجہ میں گرم وخشک۔

افعال وخواص: اس کا مزہ تیز اور تلخ ہوتا ہے۔ چھ گرام نو سو بارہ ملی گرام برنکا کی شاخ، پتیوں اور غیر مقشر جڑ کا عصارہ بلغم وصفرا کو قے میں خارج اور جذام، قوبا، منھ کے امراض کو دفع کرتا ہے، مگر ایسی حالت میں مریض کو غیر نمک دار چکنی غذا کھلائی جائے۔

پرنکسنیھا نداروک

یہ سرل دیودار ہے۔

برنگ کابلی

با اور را مفتوح، نون ساکن، گاف ساکن، کاف مفتوح، الف، با مضموم، لام مکسور اور یا نسبتی ساکن۔ یہ فارسی لفظ ہے۔ یہ لفظ برنج اور الف کے اضافہ کے ساتھ ابرنج اور گاف کے عوض کاف کے ساتھ برنق بھی ہے۔ یہ تمام الفاظ برنگ کے معرب ہیں اور ہندی میں یہ بائے بڑنگ ہے۔ برنگ کابلی ماش کے دانہ کے برابر ایک دانہ ہے۔ یہ چینی، کابلی، ہندی اور سندھی متعدد اقسام کا ہوتا ہے۔ ان میں سے ہر ایک کی چھوٹی بڑی دو قسمیں ہیں۔ دونوں گول اور چکنے ہوتے ہیں۔ اس کا مغز سفید وقدرے تلخ اور کم بودار ہوتا ہے۔ بعض کے مطابق اس کی بو اتنی تیز ہوتی ہے کہ گرم مزاج لوگ کوٹی ہوئی کو سونگھ کر یا کوٹتے وقت دماغ تک اس کی گرد پہنچنے سے نکسیر میں مبتلا ہوجاتے ہیں۔ البتہ سفید اور سیاہ لکیروں والی بڑی بائے برنگ کابلی سے نکسیر لاحق نہیں ہوتی۔ بائے بڑنگ کابلی کا مزاج گرم ہے۔ اس سے قے لاحق ہوتی ہے۔ چھوٹی برنگ کابلی سرخی مائل سیاہ ہوتی ہے۔ یہ معدہ کے کیڑے اور حب القرع کی قوی اور بہتر دوا ہے۔ بعض کے مطابق سرخی مائل چھوٹی برنگ کابلی اعلیٰ معیار کی ہوتی ہے۔ گیلانی کے مطابق جو برنگ ہندوستان اور چین سے حاصل ہوتی ہے، وہ عمدہ ہوتی ہے اور برنگ کا مقشر مغز استعمال میں آتا ہے۔

مزاج: تیسرے درجہ میں گرم وخشک اور بعض اطباء کے مطابق دوسرے درجہ کے آخر میں گرم وخشک ہے۔ بعض کے نزدیک اوّل درجہ میں گرم اور دوسرے یا تیسرے درجہ میں خشک ہے، مگر یہ قول ضعیف ہے۔

افعال و خواص: یہ رطوبت کو جذب، جوڑوں سے بلغم کو ختم اور بلغم کو آنتوں سے خارج کرنے میں خصوصی موثر ہے۔ بعض کے مطابق یہ پوری قوت سے جوڑوں سے غلیظ بلغم، سوداء اور لیس دار اخلاط کو دستوں کے ذریعہ خارج کرتا ہے اور وجع المفاصل میں فائدہ کرتا ہے۔ یہ رطوبت اور قروح کو خشک کرتا ہے۔ سات گرام برنگ کابلی کھانے سے آنتوں کا بلغم دستوں میں خارج ہو جاتا ہے۔ یہ دیدان امعاء، حیات، خصوصاً حب القرع کو خارج کرنے کی بہت قوی اور موثر دوا ہے۔ یہاں تک کہ کیڑوں کا بالکل خاتمہ اور ان کی تھیلی کو خارج کرتا ہے۔ اگر سفوف برنگ کابلی کو سرکہ کے ہمراہ ناشتہ میں کھایا جائے تو اس کو کھانے سے پیشاب کا رنگ بقم (پتنگ درخت) کی مانند سرخ ہو جاتا ہے۔

برنگ کابلی کی مقدار خوراک سات سے ساڑھے دس گرام تک اور ایک قول کے مطابق بتیس گرام تک ہے۔ بعض کے مطابق حب القرع کے لیے اس کی مقدار خوراک چودہ گرام سے ساڑھے چوبیس گرام تک اور بعض کے مطابق پینتیس گرام تک ہے، جس کو کوٹ چھان کر تازہ دودھ میں ملا کر نوش کریں۔ یہ آنتوں میں نقصان کرتا ہے، جس کا مصلح کتیرا ہے۔ برنگ کابلی کا بدل ہم وزن ترمس یا قنبیل ہے، بلکہ قنبیل کے افعال برنگ کابلی سے زیادہ قوی اور عمدہ ہوتے ہیں۔ البتہ برنگ کابلی حب القرع خارج کرنے کی خاص اور موثر دوا ہے۔ اس کے باقی فوائد ہندوستانی اطباء کے مطابق بائے بڑنگ کے ذیل میں تحریر ہو چکے ہیں۔

پرنبنی ویر کھا

یہ ہلدی ہے۔

برنوف

با مفتوح، را ساکن، نون مضموم، واؤ اور فا ساکن، یہ مصری زبان کا لفظ ہے۔ برنوف کا فارسی نام شابانک اور شابانج ہے۔ یہ درخت، درخت انار کے مانند بہت شاخ دار ہوتا ہے۔ اس کی پتیاں برگ زعرور کے مانند گہری رنگین، روئیں دار اور بخور مریم کی بو کے مانند تیز بودار ہوتی ہیں۔ اس کا پھول غاسول (اشنان) کے پودے کے مانند خوشہ میں ہوتا ہے، اس پھول کے درمیانی حصہ میں گل قیصوم کے مانند زردی مائل روئیں ہوتے ہیں۔

مزاج: دوسرے درجہ میں گرم وخشک۔

افعال و خواص: برنوف رطوبتوں کو تحلیل وخشک، بارد غلیظ ریاح کو توڑتا اور دماغ کے سدّوں کو کھولتا ہے۔ اگر ساڑھے تین گرام برگ برنوف کے عصارہ کو عورتوں کے دودھ کے ہمراہ چند مرتبہ پلایا جائے تو بچوں کو مرگی میں فائدہ ہوتا ہے۔ اسی طرح اگر نیل کو برگ برنوف کے رس میں حل پذیر کر کے بچوں کے جوڑوں، کان کی لو، ناف، ناک کے نتھنہ، گردن، ہاتھ کی ہتھیلی اور پیر کے تلووں پر ملا جائے تو ان کی مرگی میں فائدہ کرتا ہے۔ برگ برنوف کو سونگھنے سے زکام میں فائدہ اور ریاح سے لاحق نتھنوں کے سدے کھل جاتے ہیں۔ اگر تازہ برگ برنوف کے عصارہ یا پرانے برنوف کے پھل کے تیل کو جنذ بیدستر، عصارہ سدّاب تازہ اور روغن بادام تلخ میں ملا کر ابولیسیا کے مریضوں کو تین دن متواتر سعوط کیا جائے تو بہت فائدہ اور دماغ کا تنقیہ کرتا ہے۔ اگر بچوں کو بلغمی اور ریحی مروڑ کے ظہور کے وقت اس کا عصارہ نوش کیا جائے تو ان کے پیٹ سے ریاح اور بلغم کو خارج کرتا ہے اور معدہ کو قوی کرتا ہے۔ نیز بچوں کے منھ سے لعاب بہنا بند کرتا

ہے۔ برنوف کا عصارہ بلغمی درد میں فائدہ اور مرہ سوداء کی جانب بلغم کے استحالہ کو روکتا ہے۔ اگر ساڑھے دس گرام تازہ برگ برنوف کے عصارہ کو پانچ سو ملی گرام جاؤشیر کے ہمراہ کھایا جائے تو مروڑ اور قولنج میں خوب فائدہ کرتا ہے اور آسانی سے دست لاتا ہے۔ خشک برگ برنوف کا سفوف چھڑکنے سے قروح گوشت سے پر ہوجاتے ہیں اور خشک پتوں اور زفت کا ضماد حزاز میں فائدہ کرتا ہے۔ برنوف آنتوں کے لیے نقصان دہ ہے۔

مصلح : صمغ عربی۔

بدل : مرزنجوش۔ عصارہ برنوف کی مقدار خوراک ساڑھے تیرہ گرام اور خشک برگ برنوف کی مقدار خوراک پونے دوگرام تک ہے۔

برنی

یہ آبریشم ہے۔

پرنی پلاشا

پا مفتوح، را ساکن، نون مکسور، یا ساکن، دوسرا پا اور لام مفتوح، الف، شین مفتوح اور الف۔ یہ کچور ہے۔

برنیس

یہ بیش (بچھناک) ہے۔

برواق

با مفتوح، را ساکن، واؤ مفتوح، الف اور قاف۔ یہ خنثی (کراث الحمار) ہے اور الف کے بغیر یہ لفظ بروق بھی ہے۔ برواق خنثی کے مشابہ ایک پودا ہے، جو اہل شام کے نزدیک صنوبر کے نام سے مشہور و معروف ہے۔ یونانی میں اس کا نام اسفولوداس، عجمی اندلس میں برواقی اور بعض وقت برقانی اور فارسی میں گیاہ سریش ہے۔ بعض کے مطابق برواق عجمی میں ایک ہلکا اور زرد پتھر ہے، جو پینے کے بعد سفیدی مائل ہوجاتا ہے۔ یہ عراق میں ہوتا ہے اور کہربا اور سندروس کی طرح گھاس کو اپنی طرف اچک لیتا ہے۔

مزاج: دوسرے درجہ میں گرم وخشک۔

افعال و خواص: یہ مطلق سیلان خون کو بند کرتا ہے۔ برواق کا خوردنی استعمال اور ضماد خفقان اور امراض طحال میں فائدہ کرتا ہے۔ برواق چھڑکنے سے تازہ زخم بھر جاتے ہیں۔ برواق کی انگوٹھی پہننے سے آدمی پانی میں غرق ہونے سے محفوظ رہتا ہے۔ اگر کوئی شخص برواق کو سنگ چقماق کے ہمراہ کپڑے میں لپیٹ کر سر کے نیچے رکھے تو سونے کے دوران خواب میں دن بھر کے تمام سانحات کو دیکھتا رہتا ہے اور یہ مجرب ہے۔

بروانی

با مفتوح، را ساکن، واؤ مفتوح، الف، نون مکسور اور یا ساکن، یہ عجمی لفظ ہے۔ سریانی میں اس کا نام عبروس اور یونانی میں استقوانس ہے۔ بروانی ایک خوب شاخوں دار پودا ہے۔ اس کی شاخیں کمان کے مانند ٹیڑھی ہوتی ہیں اور پھول سفید ہوتا ہے۔ بروانی کا پھل زیتون کے مانند اور اس کا ذائقہ تیز ہوتا ہے۔ اس کی جڑ سفید اور جڑ کی چھال زردی مائل ہوتی ہے۔

مزاج: اوّل درجہ میں حار ورطب۔

افعال و خواص: یہ مفرح ،موافق سینہ ودماغ ،مدراور مفتت حصات ہے۔استسقاءاور بواسیر میں فائدہ کرتا ہے۔اس کا ضماد بہق اور داء الثعلب میں فائدہ منداور ورم کو تحلیل کرتا ہے۔سوختہ بروانی شہد کے ہمراہ کھانے سے جگر قوی ہوتا ہے۔اس کا عصارہ آنکھ کی سفیدی اور دمعہ میں فائدہ مند ہے۔یہ مثانہ کے لیے نقصان دہ ہے۔

مصلح : انیسون۔

بدل: ریباس۔

پروالم

پا مفتوح ،را ساکن ،واؤ مفتوح ،الف ،لام مفتوح اور میم ساکن۔یہ میم محذوف کے ساتھ پروابھی ہے۔پروالم درختوں کی کونپل ہے۔

پروالا

پا مفتوح ، را ساکن ، واؤ مفتوح ، الف ، لام اور الف۔ یہ مرجان اور بارکندوری ہے اور بعض کے نزدیک پروالا لابو ہے، جو بارکندوری ہے۔

بروبسیون

یہ جنجات ہے۔

پروتود بھوتم

پا مفتوح ،را ساکن ،واؤ مفتوح ،تا مضموم ،دوسرا واؤ ساکن ،دال ساکن ،با اور ہا خفی مضموم ،تیسرا واؤ ساکن ،دوسرا تا مفتوح اور میم ساکن۔یہ ابرک ہے۔

پروتیرلتا

پا مفتوح اور را ساکن ،واؤ مفتوح ،تا مکسور ،یا ساکن ،دوسرا را ساکن ،لام اور تا مفتوح اور الف۔کہتے ہیں کہ یہ درختوں کی شاخ ہے۔

پرورشاینی

پا مفتوح ،را مفتوح ،واؤ مضموم ،را ساکن ،شین مفتوح ،الف ،یا مکسور ،نون مکسور اور دوسری یا ساکن۔یہ ٹھیکری کا پودا ہے۔

بروش

یہ پنیر ہے۔

پروشک

پا مفتوح ،را مضموم ،واؤ مجہول ساکن ،شین مفتوح اور کاف ساکن ،یہ سینڈھی کا درخت ہے۔

بروجا

با مکسور ،را مضموم ،جا مفتوح اور الف۔یہ بارزد (گندہ بہروزہ) ہے۔

بروٹا اور بروٹون

یہ دونوں ابہل کے نام ہیں۔

بروالا

یہ مرغابی ہے۔

پروگتاچی پھالکاچس

پامضموم، رامضموم، واؤساکن، گاف ساکن، تامفتوح، الف، چامکسور، یاساکن، پامفتوح، ہاخفی، الف، لام مفتوح، کاف مفتوح، الف، چامفتوح اورسین ساکن۔ یہ سفید سنبھالو ہے۔

بڑولی

بامفتوح، ڑامضموم، واؤساکن، لام مکسوراور یاساکن۔ یہ درخت برگد کا پھل ہے۔

پرومولی

پامفتوح، راساکن، واؤمفتوح، میم مضموم، دوسراواؤساکن، لام مکسور، یاساکن۔ یہ تال مکھانہ کا درخت ہے۔

برون

یہ ابہل اورخربق سیاہ ہے۔

بروطس

یہ گشت برگشت (مروڑپھلی) ہے۔

برونماموں

یہ کشنیز (دھنیا) ہے۔

برونی

بامفتوح، رامضموم، واؤساکن، نون مکسوراور یاساکن۔ یہ پکھان بید ہے۔

برہ

بامفتوح، رامشددمفتوح اور ہاساکن۔ یہ فارسی میں بھینس کے بچے کو کہتے ہیں۔

برھنا

بامکسور، رامفتوح، ہاساکن، ٹامفتوح اور الف، یہ الف کے عوض یا کے ساتھ برہٹی بھی ہے۔ یہ ہندی میں چھوٹی اور بڑی کٹائی ہے۔ بعض لوگ کہتے ہیں کہ برہٹی چھوٹی و بڑی کٹائی دونوں کوشامل ہے اور برہٹابڑی کٹائی کے لیے مخصوص ہے۔ سنسکرت میں برہٹا کے نام برانتا (شہری بیگن جو زبان کوصاف کرتا ہے) اور چھدرردارتا کی (بہت کانٹوں والا جنگل بیگن) ہیں۔

مزاج: گرم خشک۔

افعال و خواص: برہنا قابض، مقوی قلب، مشہی طعام اور مذیب اخلاط ہے۔ بلغم، ریاح اور خون کے فساد اور پیٹ و مقعد کے کیڑوں کو دفع کرتا ہے۔ جذام، بخار، بائی، دمہ، کھانسی، درد سینہ، بدہضمی، درد معدہ، ریاح، قراقر، باؤ گولہ اور عسر البول میں فائدہ کرتا ہے۔ گردہ و مثانہ کی پتھری کو توڑتا اور لاغری کو زائل کرتا ہے۔ اگر بڑی کٹائی کی جڑ کو لیموں اور گلاب کے رس میں پیس کر آنکھوں میں سلائی سے لگایا جائے تو یہ آنکھ کی سفیدی (بیاض) اور دھندھ (کدورت) کو رفع کرتا ہے۔ اگر بیخ برہنا کو قدرے قدرے کھایا جائے بچھو کے گزیدہ مقام پر اس کے لعاب کی مالش سے فائدہ ہوتا ہے۔ بیخ کٹائی کو باریک کاٹ کر ایک پاؤ پانی میں ابال لیا جائے جب پانی نصف باقی رہ جائے تو اس کو قہوہ کے طریقہ پر آہستہ آہستہ نوش کیا جائے، اس سے ربو میں فائدہ ہوتا ہے۔ بعض لوگ کہتے ہیں کہ اگر ساڑھے تین گرام بڑی کٹائی، ساڑھے تین گرام پھکر مول، ساڑھے تین گرام فلفل دراز، ساڑھے تین گرام چرائتہ اور ساڑھے تین گرام گلو کا سفوف تناول کیا جائے تو امراض صدر میں فائدہ کرتا ہے۔ برہنا کی دھونی بواسیر کے لیے بے مثال فائدہ کی حامل ہے۔ بعض لوگ لکھتے ہیں بڑی کٹائی کا فارسی نام بادنجان دشتی ہے۔

برھدبل

بامضموم، راساکن، ہامفتوح، دال ساکن، دوسرا بامفتوح اور لام ساکن۔ دال کے عوض تا کے ساتھ یہ لفظ برہت بل بھی ہے۔ یہ منو پلک خرد جڑی بوٹی ہے۔

برھدت پشپی

با اور رامفتوح، ہا اور دال مفتوح، تا ساکن، پامضموم، شین ساکن، دوسرا پا مکسور اور یا ساکن، یہ لفظ بڑے پھول، پھول میں بہت پنکھڑیاں اور پھول میں پھول کے معنی میں ہے۔ برہدت پشپی گل سوسن، گل ایڈا اور گل پنا کے درمیان مشترک ہے۔ نیز یہ لفظ یا کے عوض، الف کے ساتھ برہدت پشپا بھی ہے، جس کے معنی گل گلاب اور گل سیوتی ہے۔

پرھدویلا

پامفتوح، راساکن، ہامفتوح، دال ساکن، واؤ مجہول مکسور، یاساکن، لام مفتوح اور الف۔ یہ بڑی الائچی ہے۔

برھستی

یہ بڑی کٹائی ہے۔

برھفابج

بالفتح، یہ مرماحوز ہے۔

بڑھل

بامفتوح، ڑاساکن، ہامفتوح اور لام ساکن، یہ ایک ہندوستانی درخت کا پھل ہے، جس کا نام بہدا بھی ہے، یہ سنسکرت میں لکچ (یہ سبز، زرد، رونق دار اور جسامت میں نوخیز عورتوں کے پستان کے مانند ہوتا ہے) کے نام سے موسوم ہے۔ بڑیل بہی کے برابر اور اس سے ملتی جلتی بو آتی ہے، لیکن یہ بدبودار، گولائی لیے ہوئے اور اس کے جسم پر کچھ زوائد ہوتے ہیں۔ اس کا چھلکا روئیں دار اور مغز سنہری زرد اور

الگ الگ خانوں میں تقسیم ہوتا ہےاور ذائقہ چاشنی دار ہوتا ہے۔بعض بڑہل میں ترشی پر شیرینی کا غلبہ اور کوئی اس کے برعکس ہوتا ہے۔اس کے چھلکے اور تخم کو نکال کر پلاؤ کے نیچے رکھتے ہیں اور قورما میں شامل کرتے ہیں۔ بڑہل کا گودہ آب لیمو اور قند کی چاشنی سے لذیذ ہو جاتا ہے۔بعض بڑہل میں کم تخم ہوتے ہیں۔ یہ اعلیٰ معیار کا سمجھا جاتا ہے اور بعض میں تخم کثرت سے ہوتے ہیں۔بعض تخموں کی شکل تخم زردآلو کے ہم شکل لانبی اور بعض قدرے مثلث ہوتے ہیں۔تخم بڑہل کا مغز سفید اور ترش ہوتا ہے۔ بڑہل کا درخت جامن کے درخت کے برابر بڑا اور اخروٹ کے درخت کے قریب قریب ہوتا ہے۔ بڑہل کے پتے عریض اور طویل ہوتے ہیں، جو برگ ڈھاک کے مشابہ اور اس سے طویل ہوتے ہیں۔

مزاج: پختہ پھل کا مزاج گرم اور کچا پھل سرد۔بعض کے مطابق شیریں پھل حرارت و برودت میں معتدل۔بعض بڑہل کے پھل کو مطلقاً بارد اور رطب اور بعض نے حار اور رطب لکھا ہے۔

افعال و خواص: بڑہل کا پھل دیر ہضم اور قابض ہے۔خون صفرا اور بلغم میں اضافہ کرتا ہے۔ریاح، کیڑے اور مستی کو دفع اور سدّے پیدا کرتا ہے۔ بڑہل کا نیم پختہ پھل گرم، نفاخ، اور مولد ریاح ہے۔ نیز خون میں خرابی، بلغم میں اضافہ، باہ اور اشتہا میں ضعف پیدا کرتا ہے۔ بڑہل کا پختہ پھل قلب اور معدہ کو قوی کرتا ہے۔اس کا کثرت سے استعمال بطی الہضم اور مولد ریاح ہے، جس پھل کا ذائقہ کھٹ میٹھا ہوتا ہے، وہ صفرا کی مدت کو ساکن اور کھانسی میں نقصان کرتا ہے۔بعض اطباء کہتے ہیں کہ تخم بڑہل کا مغز کثرت سے کھانے سے خصوصاً بلغمی مزاج لوگوں میں بلغمی بخار لاحق ہوتا ہے۔ نیز یہ منی، باہ اور کھانے کی اشتہا کم کرتا ہے۔تخم بڑہل قابض اور بعض کے مطابق بچوں میں ملین ہے۔ بچوں میں اس کے استعمال کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ بڑہل کے ایک دو دانہ کو ماں کے دودھ کے ہمراہ پیس کر کھلایا جائے اور اس کے ایک دو دانہ کو دوسری دواؤں کے ہمراہ کوٹ پیس کر کھلانے سے بچوں کے لیے مسہل ثابت ہوتا ہے۔ بنگال کے باشندے اس نسخہ کو خوب استعمال کرتے ہیں۔اسی طرح مناسب جوشاندوں کے ہمراہ قدرے اس کا دودھ بچوں میں مسہل ہے یہ مجرب ہے۔بعض کے مطابق درخت بڑہل کی چھال بخار کی مجرب دوا ہے۔ بڑہل کے پھول کا نام لکچ ہے، جس کا تذکرہ صرف لام کے ذیل میں آئے گا۔

پرھشٹم

پا مفتوح، را مکسور، ہا مکسور، شین ساکن، ٹا مفتوح اور میم ساکن۔بعض مقامات پر ہا کے عوض واؤ کے ساتھ یہ لفظ پروشٹم ہے، جس کے معنی فضلہ شکم میں قبض پیدا کرنے کے ہیں۔بعض کے مطابق اس کے معنی دوسروں کی خواہش رکھنے والے کے ہیں۔ یہ بھوئی پر ہے اور یہ مجہول الماہیت ہے۔

برھلیا

یہ تخم بادیان کا سریانی نام ہے۔

برھمی

یہ ذرنب ہے۔

برھی پرنی

با مفتوح، را ساکن، ہامکسور، یا ساکن، دوسرا پا مفتوح، دوسرا را ساکن، نون مکسور اور دوسرا یا ساکن۔ یہ میور پنکھی ہے۔

بڑی

با مفتوح، ڑامکسور اور یا ساکن۔ یہ ایک ہندوستانی سبزی ہے، جو مونگ اور سیاہ ماش کی دال سے تیار کی جاتی ہے اور پیٹھ وغیرہ سے بھی تیار کرتے ہیں۔ ہندوستان میں اس کے بنانے کا طریقہ مشہور و معروف ہے۔ یہ ثقیل، دیر ہضم، مقوی، باہ آور، محلل ریاح اور محلل بلغم ہے۔ کھانے کے بعد کی لاحق تے اور بواسیر میں مفید ہے۔ منی میں اضافہ، بلغم وصفرا کو دفع، پیاس کو ساکن، گرانی کو رفع اور بھوک میں اضافہ کرتا ہے۔ مولف تذکرۃ الہند کہتا ہے کہ لوگ بڑی کو پیٹھ اور زمین قند وغیرہ سے بھی تیار کرتے ہیں۔ اس کو میتھی کے ساگ کے ہمراہ گوشت یا بغیر گوشت کے پکا کر روٹی یا چلاؤ (خشکہ چاول) کے ساتھ کھاتے ہیں۔ اس کے افعال وخواص وہی ہیں، جو ما قابل میں گزر چکے۔

پریا

یہ ہدبہ (سروانی) ہے۔

بریامصری

با مفتوح، را ساکن، یا مفتوح، الف، یہ مصری لفظ ہے یعنی بقلہ (ساگ)۔ یہ ساگ مصر میں پیدا ہوتا ہے۔ اصل میں اس کی پیداوار مصر کے علاقے میں پیدا ہوتی تھی، لوگوں نے یہاں سے دوسرے مقامات کی طرف منتقل کیا ہے۔ دوسرے مقامات پر لوگ اس کی کاشت کرتے ہیں۔ یہ موسم ربیع میں پیدا ہوتا ہے اور موسم گرما کی شروعات تک باقی رہتا ہے۔ اس کی پتیاں رائی کی پتیوں کے مانند خوب شاخوں دار ہوتی ہیں، جو اس کی جڑ سے نکلتی ہیں۔ یہ پتیاں کرفس کے مانند سبز، تیز ذائقہ اور بادیان کی بو کے مانند خوشبودار ہوتی ہیں۔ اس میں لزوجت نہیں ہوتی۔ اس کے آخری سرے میں سبز، باریک اور خوشبودار تخم ہوتے ہیں۔

مزاج: اس ساگ کے تمام اجزاء دوسرے درجہ میں گرم اور خشک ہیں۔

افعال وخواص: یہ ساگ بدن اور احشا کے مزاج کے لیے بہترین ہے اور معدہ جگر اور احشا کو قوی کرتا ہے اس کو متواتر سونگھنے سے دماغ کی بارد غلیظ ریاح تحلیل، نزلہ زکام بند اور پوری قوت سے خمار زائل ہو جاتا ہے، مگر شرط یہ ہے کہ ساڑھے تین گرام ساگ کو چبایا جائے اور اس کے بعد سرکہ ممزوج نوش کیا جائے، یہ جگر اور تلی کے پرانے سدوں کو کھولتا ہے۔ یہ بارد معدہ وجگر کے لیے خصوصاً تخم بریا مصری بہترین دوا ہے۔ یہ ساگ مدر بول، مسخن بدن، مسخن گردہ، محرک باہ، قوی منعظ، منقی مثانہ اور منقی مجاری بول ہے۔ یہ بواسیر کی بہترین دوا اور اس کے خروج میں فائدہ اور درد کو ساکن کرتا ہے۔ اس کے پتے اور سعد کا ضماد بواسیر میں خاصا فائدہ کرتا ہے۔ اس کا متواتر خوردنی استعمال فائدہ مند ہے۔ اس جڑی بوٹی کو متواتر کھانے سے رخسار کی زردی رفع ہو جاتی ہے اور یہ مجرب ہے۔ یہ دماغ میں نقصان کرتا ہے، جس کا مصلح نیلوفر ہے۔ اس کی مقدار خوراک نو گرام تک ہے۔ اس کا بدل بسباسہ ہے۔ ساگ کے افعال تخم سے زیادہ ضعیف ہوتے ہیں اور اس سے بہت کم خمار دفع ہوتا ہے۔

بریارا

بامفتوح، راساکن، یامفتوح، الف، رامفتوح اور دوسرا الف۔ یہ لفظ دوسرے را کے عوض لام کے ساتھ بریالا بھی ہے۔ یہ مکو کے پودے کے مانند ایک ہندوستانی گھاس ہے۔ اس کی دو قسمیں ہیں ایک قسم کا پھول سفید اور بہت چھوٹا ہوتا ہے۔ پتیاں چھوٹی، گول نازک اور چھوٹے کنگوروں والی ہوتی ہیں۔ اس کا تنہ مکو کے تنہ سے زیادہ سخت اور جڑ سفید، باریک اور بلند ہوتی ہے۔ اس کی دوسری قسم بھی اسی کی طرح ہوتی ہے۔ البتہ اس کا پھول زرد ہوتا ہے۔

مزاج: بریارا حار اور رطب ہے۔ بعض نے اس کا مزاج سرد سمجھا ہے۔

افعال وخواص: اس کی سفید قسم کی تازہ پتوں کا رس لعاب کے مانند ہوتا ہے، جس کو تیار کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کے پتوں کو رات میں بھگویا جائے اور صبح مل چھان کر صاف کر کے نوش کیا جائے تو یہ جریان منی کو روکتا، پتھری کو توڑتا اور بواسیر کو ختم کرتا ہے۔ اس کی پتیوں کو کوٹ کر عصارہ حاصل کرنے کے بعد شکر کے بغیر اس کا خوردنی استعمال اور اس کا سعوط سانپ ڈسے زہر کو دفع کرتا ہے۔ خشک برگ بریارا کا سعوط بھی مذکورہ مرض میں مفید ہے۔ اگر سانپ ڈسا ہوا شخص بے ہوش ہو تو اس کی ناک میں اچھی طرح پھونکیں تاکہ ناک اور دماغ کے منتہی حصہ تک اس کا اثر پہنچ جائے۔ بریارا کی زرد قسم کا ضماد اور طلا ورم کو تحلیل اور پھوڑوں کے درد اور پکانے میں فائدہ مند ہے۔ ہندوستانی اطباء نے لکھا ہے کہ بریارا ایک مٹی ہے، جو بہت ہلکی ہوتی ہے اور اس کا مزاج سرد و خشک ہوتا ہے۔ اگر ساڑھے دس گرام سفوف کو دودھ کے ہمراہ نوش کیا جائے تو یہ خفقان، جریان منی اور سوزاک میں فائدہ اور باہ میں اضافہ کرتا ہے۔ بریارا کا نام براہمین بھی ہے۔

پریالا

پامکسور، راساکن، یامفتوح، الف، لام مفتوح اور دوسرا الف۔ یہ چرونجی ہے۔

بڑی الائچی

یہ قاقلہ کبار ہے۔

پریانجھا

پامکسور، راساکن، یامفتوح، الف، نون مضموم، جیم اور ہا خفی مفتوح اور الف۔ یہ تمڑی جراسورف ہے۔

پریایا

پامکسور، راساکن، یامفتوح، الف، دوسرا یا مفتوح اور دوسرا الف۔ یہ بہکاتی ہے۔

پری اِتّپی

پامکسور، راساکن، یامفتوح، ہمزہ مکسور، تا مشدد مکسور، دوسرا پا مکسور اور دوسرا یا ساکن۔ یہ مچھی (پنا گنٹی) ہے۔

پری پیالوم

پامفتوح، رامکسور، یاساکن، دوسرا پا مکسور، یامفتوح، الف، لام اور واؤ مفتوح اور میم ساکن۔ یہ ناگرموتھہ ہے۔

Go to Content Page

پری پیرڈچاک

پا اور را مکسور، یا ساکن، دوسرا یا مکسور، دوسرا یا ساکن، را مفتوح، ڈال ساکن، چا مفتوح، الف اور کاف ساکن، یہ قیمولیا (کھڑیا مٹی) ہے۔ انگریز اطباء اس کا سفوف بنا کر پانی سے مغسول کرتے ہیں اور مرض اسہال اور حموضت معدہ میں استعمال کرتے ہیں، نیز یہ بچوں کے امراض میں اکثر مستعمل ہے اور جلدی امراض میں اس کا ذرور کرتے ہیں۔

بریڈ

یہ روٹی ہے۔

پریت سار

یہ دیگی (کنول کی ایک قسم کا پھول) ہے۔

برید

یہ خرگوش ہے۔

پریتیک

پا اور را مکسور، یا ساکن، تا مکسور، دوسری یا مفتوح اور کاف ساکن۔ اس کے معنیٰ محبوب ہوئے ہے، یہ قند ہے۔ ہندوستانی لوگ اس کو سرخ مورا کہتے ہیں۔

بڑی جوار

یہ خندروس (مکئی) ہے۔

پرّی شکلا

پا اور را مکسور، یا ساکن، شین مضموم، کاف ساکن، لام مفتوح اور الف۔ اس کے معنی سفید رنگ ہے، یہ سیندھی اور تاڑی ہے۔

پریکھ پریت

یہ دیگی (کنول کی ایک قسم کا پھول ہے) ہے۔

پرینکھن

پا مکسور، را مکسور، یا ساکن، نون خفی، کاف مفتوح، ہا خفی اور دوسرا نون ساکن، یہ ہا محذوف کے ساتھ پرینکن بھی ہے۔ سنسکرت میں اس کے نام پرینکو بھجنی (صفراوی امراض کو ختم کرتا ہے)، شام کانت (کالا روشن رنگ) اور کوتمن برما (گائے کا دوست اور گائے کے امراض میں فائدہ کرتا ہے) ہیں یہ مجہول الماہیت ہے۔

مزاج: یہ بارد اور یابس ہے۔

افعال و خواص: امراض بول، گرمی اور وبائی بخار کو دفع کرتا ہے اور خون کو صاف کرتا ہے۔

پریمودا

پا مکسور، را ساکن، یا مفتوح، میم ساکن، واؤ اور دال مفتوح اور الف۔ یہ گل عباسی ہے۔

پرینک

پا مفتوح، را ساکن، یا مفتوح، نون خفی، اور آخر میں کاف۔ یہ اظفار الطیب ہے اور گاف مضموم کے ساتھ یہ کنگنی ہے۔

بریم

یہ حلیم کے ہم وزن ہے۔ بریم ایک غذا ہے، جس میں گوشت شامل کیا جاتا ہے۔

بریموطالون

یہ آذر بویہ ہے۔

پرینگوبھجنی

پا مکسور، را ساکن، یا مفتوح، نون خفی، گاف مضموم، واؤ ساکن، با اور ہا خفی مفتوح، جیم مفتوح، نون مکسور اور دوسرا یا ساکن۔ یہ پرینکن ہے۔

پری نیکپادپا

پا مفتوح، را مکسور، یا ساکن، دوسرا یا مفتوح، نون خفی، کاف مفتوح، دوسرا پا مفتوح، الف دال مکسور، تیسرا پا مفتوح اور الف۔ یہ گل چاندنی کا پھل ہے۔

بریون

یہ اشنہ ہے۔

فصل ۸: یہ فصل زا کے ہمراہ با پر مشتمل ہے

بز

با مضموم اور زا ساکن۔ بز فارسی لفظ ہے، اس کا عربی نام معز، ماعز، نعجہ اور عنز ہے۔ اس کے نر کا نام میش اور کبش ہے۔ ترکی میں اس کا نام کچی اور ہندی میں مادہ کا نام بکری اور چھیری اور نر کا نام بکرا ہے۔ یہ ماٗ کول اللحم جانوروں میں سے ایک مشہور جانور ہے، جس کا گوشت دوسرے جانوروں کے مقابلہ میں بھیڑ کے بعد عمدہ ہوتا ہے۔ یہاں اطباء کے نزدیک بھیڑ سے مراد ولایتی بھیڑ یعنی دنبہ ہے نہ کہ ہندی بھیڑ مراد ہے۔ جس کا گوشت بکری کے گوشت سے کم افضل ہے۔ چنانچہ صاحب مفرح القلوب نے لکھا ہے کہ مجموعی طور پر بز کا گوشت زیادہ لطیف، کثیر غذائیت دار اور لذیذ ترین گوشت ہے۔ صحیح المزاج، فربہ اور ایک سالہ جوان بز کا گوشت اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔ بز پالتو، جنگلی اور پہاڑی ہوتا ہے۔

مزاج: بز کا گوشت حار اور رطب ہے، مگر بز کے گوشت میں گرمی ولایتی بھیڑ کے گوشت سے کم ہوتی ہے۔ پہاڑی اور جنگلی بز، پالتو سے

زیادہ گرم اور لطیف ہوتا ہے۔ گیلانی کے مطابق بز کا گوشت اپنے غیر کے مقابلہ میں معتدل بارد اور نہایت رطب ہے، جو گرم مزاج لوگوں اور مریضوں کو خوب راس آتا ہے۔ گرم موسم اور گرم علاقوں میں اور دق کے مریضوں کے لیے بہترین غذا ہے۔

افعال و خواص: بز کے گوشت سے عمدہ کیلوس اور لطیف خون پیدا ہوتا ہے، مگر اس سے سدّے لاحق ہوتے ہیں۔ بعض مزاجوں میں یہ عسیر الانہضام ہے۔ یہ بارد اور سوداوی مزاج ولوں کے لیے مضر ہے۔ اس کا مصلح بادام، ناریل اور کھجور ہے۔ اس کے ساتھ تر و تازہ میوہ، ترش اشیاء، دہی اور زیرہ کھانے سے بہت نقصان ہوتا ہے۔

گیلانی کے مطابق اس کو متواتر تناول کرنے سے مرۂ سوداء پیدا ہوتا ہے اور یہ دیر ہضم اور ردی الخلط ہے، کیونکہ یہ اپنی خشکی کے باوجود حاد اور حریف ہے۔ نیز ردی الغذا اور سوداء مائل خون کو پیدا کرتا ہے۔ کہتے ہیں کہ مادہ بز کا گوشت دشوار ہضم ہے۔ اس سے سوداوی خون کی تولید اور ردی غذا حاصل ہوتی ہے۔ بوڑھے بز کا گوشت ردی ہوتا ہے، کیونکہ یہ دشوار ہضم ہونے کے ساتھ اس میں فضلات زیادہ اور غذائیت کم ہوتی ہے، کیونکہ اس میں رطوبت فضلیہ موجود ہوتی ہے۔ اسی طرح لاغر بز کا گوشت ہے۔ بعض کے مطابق نر بز کا گوشت کھانے سے ذرارتح کی مضرت دور ہو جاتی ہے۔ رازی نے غذاؤں کے نقصانات دفع کرنے کے سلسلہ میں لکھا ہے کہ بز کا گوشت فربہ، کم ریاضت اور بطنی امتلاء والے لوگوں کے لیے مناسب ہے اور اس شخص کو بھی خوب راس آتا ہے، جس کو پھوڑے، مختلف بخار اور حاد امراض لاحق ہوتے ہوں۔ بز کا گوشت گرم اوقات اور زمانوں میں عمدہ غذا ہے۔ فربہ بز کے گوشت کا انتخاب اچھا ہوتا ہے۔ اس کا گوشت پیاز، گاجر، تیل اور چنا ملا کر تیار کیا جائے اور اس کو کھانے کے بعد حلوا اور بتاشہ کھائیں۔ اگر اس کے بعد شراب نوش کرنے کا ارادہ ہے تو ایسی شراب احمر نوش کریں، جو معمولی گاڑھی اور شیریں ہو اور زیادہ پرانی نہ ہو، پس اس تدبیر سے بدرجۂ مجبوری بز کا مسلسل گوشت کھانے والا شخص اس کے نقصان سے محفوظ رہ سکتا ہے۔ بز غالہ (پہاڑی بکری کا بچہ) کا گوشت، برہ (بکری کا بچہ) کے گوشت سے کم فضلات والا ہوتا ہے۔ بز غالہ کا فارسی نام کرہ اور عربی نام جدی ہے۔ بز غالہ کا گوشت اونٹ کے بچے کے گوشت سے کم حار رطب ہوتا ہے اور یہ عمدہ خون کی تولید کرتا ہے۔ اوسط درجہ کی وہ بز اعلیٰ معیار کی ہوتی ہے جو نہ بڑی ہو اور نہ چھوٹی ہو، کیونکہ چھوٹی بز میں رطوبت کا غلبہ ہوتا ہے اور بڑی میں غلظت اور خشکی غالب رہتی ہے۔ چھ مہینے سے بڑے بز غالہ کے گوشت میں رطوبت کا غلبہ ہوتا ہے اور اس کا گوشت عمدہ ہوتا ہے۔ یہ خون کے ہیجان کو ساکن کرتا ہے اور ملطف ہے۔ مریضوں اور کمزور لوگوں کو خوب راس آتا ہے۔

ضربہ، صدمہ اور رض والے عضو پر بکری کے گرما گرم گوشت رکھنے سے اور اسی طرح مذکورہ عضو کو اس کے گرما گرم کھال میں لپیٹنے سے درد میں آرام آتا ہے۔ نیز اس مذکورہ ترکیب سے کوڑے کے ضرب کا اثر دفع ہو جاتا ہے اور اس عضو میں ورم لاحق نہیں ہوتا۔ سرسام اور اختلاط ذہن کے مریض کے سر پر بر غالہ کے سر کی گرما گرم کھال باندھنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ بز کے سر کے مغز کا ضماد قوی مرطب، بلین دماغ اور ملین اعضاء صلبہ ہے۔ بکرے کے حرام مغز کو آنکھ پر رکھنے سے درد میں آرام ملتا ہے۔ بکرے کے پتہ کا سرمہ غشاوہ، عشا اور بیاض عین کو رفع کرتا ہے، پہاڑی بز کا پتہ بل میں رہنے والے کیڑے مکوڑوں کا تریاق ہے۔ اگر بکرے کے پتہ میں عصارۂ بادیان ملا کر آنکھ میں سلائی سے لگایا جائے تو آنکھ کو قوی اور نزول الماء کی ابتداء کو روکتا ہے۔ اگر بز کے پتہ کو جلا کر ہم وزن روغن زیتون میں ملا کر ابرو پر طلا کیا جائے تو خوب بال اگتے ہیں۔ بز کا پتہ ورم لوزتین میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر بز کے پتہ کو گندنا کے رس میں ملا کر کان میں قطور

کیا جائے تو درد میں راحت ملتی ہے۔ دوی اور طنین میں فائدہ ہوتا ہے۔ بز کے پتہ کو پینے سے درد گردہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ بز کے پتہ کو نطرون (بورہ ارمنی) میں ملا کر ناف میں طلا کرنے سے دست آتے ہیں۔ بز کا پتہ ثالیل کو کاٹتا ہے۔ بکرے کا پتہ کان کے تازہ زخموں میں فائدہ کرتا ہے اور اس کو ناک میں ٹپکانے سے مرگی میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر بز کے پتہ کو بورہ ارمنی میں ملا کر بچوں کی ناک پر طلا کیا جائے تو یہ دست لاتا ہے۔ پتہ اور شہد کا طلا عورتوں کی شرمگاہ میں مفید ہے۔ پتہ کا طلا دوالی اور داء الفیل میں نہایت فائدہ مند ہے۔ اگر بز کے جگر کو بریاں کیا جائے اور سر کو اس کے دھواں میں رکھا جائے تو شبکوری میں فائدہ ہوتا ہے۔ اسی طرح اس پانی کو بھی آنکھ میں لگانے سے شبکوری میں فائدہ ہوتا ہے، جو جگر کو بریاں کرتے وقت اس سے بہتا ہے۔

اطباء کہتے ہیں کالی بز کے جگر کو اگر قیمہ بنالیا جائے اور اس میں دار فلفل اور زنجبیل پیس کر چھڑکا جائے اور کباب تیار کیا جائے تو اس سے نکلے ہوئے پانی کو آنکھ میں سلائی سے لگانے سے شبکوری دور ہوتی ہے، یہ مجرب ہے۔ بز کا بریاں جگر کھانے سے دست بند ہو جاتے ہیں۔ بز کی نیم سوختہ مینگنی اور لاہوری نمک کا منجن دانتوں کی زردی اور مسوڑوں کی عفونت کو ختم کرتا ہے۔ بز کی مینگنی مسخن، مجفف، جالی اور محلل ہے۔ مینگنی جلانے سے لطیف ہو جاتی ہے اور قوت اسخان کم اور قوت ملطفہ اور جلا زیادہ ہو جاتی ہے۔ بز کی مینگنی خصوصاً پہاڑی بز کی مینگنی ہر طرح کے سیلان خون میں استعمال ہوتی ہے۔ بز کی نیم سوختہ مینگنی اور سرکہ کا طلا داء الثعلب سے متاثرہ مقام پر بال اگاتا ہے۔ اس سلسلہ میں پہاڑی بز کی مینگنی کا طلا میں استعمال خصوصاً مفید و موثر ہے، یہ مذکورہ طلا منکوس ثالیل میں فائدہ مند ہے۔ نیم سوختہ مینگنی اور شہد کا طلا جرب، بہق ابیض، سخت ورم اور سعفہ کے لیے مفید ہے۔ بکری کی نیم سوختہ مینگنی اور بزر البنج کا طلا پستان اور خصیہ کو چھوٹا کرتا ہے۔ شراب میں پکی ہوئی بکری کی مینگنی اور حلبہ کا ضماد ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ سوختہ مینگنی اور شہد کا طلا قروح ساعیہ اور قروح شہدیہ میں فائدہ مند ہے۔

شیخ کے مطابق مینگنی کا ضماد خنازیر کو پوری قوت سے تحلیل کرتا ہے۔ گیلانی کے مطابق مینگنی سرکہ، موم اور روغن گل کا ضماد آنکھ کے جلے میں فائدہ مند ہے۔ مینگنی کا لطوخ داء الفیل میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر مینگنی، آرد جو، سرکہ اور پانی کا ضماد گھٹنے کے پرانے ورم پر کیا جائے تو فائدہ مند ہے نیز مینگنی کو محلل ورم دواؤں میں شامل کیا جاتا ہے۔ اگر مینگنی کو شراب میں پکا کر شہد کے قوام کی طرح تیار کر لیا جائے اور کئی دن تک پھوڑے پر رکھا جائے تو یہ پھوڑے کو تحلیل کرتا ہے۔ اگر مینگنی کو سرکہ میں پیس لیا جائے تو اس کا ضماد استسقاء اور پرانے ورم میں فائدہ کرتا ہے۔ مینگنی کا طلاء پھوڑوں کے درد میں آرام دہ ہے۔ مینگنی کی راکھ ہر مقام کے سیلان خون کو بند کرتا ہے۔ اگر مینگنی کو خصوصاً پہاڑی بز کی مینگنی کو شہد میں ملا کر بارد وجع المفاصل پر طلا کیا جائے تو فائدہ مند ہے۔ مینگنی اور سرکہ کا ضماد جوڑوں میں لاحق شدہ صلب اور حار ورم کے لیے جالینوس کا مجرب ہے۔ اسی طرح مینگنی اور آرد جو کا ضماد مذکورہ مرض میں مفید ہے۔ سرکہ یا شہد کے ہمراہ مینگنی کا ضماد تلی کی صلابت میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر مینگنی کو مناسب مصالحہ کے ہمراہ کھایا جائے تو یرقان میں مفید و مجرب ہے۔ مینگنی کا بعض گرم مصالحہ جات اور یا ماء العسل کے ہمراہ خوردنی استعمال مدر حیض اور مسقط حمل ہے۔ اگر خشک مینگنی کو چوتھائی حصہ کندر کے ہمراہ ملا کر اون کے ٹکڑا میں رکھ کر حمول کیا جائے تو یہ حیض اور مزمن سیلان خون کو بند کرتا ہے۔ اگر خشک مینگنی کو بز کے اون کے ہمراہ حمول کیا جائے تو سیلان رحم کو روکتا ہے۔ مینگنی اور خنزیر کی چربی کا ضماد نقرس اور عرق النساء میں فائدہ کرتا ہے۔ پہاڑی بز کی مینگنی کو سرکہ یا شراب میں پکا کر ضماد کرنے سے یا اس کو سرکہ کے ہمراہ

کھانے سے بل میں رہنے والے کیڑے مکوڑے اور سانپ کی گزیدگی میں فائدہ ہوتا ہے۔ یہ جالینوس کا مجرب نسخہ ہے اور یہ مذکورہ نسخہ بھڑ کے زہر کو جذب کرتا ہے۔ بکری کی مینگنی اور پیشاب کا طلا استسقاء اور ورم طحال میں فائدہ مند ہے۔ بکری کی مینگنی کو بچہ کے پیشاب میں پکا کر طلا کرنے سے بلغمی قولنج، ریاح غلیظ اور استسقاء میں فائدہ کرتا ہے۔ خشک مینگنی کے ذریعے داغنے سے عرق النساء میں فائدہ ہوتا ہے۔ یہ عمل مجرب اور داغ عربی کے نام سے مشہور ہے، جس کا طریقہ یہ ہے کہ مینگنی کو جلا کر اون میں لپیٹ لیں اور اس کو اس گہرے مقام پر رکھا جائے جو جوڑوں کے نیچے اور انگوٹھے کے مقابل واقع ہوتا ہے، جب اس کی گرمی کم ہو جائے تو پھر دوبارہ یہی عمل کیا جائے، یہاں تک کہ اس کی گرمی سرین میں محسوس ہو۔ مینگنی کی دھونی سے کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہیں۔ ساڑھے چار گرام سنبل الطیب کے ہمراہ ایک پیالہ بز کا پیشاب پینے سے استسقاء لحمی میں فائدہ ہوتا ہے۔ بز کے پیشاب کو تنہا اور یا مرکی ملا کر کان میں ٹپکانے سے درد میں آرام ملتا ہے۔ پیشاب پینے سے یرقان میں خوب فائدہ ہوتا ہے۔ پہاڑی اور پالتو بز کا پیشاب تشنج اور تمدد میں فائدہ کرتا ہے۔ بکری کی چربی تمام چربیوں کے مقابلہ میں شدید قابض اور بکرے کی چربی قوی محلل ہے۔ چاول اور باجرا کے آٹے کے ہمراہ بکری کی چربی سے تیار کردہ حریرہ کا خوردنی استعمال آنتوں کی خراش، نیز گرم غذاؤں سے لاحق دست اور کثیر عمل مسہل کو روکنے کے لیے فائدہ مند ہے۔ چربی اور آرد جو کا حقنہ قرح امعا میں فائدہ کرتا ہے۔ بکری کی چربی کا ضماد درد میں آرام اور زخموں کو گوشت سے پر کرتا ہے اور اس سے ناخون نرم ہو جاتے ہیں۔ چربی کھانے سے ذراریح کے زہر میں فائدہ ہوتا ہے۔ بز کی چربی، مینگنی اور زعفران کا ضماد نقرس کے لیے فائدہ مند ہے۔ اگر بکرے کے خصیہ کو چیرا لگا کر اس پر زراوند مدحرج، نطرون اور زیرہ کو چھڑک کر خشک کر لیا جائے اور ساڑھے چار گرام گرم پانی کے ہمراہ تناول کیا جائے تو ربو، بہر، درد جگر اور درد مثانہ کے لیے فائدہ مند ہے۔ اس کا متواتر استعمال بہت موثر مقوی باہ دوا ہے۔ اگر گردہ کو چیرا لگا کر بورہ اور صعتر چھڑک کر خشک کر لیا جائے تو یہ ساڑھے چار گرام کی مقدار میں سرکہ عنصل کے ہمراہ امراض طحال کے لیے فائدہ مند ہے۔

اگر بکرے کی ہڈی کو جلا کر پیس لیا جائے اور بکری کے دودھ میں ملا کر اونی کپڑے پر لطوخ کر کے خبیث اور گوشت خورہ قروح پر رکھا جائے تو بہت فائدہ ہوتا ہے۔ اگر یکساں لال چار سالہ بکرے کو انگور کے پکنے کے ابتدائی موسم میں ذبح کیا جائے اور اس کے اول و آخر کے خون کو بہا دیا جائے اور درمیانی خون کو ایک برتن میں جمع کر لیا جائے منجمد ہونے کے بعد اس کو چھوٹا چھوٹا کر کے گھاس یا چھلنی پر پھیلا کر سایہ میں خشک کر لیا جائے اس کا نام ید اللہ ہے، جو گردہ و مثانہ کی پتھری توڑنے کی قوی الاثر دوا ہے۔ اگر بکرے کے گردہ کو ٹکڑا ٹکڑا کر کے اس پر گندھک چھڑک لیا جائے اور اس کے کباب بنائیں تو اس سے رسنے والے پانی کو بہق ابیض پر لگایا جائے تو فائدہ ہوتا ہے۔ اگر بز کی کھال کی راکھ کو تازہ زخم پر رکھا جائے تو نزف الدم اور سیلان الدم کو بند کرتا ہے۔ بز کی گرما گرم کھال اتار کر سانپ کے گزیدہ مقام پر رکھنے سے زہر کو جذب کر لیتا ہے۔

بکرے کے پتہ کی مقدار خوراک ایک گرام تک ہے۔ بعض کے مطابق بکرے کا پتہ گردہ و مثانہ کے لیے مضر ہے۔ اس کا مصلح شہد ہے۔ بز کے کھر کے افعال وخواص ماعز کے کھر کے ذیل میں آئیں گے اور اس کے افعال وخواص ہندوستانی اطباء کے مطابق بکری کے ذیل میں آئیں گے۔

بزّا

بامضموم، زائے مشدد مفتوح۔ اس کا نام مندو بھی ہے۔ بزا بگلہ کی مانند یکساں سفید ایک چڑیا ہے، جس کی چونچ کالی، لمبی اور ٹیڑھی ہوتی ہے۔ اس کی دم اور سر کا رنگ نیلا اور پیروں کا رنگ سیاہ ہوتا ہے۔ بزا کی ایک قسم کا رنگ یکساں سیاہ اور سر سفید ہوتا ہے۔ اگر بزا کو ذبح کر کے چھوڑ دیا جائے تو اس کا گوشت خون بن کر بہہ جاتا ہے۔ کھال اور ہڈی باقی رہ جاتی ہیں۔ اس کا گوشت لذیذ اور حار رطب ہوتا ہے، جوزود ہضم، مقوی اور باہ آور ہے۔ مصلح میٹھی چھاچ ہے۔

بزاق

بامضموم، زامفتوح، الف اور قاف ساکن۔ یہ عربی لفظ ہے۔ اس کے دیگر نام بصاق، بساق، لعاب اور ریق بھی ہیں۔ بزاق کا فارسی، نام آب دہن ہے۔ بعض کے مطابق بزاق سے مراد انسان کے منھ کا پانی ہے۔ جب تک یہ منھ میں رہتا ہے۔ کھانے سے پرشکم شخص کے مقابلہ میں بھوکے خصوصاً حار مزاج شخص کا تھوک زیادہ قوی ہوتا ہے۔

مزاج: بزاق حار رطب ہوتا ہے۔ بعض کے مطابق بالفعل رطوبت کے ساتھ گرم، آخر میں خشک ہوتا ہے۔ بھوک کے وقت تھوک کی گرمی میں اضافہ ہوجاتا ہے۔

افعال وخواص: خوب گرمی کے زمانے میں غصہ اور محنت کے دوران کے تھوک میں معمولی کافور ملا کر ملنے سے قوبا میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر تھوک روزانہ نہار منھ ملا جائے تو بچہ کا قوبا ختم ہوجاتا ہے۔ اگر بھوکا یا روزہ دار شخص گیہوں کو چبا کر ورم اور پھوڑے پر رکھے تو ان کو نضج اور تحلیل کرتا ہے۔ اس چبائے ہوئے گیہوں کو نرم، رطب گوشت والے بدنوں کے ورم اور پھوڑے میں استعمال کرنے سے خصوصاً فائدہ ہوتا ہے۔ اسی طرح گیہوں کی چبائی ہوئی روٹی فائدہ مند ہے، بلکہ اس کا فعل گیہوں سے زیادہ قوی ہے۔ تھوک کا طلا قوبا میں فائدہ۔ پرانے قروح کے نشان کو صاف اور ان کا تنقیہ کرتا ہے۔ خصوصاً اس عمل پر مداومت کرنے سے زیادہ فائدہ ہوتا ہے۔ تھوک کا طلا چہرے اور تمام بدن کے نیلے نشانات کو تحلیل کرتا ہے۔ اگر روزہ دار کے لعاب کو کان میں قطور کیا جائے تو کان کے کیڑے مرجاتے ہیں۔ اگر تھوک کو کافور میں ملا کر متواتر استعمال کیا جائے تو ظفرہ، بیاض اور شعیرہ کو صاف کرتا ہے۔ اگر بزاق کے ہمراہ نکلے ہوئے خون کو آنکھ میں قطور کیا جائے تو فائدہ کرتا ہے۔ اسی طرح کدورت (دھند) کی ابتداء اور حالت ضعف میں رمد کو ٹھیک کرتا ہے۔ اگر روزانہ سونے سے بیدار ہونے کے بعد آنکھ میں متواتر تھوک کا قطور کیا جائے تو ایسے شخص کی آنکھ میں کوئی مرض لاحق نہیں ہوتا، مگر شرط یہ ہے کہ یہ عمل ایک سال تک جاری رکھیں۔ اگر روزہ دار انسان اپنے لعاب دہن کو سانپ کے منھ میں ڈال دے تو وہ فوراً مرجاتا ہے۔ اسی طرح بچھو بھی مرجاتا ہے۔ بعض کے مطابق خوب گرمی کے زمانے میں انسان کا لعاب دہن زہروں کا تریاق ہے۔

بزاق القمر

یہ حجر القمر (چندر کانت) ہے۔

بزباز

یہ بسباسہ ہے۔

بزر

بامفتوح اورزا ساکن۔ بزرعربی لفظ ہے، جس کے معنی پیڑ پودوں کے تخم کے ہیں۔اس کا ہندی نام بیج ہے۔ بزر کی جمع بزور آتی ہے۔اس کا یونانی نام افیور ہے۔گیلانی کہتے ہیں کہ اطباء کے درمیان یہ اصول ہے کہ جب مطلق بزر بولا جاتا ہے تو اس سے بزر کتاں مراد ہوتا ہے۔اس کے بعد انھوں نے ایک اصطلاح مقرر کی کہ مطلق بزر سے روغن کتاں مراد ہوگا۔لہٰذا اب جب بھی کتابوں میں مطلق لفظ بزر استعمال ہوتا ہے۔اس سے یقیناً روغن کتاں مراد ہوتا ہے۔

حاصل کلام! ہر پودے کا بزر اس کے ضمن میں تحریر ہوتا ہے۔ چنانچہ اس کے احوال اس مقام پر زیر تحریر ہوں گے۔

بزر الاحریص

یہ قرطم ہے۔

بزر انجرہ

انجرہ کے ذیل میں، بزر اسفاناخ، اسفاناخ (پالک) کے ذیل میں، بزر اسفیس حرف بالبی کے ذیل میں، بزر ارجوان ارجوان کے ذیل میں، بزر بقلۃ الحمقاء خرفہ کے ذیل میں، بزر البنج، بنج (اجوائن خراسانی) کے ذیل میں، بزر البطیخ خربزہ کے ذیل میں، بزر البصل پیاز کے ذیل میں اور بزر البلوس حب القلت کے ذیل میں آئے گا۔ بزر الجزر، گزر (گاجر) کے ذیل میں، بزر الجرز البری دوقو کے ذیل میں، بزر الجرجیر، جرجیر کے ذیل میں، بزر الجری قلت کے ذیل میں، بزر الحنا، حنا کے ذیل میں، بزر الحند قوقی، حند قوقی (بسکھپرہ) کے ذیل میں، بزر الخس کاہو کے ذیل میں، بزر التخم تودری اور خاکسی کے ذیل میں، بزر الخیار رین خیار (کھیرا) کے ذیل میں، بزر الخطمی خطمی کے ذیل میں، بزر الخبازی خبازی کے ذیل میں، بزر الخیرے خیرے کے ذیل میں، بزر الدند الاسود (جنگلی تل) جبلا ہنک کے ذیل میں، بزر الرزیانج بادیان کے ذیل میں، بزر الرازیانج الرومی اور بزر الرازیانج الشامی انیسون کے ذیل میں بزر الراسن راسن کے ذیل میں، بزر الرطبہ رطبہ کے ذیل میں، بزر الرشاد حرف کے ذیل میں، بزر الرقد سرمق کے ذیل میں، بزر السلق چقندر کے ذیل میں، بزر السفر جل بہی کے ذیل میں، بزر السفستان سپستان کے ذیل میں، بزر السفند ان حرف ابیض کے ذیل میں، بزر الشاہسفرم، شاہسفرم کے ذیل میں، بزر الشبت شبت (سویا) کے ذیل میں، بزر الطرخون طرخون کے ذیل میں، بزر العصفر عصفر (کسنبھ) کے ذیل میں، بزر الفجل ترب (مولی) کے ذیل میں، بزر الفرمخ خرفہ کے ذیل میں، بزر القطف سرمق (بتھوا) کے ذیل میں، بزر القنب، بنگ کے ذیل میں، بزرک اور بزر کتاں کتاں (السی) کے ذیل میں، بزر الکرنب کرنب کے ذیل میں، بزر الکاکنج کاکنج کے ذیل میں، بزر الکراث گندنا کے ذیل میں، بزر الکرفس کرفس کے ذیل میں، بزر الکرفس الجبلی فطر اسالیون کے ذیل میں، بزر کشوث کشوث کے ذیل میں، بزر الفلت، شلجم کے ذیل میں، بزر اللوف، لوف کے ذیل میں، بزر لسان الحمل بارتنگ کے ذیل میں، بزر المعصفر معصفر کے ذیل میں، بزر الماذریون ماذریون کے ذیل میں، بزر المرو مرو کے ذیل میں، بزر النعنع نعنع کے ذیل میں، بزر النیلوفر نیلوفر کے ذیل میں، بزر وردتخم گل کے ذیل میں، بزر الہلیون ہلیون کے ذیل میں، بزر الہندبا کاسنی کے ذیل میں، بزر الہوہ تودری کے ذیل میں، بزر الیقطین کدو کے ذیل میں تحریر ہوگا۔

بزول الکلب

یہ سپستاں ہے۔

بزدبہ

بامفتوح، زاساکن، دال مضموم، بامفتوح اور ہاساکن۔ یہ فارسی لفظ ہے۔ یہ عربی میں محدبہ، ہندی میں پیٹھا، کمینڈہ اور بھوراکولا کے نام سے موسوم ہے۔ یہ پودا بیل دار ہوتا ہے، جس کے پتے کدو کے پتے کے مانند اور بڑے ہوتے ہیں۔ پھل تربوز سے بڑا اور دراز ہوتا ہے، جس کے اوپر روئیں کے مانند سفیدی ہوتی ہے، یہ کدو کی ایک نوع ہے، جو جسامت میں بھاری، گودادار اور شیریں ذائقہ ہوتا ہے۔

مزاج: دوسرے درجہ میں بارد رطب۔

افعال و خواص: یہ گرم مزاج لوگوں کے لیے فائدہ مند ہے، صفراوی پیاس کو بجھاتا ہے۔ عسر البول میں فائدہ اور بدن کو فربہ کرتا ہے۔ امراض مثانہ کو دفع اور پتھری کو پارہ پارہ کرتا ہے۔ مادۂ مذی کو غلیظ کر کے اس کے خروج کو روکتا ہے، جوہر منی میں اضافہ اور مثانہ کو پاک صاف کرتا ہے۔ دیوانگی، وحشت، خوف، احتباس بول کے اسباب اور کھانسی میں فائدہ مند ہے۔

اس کا رس صفراوی اور دموی بخاروں کی وجہ سے خون اور صفرا کی حدت کو ساکن کرتا ہے۔ اس کا شربت ربو، گرم کھانسی اور دق میں فائدہ کرتا ہے۔ اس کا شربت بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ چار سو بیس ملی لیٹر ماء القرع کے مانند اس کا رس حاصل کریں، اس میں چالیس عدد عناب، بیس عدد آلو (آلو بخارا) اور دو عدد تازہ گل نیلوفر کو ملا کر پکالیں پھر اس کو مل چھان کر دو سو دس گرام شکر ملا کر قوام تیار کریں اور استعمال کریں۔ اس کا مربی بہترین چیز ہے۔ جو مقوی قلب ہے۔ یہ بلغمی مزاج میں نقصان کرتا ہے، جس کا مصلح شکر یا زنجبیل کا مربی ہے اور اس کا بدل کدو ہے۔

بزغالہ

بالضم یہ بکری کا بچہ ہے، جس کا نام جدی ہے۔

بزغنج اور بزغند

بامضموم، زاساکن، غین مضموم، نون اور جیم ساکن۔ یہ لفظ جیم کے عوض دال کے ساتھ بزغند بھی ہے۔ بعض نے اس کے با اور غین کو مفتوح لکھا ہے۔ بزغنج فارسی لفظ ہے۔ یہ اس درخت پستہ کا پھل ہے، جس کے پھل میں ایک سال تک دانہ نہیں بنتا اور کزمازج کے پھل کی مانند ہوتا ہے اور اس کو گل پستہ کہتے ہیں۔ ایک سال میں مغز بنتا ہے، جس کا نام پستہ ہے۔

مزاج: بارد یابس۔

افعال و خواص: بزغنج نہایت قابض، مفرح اور کھانسی میں مفید ہے۔ اس کے قبض کا مصلح شکر اور بدل فوفل (چھالیہ) ہے۔ اس کی مقدار خوراک ساڑھے تین گرام ہے۔ بعض کے مطابق اس کے افعال اقاقیا کی مانند ہیں۔

بزغند

یہ قرظ (ببول کی پھلی) ہے۔

بزم

یہ زنجبیل الکلاب ہے۔

بزند

یہ قنابری ہے۔

بزمچه

یہ ورل (گوہ) ہے۔

بزنرکوهی

یہ وعل (پہاڑی بکرا) ہے۔

بزی

یہ آبریشم ہے۔

فصل ۹: یہ با اور شین پر مشتمل ہے

بساق

یہ خناق کے ہم وزن ہے، بساق (بزاق (تھوک) ہے۔

بسباسه

با مفتوح، سین ساکن، یا مفتوح، الف دوسرا سین مفتوح اور ہا۔ یہ عربی لفظ ہے۔ یہ شامی زبان میں ورکیہ، یونانی میں ماقن، لاین، الماقن اور الاتن، رومی میں عوسیا اور فرسیا، فارسی میں بزباز اور چارکون اور ہندی میں جاوتری کے نام سے موسوم ہے۔ یہ ایک چھال ہے، جو جوز بوا کے اوپر لپٹی ہوتی ہے۔ چنانچہ مؤلف نے بذات خود مشاہدہ کیا کہ ایک مرتبہ جوز بوا کے تازہ سبزی مائل چند پھل، کوکن کی ریاست سے اندور کے حکمراں مہاراجہ تکوجی راؤ ہولکر بہادر کے پاس بطور ہدیہ پیش کیے گئے تھے، جنکے اردگرد چھلکے کے مانند بسباسہ لپٹا ہوا تھا۔ بسباسہ کا رنگ سرخی اور زردی مائل ہوتا ہے۔ یہ کبابہ کے مانند زبان میں شدید سوزش پیدا کرتا ہے۔ اس کا ذائقہ عمدہ، خوشبودار اور نار مشک کی قوت کے مانند قوی اور اس سے لطیف ہوتا ہے۔ تیز بودار اور تیز ذائقہ، سرخی مائل شوخ سرخ تازہ فربہ بسباسہ اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے، جس کا ذائقہ قدرے قابض ہو۔

مزاج: بسباسہ دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ بعض کے مطابق اوّل درجہ میں گرم وخشک اور بعض کے نزدیک اوّل درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔ بولس نے بسباسہ کو معتدل قرار دیا ہے۔ بعض نے بارد ولطیف لکھا ہے۔ شیخ کے مطابق یہ بلا تردد حار اور یابس ہے اور اس کے مزاج کے سلسلہ میں پہلا قول زیادہ صحیح ہے۔ بولس کی مراد اس کے اعتدال سے اعتدال اضافی ہوسکتا ہے۔ یعنی بسباسہ جوز بوا کے مقابلہ میں معتدل ہے۔

افعال و خواص: بسباسہ قابض، ملطف، حرارت دار اور ہیجانی جوہر ارضی کا حامل ہے۔ بعض کے مطابق یہ مختلف الکیفیت قوتوں سے مرکب ہے۔ کیونکہ اس میں کثیر مبرد ارضی مادہ، لطافت، معمولی حرارت، کمزور خشکی، فعل قبض اور فعل تجفیف موجود ہوتا ہے۔ بسباسہ منھ کی بو کو خوشبودار بناتا ہے۔ نیز یہ مفرح، ہاضم، مفتح سدد، مجفف رطوبت اور محلل ریاح ہے۔ اگر بسباسہ کو قیروطی میں شامل کر کے استعمال کیا جائے تو نفخ اور غلیظ اندرونی و بیرونی صلابتوں کو تحلیل کرتا ہے۔ بسباسہ اور روغن بنفشہ کا سعوط سرکی ریاح غلیظ سے لاحق صداع اور شقیقہ میں فائدہ کرتا ہے۔ اسی طرح بسباسہ گرم پانی اور روغن بنفشہ کا سعوط شقیقہ، درد سر اور مرگی میں فائدہ مند ہے۔ اسی طرح سر پر بسباسہ کا طلا سر درد، شقیقہ اور صرع میں فائدہ کرتا ہے۔ بسباسہ کا خوردنی استعمال سر درد، صرع، نفث الدم میں مفید ہے۔ جگر اور ضعیف معدہ کو قوی اور ان کی رطوبتوں کو جذب کرتا ہے۔ ضعیف معدہ کی طرف فضلات کے سیلان کو روکتا ہے۔ تلی کے درد اور مزمن اسہال میں فائدہ کرتا ہے۔ یہ دستوں کو بند، آنتوں کی خراش اور مزمن زخموں میں فائدہ اور معدہ کی جانب آنتوں کے فضلات کے سیلان میں مفید ہے۔ الغرض بسباسہ پھیپھڑا کے لیے بہترین خوردنی دوا ہے، جو اس کی رطوبت کو جذب اور اس کو قوی کرتی ہے۔ تنہا بسباسہ یا دیگر دواؤں کے ہمراہ متواتر کھانے سے بار دسلس البول زائل ہو جاتا ہے۔ اسی طرح اگر ناف، عانہ اور نچلے فقرات پر بسباسہ کا ضماد کیا جائے تو مذکورہ مرض میں فائدہ کرتا ہے۔ بعض کے مطابق بسباسہ سلس البول کی خاص اور قوی الاثر دوا ہے۔ اسی طرح سلس البول کی سب سے عمدہ دوا ہے۔ لہٰذا یہ مشروب کے مقابلہ میں ضمادوں میں زیادہ قوی اثر کرتی ہے۔

بسباسہ منی میں اضافہ اور قوت باہ میں معین و مددگار ہے۔ اگر اس کو چبانے کے بعد لعاب کو مردانہ عضو تناسل پر طلا کیا جائے تو اس سے بھرپور ایستادگی حاصل ہوتی ہے، نیز یہ عمل رحم کو قوی اور اس کی رطوبت کو جذب اور معطر کرتا ہے۔ بسباسہ اور شہد کا طلاء حمام میں زچہ کے پیٹھ درد اور نفاس کی ریاح کے لیے مفید و مجرب ہے۔ طہر کے بعد اس کا فرزجہ حمل میں معاونت کرتا ہے۔ بسباسہ اور زعفران کا فرزجہ رحم کا تنقیہ اور اصلاح کرتا ہے۔ بسباسہ اور برگ مورد کا ضماد بغل کی بدبو کو زائل کرتا ہے۔ بسباسہ، بکری کی مینگنی اور شہد کا ضماد ورم صلب کے لیے فائدہ مند ہے۔ زیر ناف بسباسہ کی قیروطی کی مالش سے آنتوں کی خراش اور قرحہ میں فائدہ ہوتا ہے۔

بعض اطباء کے مطابق بسباسہ جگر کے لیے مضر ہے۔ اس کا مصلح صمغ عربی ہے۔ بعض کے مطابق بسباسہ کا تنہا استعمال جگر کے لیے نقصان دہ ہے۔ البتہ معجون کی شکل میں نقصان دہ نہیں ہے۔ اس کا مصلح صندل ہے۔ اس سے گرم مزاج لوگوں کو صداع لاحق ہوتا ہے، جس کا مصلح صندل اور گلاب ہے۔ بسباسہ کی مقدار خوراک ایک گرام سے ساڑھے دس گرام تک ہے۔ اس کا بدل دو تہائی وزن اور بعض کے مطابق ہم وزن جوز بوا ہے۔ اس کے افعال و خواص جوز بوا سے ملتے جلتے ہیں، جو اس سے زیادہ لطیف ہیں۔ بعض کے مطابق جوز بوا بارد مزاج لوگوں کے لیے بہت خراب چیز ہے۔ اس کے افعال و خواص ہندوستانی اطباء کے حوالہ سے جاوتری کے ذیل میں آئیں گے۔

بس

باکسور اور سین ساکن۔ یہ ہندی لفظ ہے، جس کا اطلاق تمام زہروں پر ہوتا ہے، لیکن اکثر و بیشتر اس سے بیش (بچھناک) مراد ہوتا ہے۔

بسباس

اس میں دو با ہیں۔ یہ بادیان کا افریقی نام ہے، نیز بسباس فنجنکشت کا نام ہے۔

بسباث بلی

یہ عصی الرائی (لال ساگ) ہے۔

پسپو

پا مفتوح، سین ساکن، دوسرا پا مضموم اور واؤ ساکن۔ یہ ہلدی ہے۔

پست

پا مکسور، سین اور تا ساکن۔ یہ سویق (ستو) کا فارسی نام ہے، اس کی جملہ اقسام کا بیان سویق کے ذیل میں تحریر ہوگا۔

بستان افروز

با مضموم، سین ساکن، تا مفتوح، الف، نون ساکن، ہمزہ مفتوح، فا ساکن، را مضموم، واؤ اور زا ساکن۔ یہ فارسی لفظ ہے، اس کا عربی نام حبق بستانی، زینت الریاحین، وج الامیر اور حماحم ہے، کیونکہ یہ بہت دیدہ زیب ہوتا ہے اور ہر خوش منظر گھاس کو عربی لوگ واج کہتے ہیں۔ فارسی میں اس کے دوسرے نام تاج خروس، گل حلوا اور گل یوسف بھی ہیں۔ بعض کے مطابق بستان افروز کا یونانی نام برطانقی اور ہندی نام کلفہ اور مہورا ہے۔ بعض کے نزدیک ہندی میں اس نوع صغیر کو کنی اور نوع کبیر کو جنا دھاری کہتے ہیں۔ ابن جزلہ کے مطابق حماحم کا نام بستان افروز ہے۔

بعض اطباء کے مطابق بستان افروز حماحم کے علاوہ دوسری چیز ہے۔ یہ حبق نبطی ہوسکتا ہے۔ اس لیے کہ حماحم کی پتیاں زیادہ چوڑی اور رنگ برنگ کی ہوتی ہیں۔ حماحم کا تنہ سرخ، پودا مضبوط، بڑا اور کم پھولوں والا ہوتا ہے، جبکہ بستانی افروز کی پتیاں سبز، چھوٹی اور پھولوں سے لبریز ہوتی ہیں۔ یہ پھول نیلگونی مائل سرخ اور بے بو ہوتے ہیں۔ اس کے تخم چھوٹے، کالے اور چمکدار ہوتے ہیں۔ بعض کے مطابق بستان افروز حماحم کی ایک قسم یا بنفشجی کوئی چیز اور یا ضمیران (بادرودع) کے قبیل سے ہے۔ بعض اطباء کہتے ہیں کہ بستان افروز ایک مستقل پودا ہے، جو ان دونوں کے مشابہ ہے، مگر اس قول میں تردد ہے، جس شخص نے اس کو برطانقی سمجھا ہے، وہ غلط ہے۔

بستان افروز ایک پودا ہے، جو ایک ہاتھ سے زیادہ بلند ہوتا ہے۔ اس کے پھول سرخ اور شاخیں دراز ہوتی ہیں، جن پر قثاء (ککڑی) کی پتیوں کے مانند پتیاں ہوتی ہیں اور اس کے چاروں طرف بنفشجی رنگ کے پھول آتے ہیں، جو بڑا دلکش منظر پیش کرتے ہیں، مگر ان سے خوشبو نہیں آتی۔ سایہ میں خشک شدہ پھول اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔

مزاج: بستان افروز کے اجزاء اوّل درجہ میں اور بعض کے مطابق دوسرے درجہ میں سرد اور خشک ہیں۔ بعض اطباء نے اس کو شاہسفرم سے زیادہ گرم یعنی دوسرے درجہ تک گرم قرار دیا ہے۔

افعال وخواص: بستان افروز قابض اور رادع ہے۔ یہ حار ملتہب معدہ وجگر کی بہترین دوا ہے۔ اگر بتیس گرام بستان افروز کا عصارہ یا جوشاندہ جلاب یا سکنجبین کے ہمراہ نوش کیا جائے تو معدہ وجگر کی حرارت میں سکون ملتا ہے۔ تلی کے سدّوں کو کھولتا ہے اور غلیظ اخلاط سے معدہ آنت کا تنقیہ کرتا ہے۔ اگر سات گرام بستان افروز کے سفوف کو شکر میں ملا کر کھایا جائے تو مثانہ میں فائدہ کرتا ہے۔ اس کے عصارہ کا خوردنی استعمال تمام زہروں میں فائدہ مند ہے۔ بستان افروز کا اثر بالخاصہ یہ ہے کہ اگر اس پودا کو گھر کے دروازہ پر آویزاں

کیا جائے تو سانپ اس گھر کے آس پاس نہیں آتے۔ اگر اڑتالیس گرام تک بستان افروز کے عصارہ کو نوش کیا جائے تو یہ خانق النمر (جس کا یونانی نام اقریطن ہے) کے زہر کو رفع کرتا ہے۔

بستان افروز مثانہ کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس کا مصلح کندر ہے۔ بعض کے مطابق گردہ میں نقصان کرتا ہے، اس کا مصلح نبات یا مصطگی ہے۔ بعض کے نزدیک بستان افروز کا مادہ ثقیل ہوتا ہے۔ اس کا مصلح سکنجبین ہے۔ بستان افروز کے رس کی مقدار خوراک اڑتالیس گرام تک ہے۔ اس کا بدل حماحم ہے۔ تخم بستان افروز مرض اسہال میں تخم بارتنگ جیسا کام کرتا ہے۔ بریاں تخم کو روغن گل اور ٹھنڈے پانی کے ہمراہ کھانے سے مزمن اسہال میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر ساڑھے دس گرام تخم بستان افروز کو نیم کوب کر کے چار سو بیس ملی لیٹر دودھ میں بھگویا جائے اور رات میں چاند کی روشنی میں رکھا جائے اور صبح کے وقت مل چھان کر نوش کیا جائے اور یہ عمل تین دن یا اس سے زیادہ متواتر کیا جائے تو یہ حرقۃ البول اور بول الدم میں مفید و مجرب ہے۔ تخم بستان افروز کی مقدار خوراک نو گرام ہے۔ بعض اطباء کہتے ہیں کہ اہل ہند کے نزدیک اس کے تخم کا نام سریالا اور سروالی ہے۔ تخم بستان افروز کا مزاج بارد یابس ہے، جو مقوی باہ اور مغلظ منی ہے اور سوزاک کے لیے استعمال ہوتا ہے۔ تخم کا بدل تال مکھانہ ہے۔ اس کے افعال وخواص کا بیان سروالی کے ذیل میں آئے گا۔

بست پایہ

یہ بسفائج ہے۔

بستج

یہ فارسی لفظ پستہ کا معرب ہے اور بعض کے مطابق بستج کندر کا عربی نام ہے۔

بستارہ پرن

یہ ناگور ہے۔

پستان

پا مکسور ہے اس کا عربی نام ضرع اور شدی اور ہندی نام چوچی ہے۔ پستان ایک عصبانی (پٹھے دار) عضو ہے، جس میں خون بہت کم ہوتا ہے اور اس میں دودھ کی پیدائش ہوتی ہے۔ اس کا گوشت وشید کے مانند اور ذائقہ شیریں ہوتا ہے۔ معتدل مزاج جوان اور فربہ جانور کے دودھ سے لبریز اور فربہ پستان کا گوشت اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔ یعنی جس جانور کا گوشت اچھا ہوتا ہے، اس کے پستان کا گوشت بھی اچھا ہوتا ہے اور جس کا گوشت اچھا نہیں ہوتا اس کے پستان کا گوشت سب سے ردی ہوتا ہے۔

مزاج: اس کا مزاج رطب اور بعض کے مطابق برودت مائل ہے۔ بعض کے نزدیک اس کا مزاج بالذات سرد خشک ہے، کیونکہ اس کی ساخت میں عصبی مادہ کثرت سے پایا جاتا ہے اور یہ بہت مرطوب ہوتا ہے، کیونکہ اس کا گوشت غدود دار اور دودھ کی پیدائش کا مقام ہے۔ لہٰذا خشکی کا غلبہ انسانی مزاج میں اس کی تاثیر کے اعتبار سے ہے اور اس کی رطوبت کا غلبہ خود اپنے مزاج کے اعتبار سے ہے۔ نہ کہ اپنے غیر کے مزاج میں تاثیر کے اعتبار سے اس توجیہہ سے قرشی کا اعتراض شیخ کے قول (پستان کا مزاج بارد اور یابس) پر وارد نہیں ہوتا، اعتراض یہ ہے کہ اگر بستان پر رطوبت کا غلبہ نہ ہوتا تو اس میں دودھ پیدا نہ ہوتا کیونکہ رطوبت یابس عضو میں پیدا نہیں ہوتی۔

افعال و خواص: اگر دودھ سے لبریز پستان کا گوشت اچھی طرح ہضم ہو جائے تو گوشت جیسی عمدہ غذا فراہم کرتا ہے اور جب ہضم اچھی طرح نہیں ہو پاتا تو کچا بلغمی خلط پیدا کرتا ہے۔ پستان کا گوشت سرد مزاج، بلغمی مزاج اور ضعیف الاحشا لوگوں کے لیے نہایت خراب غذا ہے۔ اس کی اصلاح گرم مصالحہ جات، مصطگی، خولنجان اور بریاں کے کرکے کی جاتی ہے۔ گرم مزاج والوں میں استعمال کے وقت اس کی اصلاح کی ضرورت نہیں ہوتی۔ بعض کے مطابق اس کے گوشت سے خون میں غلظت پیدا ہوتی ہے، جس کا مصلح صعتر اور نمک ہے۔ گیلانی کہتے ہیں بہتر پستان وہ ہے، جس میں دودھ ہو اور افاویہ (گرم مصالحہ جات) سے تیار کیا گیا ہوتا کہ جلدی معدہ سے اتر جائے۔ اس کا گوشت گرم مزاج لوگوں کی بہترین غذا ہے یہ عورتوں میں ادرار بول اور ان کے دودھ میں اضافہ کرتا ہے۔ پستان کا گوشت خمار کو رفع کرتا ہے اور جس کے معدہ میں شراب یا صفراوی اور یا حریف حاد اخلاط موجود ہوں اس کو فائدہ کرتا ہے۔

بسترع

بالفتح، اس کا ہندی نام اسپرک ہے۔ بسترع ایک بوٹی ہے، جس سے لوگ کپڑوں کو رنگتے ہیں۔ بعض کے مطابق یہ لفظ سین کے عوض شین کے ساتھ بشترع ہے۔ بسترع کو عربی زبان میں اکلیل الملک کہتے ہیں۔

پسترلنگ

پا مفتوح، سین ساکن، تا مفتوح، را ساکن، لام مکسور، نون اور گاف ساکن۔ یہ چیچڑہ (چرچٹہ) کا ہندی نام ہے۔

پستہ

پا مکسور اور سین ساکن۔ پستہ فارسی لفظ ہے، جس کا معرب فستق ہے۔ یہ سریانی میں بستقی، یونانی میں بستاقیا اور فستافیون، انگریزی میں بسبا کہ اور ہندی میں پستہ کے نام سے موسوم اور معروف ہے۔ پستہ ایک ایسے درخت کا پھل ہے، جو بطم کے درخت کی مانند ہوتا ہے۔ فارسی میں بطم کا نام سقر ہے۔ پستہ کا درخت بطم کے درخت سے چھوٹا، غبار آلود اور غیر خاردار ہوتا ہے اور طویل عرصہ تک باقی رہتا ہے۔ اس درخت کا پھل موسم برسات کی ابتداء میں پیدا ہوتا ہے، جو موسم سرما کی شروعات میں پکتا ہے۔ پستہ، بستانی اور پہاڑی دو قسم کا ہوتا ہے ان میں بستانی پستہ پہاڑی سے زیادہ بڑا ہوتا ہے اور مطلق پستہ سے اس کا پھل مراد ہوتا ہے۔ اعلیٰ معیار کا پستہ وہ ہوتا ہے، جو بڑے دانہ دار، نرم و نازک اور سفید چھلکے والا ہو۔ اس کا بیرونی چھلکا نیلگوں مائل سبزی ہو اور مغز سبز، چکنا اور لذیذ ہو۔ لوگ پستہ کے درخت کی بطم کے درخت کے ہمراہ قلمکاری کرتے ہیں اور اس کی قلمکاری سے بہت اچھا نتیجہ حاصل ہوتا ہے۔ پستہ کے جفت سے مراد اس کے مغز کے اوپر کا پتلا چھلکا ہوتا ہے، جو سخت سفید چھلکے کے نیچے واقع ہوتا ہے۔ پستہ کے درخت سے ایک سال مغز والا پھل اور ایک سال بے مغز پھل حاصل ہوتا ہے۔ بے مغز والے پھل کا نام بزغج ہے، جس کا تذکرہ عنقریب تحریر ہو چکا ہے۔ پستہ کا پھل جب تک اپنے سخت چھلکے میں بند رہتا ہے، طویل مدت تک باقی رہتا ہے اور فاسد نہیں ہوتا۔ جب اس کے چھلکے کو اتار کو مقشر کر لیا جاتا ہے تو جلد فاسد ہو جاتا ہے۔ آب لیمو اس کو خراب ہونے سے محفوظ رکھتا ہے۔

مزاج: شیخ الرئیس کے مطابق مغز پستہ کا مزاج دوسرے درجہ کے آخر میں گرم اور رطب ہوتا ہے۔ بعض کے نزدیک دوسرے درجہ میں حار و رطب اور ایک قول کے مطابق دوسرے درجہ میں گرم و خشک اور رطوبت فضلیہ کا حامل ہے، اس لیے اس کو تیزی سے کیڑے کھا جاتے

ہیں۔ تمیمی کے مطابق مغز پستہ اوّل درجہ میں گرم وخشک ہے۔ بعض کے مطابق یہ اخروٹ اور بادام سے زیادہ گرم ہے اور اس کا مزاج تیسرے درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔ جامع بغدادی میں لکھا ہے کہ درخت پستہ کے تمام اجزاء گرم وخشک ہیں۔

افعال و خواص: گیلانی لکھتے ہیں کہ پستہ کا ذائقہ معمولی کسیلے پن کے ساتھ شیرینی آمیز ہے۔ اس لیے یہ قابض، محلل، جالی، منقی اور مفتح ہے اور پستہ خوشبودار ہوتا ہے، اس لیے یہ مقوی عام ہے۔ اطباء نے اس کو دماغ کے لیے مفید قرار دیا ہے اور یہ دماغ و ذہن کو قوی اور منھ کی بو کو خوشبودار بناتا ہے، نیز یہ سینہ و پھیپھڑے کے امراض اور کھانسی کے لیے خاص طور پر فائدہ مند ہے۔ شیخ نے ادویۂ قلبیہ میں لکھا ہے کہ مغز پستہ، خوشبودار اور لیس دار فعل قبض کا حامل ہوتا ہے۔ اس لیے ممکن ہے کہ یہ مفرح قلب اور مقوی قلب ہو اور اس لیے اس کا شمار تریاق میں ہوتا ہے۔ بعض کے مطابق پستہ مقوی قلب ہے۔ خفقان، قے، غثیان، مغص اور برودت جگر میں فائدہ کرتا ہے۔ پستہ تمام حبوب کے مقابلہ میں خصوصاً اپنے جفت کے ہمراہ کھانے سے مسمن بدن، مقوی معدہ اور مقوی فم معدہ ہے۔ یہ مقوی باہ اور مزید منی ہے اور گردہ کی لاغری، یرقان اور زہروں کو رفع کرتا ہے۔

شیخ فرماتے ہیں کہ مغز پستہ خصوصاً شامی مغز پستہ معدہ کے لیے بہترین غذا ہے اور شامی پستہ چلغوزہ کے مشابہ ہوتا ہے، کیونکہ پستہ تلخ اور کسیلے ذائقہ کا حامل ہوتا ہے۔ پستہ اپنی تلخی اور خوشبو کی وجہ سے جگر کے سدّوں کو کھولتا ہے۔ خصوصاً جگر اور غذا کے منافذ کا تنقیہ کرتا ہے۔ کازرونی کے مطابق پستہ مذکورہ افعال کا حامل اس وقت خاص طور پر ثابت ہوتا ہے، جب اس کو عمدہ انجیر کے ہمراہ ناشتہ کے وقت کھایا جائے۔ قائلی نے کہا کہ میں نے پستہ کو معدہ کے لیے نہ زیادہ نقصان دہ اور نہ زیادہ نفع بخش پایا۔ شیخ کہتے ہیں کہ پستہ غثیان، انقلاب معدہ کو روکتا اور فم معدہ کو قوی کرتا ہے، مگر یہ ملین اور قابض شکم نہیں ہے۔ گیلانی کے مطابق جملہ مغزیات میں پستہ معدہ کے لیے سب سے زیادہ نفع بخش ہے اور یہ فائدہ اس وقت حاصل ہوتا ہے، جب پستہ کے ہمراہ مغز کو اوپر کے چھلکے سے کچھ حصہ ضرور کھایا جائے، جس وقت مغز پستہ چھلکے سے خالی ہوتا ہے تو معدہ کے لیے نقصان اور کھانے میں فساد برپا کرتا ہے۔ مغز پستہ کا خوردنی استعمال رطوبت دار درد جگر میں فائدہ کرتا ہے اور معدہ کے ابخرات کو اوپر کی طرف چڑھنے سے باز رکھتا ہے۔ جالینوس کا قول ہے کہ مجھے پستہ کے بارے میں کوئی علم نہیں ہے۔ آیا یہ جگر کے لیے بہت نفع بخش ہے یا نقصان دہ، جس طرح ہم نہیں کہہ سکتے کہ یہ دستوں کو جاری یا بند کرتا ہے۔ پستہ کے افعال چلغوزہ کے افعال کے مانند ہیں اور یہ بادام اور چلغوزہ کے مانند کھایا جاتا ہے۔ شریف کہتے ہیں پستہ کھانے کے بعد اپنے اثر بالخاصہ سے منھ کی بو کو خوشبودار، معدہ کے ابخرات کو ختم اور مغص کو زائل کرتا ہے۔ اگر پستہ کو شراب میں پکا کر نوش کیا جائے تو بل میں رہنے والے کیڑے مکوڑوں کی گزیدگی میں فائدہ کرتا ہے۔ بعض کے مطابق شکر کے ہمراہ مغز پستہ کا خوردنی استعمال وبائی ہوا کی اصلاح کرتا ہے۔

مغز پستہ سے متصل باریک سرخ چھلکا کا مزاج حرارت و برودت میں معتدل اور دوسرے درجہ میں یابس ہے۔ پستہ کا بیرونی سبز چھلکے کا مزاج دوسرے درجہ میں سرد اور خشک ہے اور اس کی خشکی زیادہ قوی ہوتی ہے۔ پستہ کا بیرونی چھلکا زیادہ خوشبودار اور نمایاں قبضیت اور تلخی دار ہوتا ہے، اس لیے یہ زیادہ مفتح اور مقوی ہے۔ پوست پستہ کو چبانے سے دانت اور مسوڑے قوی، منھ خوشبودار اور قلاع ختم ہو جاتا ہے۔ نیز دل، معدہ اور آنتوں کو قوی کرتا ہے۔ یہ قابض، مجفف اور مخشن ہے۔ معدہ اور آنت کے ریشوں کو صاف کرتا ہے۔ قے، ہچکی،

اسہال اور پیاس کو رفع کرتا ہے۔شریف نے فرمایا اگر پستہ کے بیرونی چھلکے کا نقوع نوش کیا جائے تو پیاس کو ساکن اور قے کو باز اور دست کو بند کرتا ہے۔ پستہ کے بیرونی چھلکے کو شراب کے ہمراہ کھانے سے بچھو اور تمام کیڑے مکوڑوں کا زہر ختم ہو جاتا ہے۔ پستہ کے سخت سفید چھلکے کو پانی میں پکا کر آبزن لینے سے خروج مقعد میں فائدہ ہوتا ہے اور یہ مجرب ہے۔ درخت پستہ کی چھال اور پتے کے جوشاندہ کا نطول نزلہ، درد مقعد، درد رحم، جرب وحکہ اور جوں کے لیے فائدہ مند ہے، اس سے بالوں کو متواتر دھونے سے وسواس اور سوداوی مواد زائل ہو جاتا ہے زہروں کو دفع کرتا ہے۔کھانوں کو خوشبودار بناتا اور مقوی غالیہ ہے۔

روغن پستہ گرم اور رطب ویابس میں معتدل ہے، یہ رطوبت اور گاڑھی رطوبت سے لاحق شدہ درد جگر، درد گردہ اور بچھو کی گزیدگی میں فائدہ کرتا ہے۔ روغن پستہ معدہ کے لیے نقصان دہ ہے۔ جس کا مصلح مصطگی ہے، کیونکہ روغن پستہ میں کسیلا پن نہیں ہوتا جو کہ پستہ کے مادہ اور اس کے چھلکے میں موجود ہوتا ہے اور پستہ معدہ کو کسیلے پن کی وجہ سے تقویت فراہم کرتا ہے۔ بعض کے مطابق مغز پستہ کا چھلکا اور ایک قول کے مطابق پستہ کا بیرونی چھلکا معدہ کے لیے بہترین چیز ہے۔ بعد میں یہ دونوں چیزیں اور زیادہ نفع بخش ہیں۔ مغز پستہ خصوصاً مقشر مغز پستہ اپنے اثر بالخاصہ سے معدہ کو نقصان اور کھانے کو فاسد کرتا ہے اور یہی نقصان روغن پستہ سے حاصل ہوتا ہے۔ بعض کے مطابق مغز پستہ سفل کے لیے نقصان دہ ہے اس کا مصلح زرد آلو ہے، اس کا بدل ہم وزن مغز بادام اور مغز حبۃ الخضرا، ایک قول کے مطابق نصف وزن مغز اخروٹ اور نصف وزن مغز بن ہے۔ مغز پستہ کی کثرت استعمال سے شریٰ لاحق ہو جاتا ہے، جس کی اصلاح سرکہ، انار ترش اور ترش و خشک زرد آلو کھانے سے ہوتی ہے۔ ہندوستانی اطباء کے مطابق مغز پستہ شیریں گرم، چکنا اور ثقیل ہوتا ہے جو باہ آور اور مصفی خون ہے۔ ریاح اور بلغم کے فساد کو دفع کرتا اور دیر ہضم ہے۔

پستہ غالیہ

یہ حب الآس کا فارسی نام ہے۔

بستیاج

با مفتوح، سین ساکن، تا مکسور، یا مفتوح، الف اور جیم ساکن۔ یہ فارسی میں خلال مکہ، عربی میں سدی اور حشیشۃ الخراسانیۃ اور مصری زبان میں اخلہ اور حسکہ کے نام سے موسوم ہے۔ یہ ایک خاردار پودا ہے، جس کی پتیاں چھوٹی اور کھردری ہوتی ہیں، اس کے پھول سفید اور نیلے ہوتے ہیں۔ شاخیں ایک بالشت کے برابر ہوتی ہیں، جو ایک جڑ سے نکلتی ہیں اور ہر شاخ کے آخری سرے پر قبہ کے مانند ایک زائد حصہ نکلتا ہے، جو بڑا خوبصورت ہوتا ہے، لوگ اس کی باریک شاخوں سے خلال کرتے ہیں۔ تخم نانخواہ کی طرح تیز ذائقہ دار اور چھوٹا ہوتا ہے، جس کا نام وخشیزک ہے۔ عربی میں اس کا نام قمبا اور قند باقلی ہے۔

مزاج: دوسرے درجہ کے اوّل میں گرم وخشک۔

افعال وخواص: اس میں معمولی عطریت ہوتی ہے۔ اس سے خلال کرنے سے دانت مضبوط ہوتے ہیں۔ اس کا طلاء ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ اس کے جوشاندہ سے آبزن رحم کی اصلاح اور پیشاب کا ادرار کرتا ہے۔

تخم بستیاج دوسرے درجہ کے آخر میں گرم وخشک ہے۔ اس کا فارسی نام درمنہ ترکی ہے۔ یہ کھانسی ہچکی، ریاح، مغص اور پتھری کے

لیے مفید ہے، جگر کے سدوں کو کھولتا اور پیشاب کو جاری کرتا ہے۔ اس کو روغن زیتون میں پکا کر ضماد کرنے سے فالج، استسقاء اور وجع المفاصل میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے جوشاندہ کا مضمضہ دانت درد میں فائدہ کرتا ہے۔ بستیاج پھیپھڑے کے لیے نقصان دہ ہے، اس کا مصلح کشنیز ہے۔ یہ سر میں نقصان کرتا ہے، اس کا مصلح ترمس ہے۔ اس کی مقدار خوراک نو گرام تک ہے اور بدل شیح ارمنی ہے۔

پستیناک

یہ شفنین بحری (شاکوچ دریائی جانور) ہے۔

پسیچیماں

پا مفتوح، سین ساکن، چا مکسور، یا ساکن، میم مفتوح، الف اور نون ساکن، یہ تمر جہم کا درخت ہے۔

بسد

با مضموم، سین مخفف یا مشدد مفتوح اور دال ساکن۔ اس کا با مفتوح اور سین مشدد مفتوح بھی آیا ہے۔ ایک لغت میں اس کا با مفتوح ہے۔ بعض کے مطابق یہ قرو دال ہے، جو یونانی لفظ قردالیون کا معرب ہے، یہ یونانی میں قومین، قور لیون، قورالن اور فلیوچ کے ناموں سے بھی موسوم ہے۔ اس کا رومی نا قوبوریون اور ایک لغت میں قوالس اور عربی میں ناشف اور قرفد ہے۔

صاحب جامع نے ارسطاطالیس سے نقل کیا ہے کہ بسد اور مرجان دونوں ایک پتھر ہیں، فرق دونوں میں صرف یہ ہے کہ بسد ایک سوراخ دار اور متخلخل جڑ ہے اور مرجان مفروش ہوتا ہے، جس طرح درخت کی شاخیں مفروش ہوتی ہیں اور شاخوں کی مانند اس سے شاخیں نکلتی ہیں۔ صاحب مخزن وغیرہ لکھتے ہیں کہ عوام میں مشہور ہے کہ بسد بیخ مرجان ہے یہ قول بے بنیاد ہے، بلکہ بسد بھڑ کے چھتہ کے مانند خوب سوراخ دار ایک سرخ پتھر ہے، لیکن اس کے سوراخ بھڑ کے چھتہ سے باریک اور سخت ہوتے ہیں۔ بسد عمان، یمن، فارس اور مالدیپ وغیرہ کے دریاؤں کے ساحلوں پر ٹھہرے اور گندلے پانی میں پیدا ہوتا ہے۔ ابن ہجون نے کہا ہے کہ یہ ایک سمندری پودا ہے، جو دریا میں پیدا ہوتا ہے، جب اس کو دریا سے نکالا جاتا ہے تو ہوا لگنے سے سخت ہو جاتا ہے، خضر نے لکھا ہے کہ دواء المسک کے نسخہ میں بسد مستعمل ہے، کیونکہ یہ خوب باریک پیسا جاتا ہے اور برتن میں تہہ نشیں نہیں ہوتا، جبکہ مرجان برتن میں تہہ نشیں ہو جاتا ہے۔

حاصل کلام! بسد کی متعدد اقسام ہیں، جو سرخ، سفید، سیاہ، رخو اور رملی ہوتا ہے۔ سفید بسد سرخ بسد سے نرم ہوتا ہے۔ سیاہ بسد نہایت سخت اور بہت خراب ہوتا ہے، جس کا نام بیجادہ اور بیجادق ہے۔ سخت، شفاف، غیر ریگدار، کثیر شاخوں اور یکساں اجزاء والا شنگرف کے مانند سرخ رنگ سے بھرپور بسد اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔

مزاج: اوّل درجہ میں بارد اور دوسرے سے تیسرے درجہ میں خشک، بعض کے مطابق دوسرے درجہ میں سرد اور خشک۔

افعال و خواص: یہ قابض اور مجفف ہے کیونکہ اس میں برودت کے ہمراہ فعل قبض شامل ہے۔ اس لیے یہ نزف الدم اور نفث الدم میں فائدہ کرتا ہے۔ سرخ بسد قوی قابض ہے اور اس میں فعل تجفیف فعل قبض سے زیادہ ہوتا ہے۔ بسد میں کثیر مقدار میں ارضی اجزاء اور معتدل لطافت ہے، جو شدید مجفف اور جالی فعل کا حامل ہے۔ بسد کا شمار ادویہ قلبیہ میں ہوتا ہے یہ مقوی قلب اور مفرح قلب ہے، اگر بسد کو پانی یا مقوی قلب دواؤں کے ہمراہ تناول کیا جائے تو خفقان میں فائدہ کرتا ہے۔ شیخ نے ادویہ قلبیہ میں لکھا ہے کہ بسد اپنی خاصیت

سے مقوی قلب اور مفرح قلب ہے اور اس میں یہ خاصیت اس کے فعل نشف منور اور فعل قبض سے منقی ہونے کی وجہ پیدا ہوتی ہے۔ یہ وساوس، جنون، مرگی، ضعف معدہ، فساد اشتہا، سنگ گردہ، سنگ مثانہ، امراض طحال، بواسیر، نزف الدم، نفث الدم، دموی اسہال، کبدی ذوسنطاریا، قروح امعاء اور عسر البول میں فائدہ کرتا ہے۔ جالینوس کا تجربہ ہے کہ اگر سوا دوگرام بسد اور اس کے نصف وزن صمغ عربی کو انڈے کی سفیدی کے ہمراہ ملا لیا جائے اور پھر اس کو آب سرد یا گلاب کے ہمراہ کھایا جائے تو باطنی نزف الدم اور نفث الدم میں فائدہ کرتا ہے اور فضلات کو تھوک کے ذریعہ خارج کرنے میں معین و مددگار رہوتا ہے۔ اسی طرح سیاہ بسد، خصوصاً مغسول سوختہ بسد مذکورہ مرض میں فائدہ کرتا ہے اور دل میں جمع شدہ خون کو خصوصاً محرق بسد تحلیل کرتا ہے۔ اگر ساڑھے تین گرام محرق بسد کو چودہ گرام شربت انجبار کے ہمراہ نوش کیا جائے تو آنتوں کے قروح میں فائدہ کرتا ہے۔ محرق بسد کا منجن دانتوں کو قوی اور ان کی زردی کو زائل کرتا ہے۔ محرق اور مغسول بسد کا سرمہ آنکھوں میں جمع شدہ رطوبتوں کو صاف اور جذب کر کے بینائی کو تیز کرتا ہے۔ آنکھوں کے قروح کے نشانات کو صاف اور گہرے قروح کو گوشت سے پر کرتا ہے۔ آنکھوں کی پھنسیوں اور سفیدی، دمعہ، جرب اور سلاق کو ختم کرتا ہے۔ بیالیس ملی گرام بسد اور روغن بلساں کا کان میں قطور کرنے سے ثقل سماعت اور کری میں فائدہ ہوتا ہے۔ امین الدولہ کے مطابق اگر روزانہ دو گرام بسد کو سکنجبین کے ہمراہ تین دن متواتر کھایا جائے تو ورم طحال اور سدۂ طحال میں فائدہ کرتا ہے۔ اسی طرح مذکورہ مقدار اور طریقہ سے محرق بسد کے پانی کے ہمراہ بسد کا خوردنی استعمال مذکورہ مرض میں اور اسی طرح تمام مذکورہ افعال میں خوب مفید اور قوی موثر ہے۔ اطباء نے بسد کے محلول کو جذام میں مجرب قرار دیا ہے۔ زخموں کے زائد گوشت کو ختم کرنے اور ان کے نشان کو رفع کرنے کے لیے بسد کا ذرور فائدہ کرتا ہے۔ محرق بسد کا ذرور ہر مقام کے جروح و قروح کے ظاہری نزف الدم کو بند کرتا ہے۔ اگر سیاہ بسد کو جلا کر مغسول کر لیا جائے اور پونے دو گرام کی مقدار میں کھایا جائے تو یہ اپنی خاصیت سے قلب کو قوت و فرحت بخشتا ہے۔ رازی نے اسکندر سے نقل کیا ہے کہ بسد کا اثر بالخاصہ یہ ہے کہ اگر اس کو مرگی کے مریض کی گردن میں یا نقرس کے مریض کے پیر میں باندھا جائے تو فائدہ کرتا ہے۔

بسد گردہ اور حلق کے لیے نقصان دہ ہے اس کا مصلح کتیرا ہے۔ بسد سے تہوع (ابکائی) لاحق ہوتا ہے، اس کا مصلح دارچینی ہے۔ بعض کے مطابق بسد اعصاب میں نقصان کرتا ہے، اس کا مصلح صمغ عربی ہے۔ بسد کا بدل خون بند کرنے کے لیے ہم وزن کہربا یا دم الاخوین ہے۔ بسد کی مقدار خوراک پونے دو یا ساڑھے تین گرام سے ساڑھے چار گرام تک ہے۔ اس کو محرق اور مغسول کر کے استعمال کرنا زیادہ بہتر ہے۔ بسد محرق کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کو ریزہ ریزہ کر کے مٹی کے کوزہ میں بھر دیا جائے، پھر گل حکمت کر کے ایک رات تنور میں رکھا جائے اس کے بعد نکال کر پیس لیں اور استعمال کریں۔ بسد محرق کرتے وقت یہ احتیاط برتی جائے کہ راکھ نہ بن جائے۔

بسر

بامضموم، سین اور را ساکن۔ یہ غورہ خرما ہے، جو شیرینی مائل زرد ہو چکا ہوتا ہے، یعنی جو کھجور پکنے کے قریب پہنچ جاتا ہے۔ بعض کے مطابق بسر خرما میخوش (کھٹ میٹھا کھجور) ہے، جس کا نام مزہے۔ اس کا ہندی نام گدر چھوہارا ہے۔ مز یعنی کھٹ میٹھا چھوہارا اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔ بعض کے مطابق پسندیدہ، لطیف، نرم اور شیریں چھوہارا وہ ہے، جو مکمل پکنے کے قریب پہنچ چکا ہو اور خوشہ سے ٹپکنا شروع ہو چکا ہو، کیونکہ جس وقت ایسا خرما ہو جاتا ہے تو وہ معدہ میں دیر تک باقی نہیں رہتا۔ خرما کے ساتوں درجات خرما کے ذیل میں تحریر ہوں گے، بسر

خرما کا چوتھا درجہ ہے۔اس کے ہر درجہ میں خرما کی حرارت میں اضافہ ہوتا ہے۔

مزاج: شیخ کے مطابق بسر اور بلح کا مزاج دوسرے درجہ میں بارد اور یابس ہے۔شارح کازرونی نے لکھا ہے کہ بسر پکنے کے قریب ہوتا ہے لہٰذا اس میں برودت اور قبض کم ہوتا ہے جبکہ بلح اس کے برخلاف ہے۔ابن ماسویہ نے بسر کو اول درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک قرار دیا ہے۔اس کی شیرینی اس کی حرارت پر دلالت کرتی ہے اور اس کا کسیلا ذائقہ اس کی خشکی پر دلالت کرتا ہے،اس لیے یہ مسوڑھے اور معدہ کے لیے فائدہ مند ہے۔بسر قابض ہے اور اس میں فعل قبض،قسب اور بلح کی بہ نسبت زیادہ ہوتا ہے۔نیز یہ مقوی معدہ،مقوی حرارت غریزی،حابس نفث الدم اور بواسیر میں مفید ہے۔بسر کا متواتر استعمال جذام سے محفوظ رکھتا ہے۔بسر دیر ہضم ہوتا ہے۔لہٰذا اس کو چبانا زیادہ مناسب ہے کہ اس کے رس کو نگل لیا جائے اور تلچھٹ کو تھوک دیا جائے اور اس کے بعد سکنجبین نوش کی جائے۔سرد علاقے کے باشندوں کے لیے یہ مناسب غذا نہیں ہے، کیونکہ یہ ان کے جگر میں سدّے،آبی کچا خلط،نفخ اور ریاح پیدا کرتا ہے۔خصوصاً وہ بسر ان لوگوں کے لیے زیادہ نقصان دہ ہے جو سرد ہوا کی وجہ سے کچارہ گیا ہو۔اسی طرح صعیدی خرما ان لوگوں کے لیے مناسب نہیں ہے۔بسر چبانے سے مسوڑھے مضبوط ہو جاتے ہیں اور وہ کسی قسم کی آفت کو قبول نہیں کرتے۔اگر بسر کو پانی میں پکا لیا جائے اور اس پانی کو شراب عسلی میں ملا کر نوش کیا جائے تو التہاب کو ساکن اور حرارت غریزی کو قوی کرتا ہے۔اسی طرح بسر کا خوردنی استعمال مذکورہ فعل کا حامل ہے۔بسر قراقر، ریاح اور نفخ کی تولید کرتا ہے۔اگر اس کو کھانے کے بعد پانی نوش کیا جائے تو مذکورہ عوارض میں اضافہ ہو جاتا ہے۔بسر خصوصاً اس کا جوشاندہ اور اسی طرح سبز بسر معدہ کی تلیین کو ختم اور طبیعت میں قبض پیدا کرتا ہے۔شیخ فرماتے ہیں۔بسر خصوصاً سرکہ یا عفص شراب کے ہمراہ کھانے سے قبض پیدا ہوتا ہے۔اگر بسر کو کسیلے سرکہ کے ہمراہ کھایا جائے تو سیلان رحم اور خون بواسیر کو بند کرتا ہے۔

بسر کی کثرت استعمال سے بدن میں غلیظ اخلاط پیدا ہوتے ہیں،اور اس سے پیشاب میں امساک لاحق ہوتا ہے۔اس کی اصلاح خمیرہ بنفشہ کھا کر کی جاتی ہے۔اسی طرح اس کے کثرت استعمال سے لرزہ اور قشعریرہ لاحق ہوتا ہے۔اس کے ضرر کی اصلاح شہد سے تیار شدہ مربّیٰ بنفشہ نیز شہد سے کی جاتی ہے۔بعض کے مطابق بسر منھ اور دانت کے لیے نقصان دہ ہے۔ریاح اور احشا میں سدّے پیدا کرتا ہے۔اس کا مصلح سکنجبین سادہ،انار میخوش اور انار شیریں کا رس ہے۔بسر خشونت کی وجہ سے پھیپھڑا اور سینہ میں نقصان کرتا ہے اور اس کا مصلح خشخاش ہے۔

رب بسر کا مزاج بسر کے مانند ہے۔بعض کے مطابق معتدل گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔رب بسر قابض ہوتا ہے۔یہ قے،مرض اسہال اور ضعف معدہ میں فائدہ کرتا ہے۔بسر کی نبیذ خوشبودار ہوتی ہے،جو نشہ آور،مقوی معدہ،مقوی امعاء، بہت قابض اور حابس ہے اور اس کے افعال بسر کے افعال سے ملتے جلتے ہیں۔

پسر

پا مکسور،سین مفتوح اور را ساکن۔یہ لفظ را کے عوض لام کے ساتھ پسل بھی ہے۔یہ دونوں لفظ مونگ کے معنی میں ہے۔

بسعیرا

یہ سرخس ہے۔

بسفائج

با مفتوح، سین ساکن، فا مفتوح، الف، یا مکسور اور جیم ساکن۔ یہ فارسی لفظ بستپاپہ کا معرب ہے۔ بعض کے مطابق یہ لفظ سریانی اور بعض کے نزدیک یونانی ہے۔ صاحب صیدنہ نے لکھا ہے کہ بسفائج رومی لفظ ہے۔ بربری زبان میں یہ لفظ بشنان، یونانی میں بولوخودیون (بہت پیر)، بولوذیون، فولودین، قولوفودیون اور قی، سریانی میں قولوقندون اور قولوس، مصری زبان میں اشبتون، عربی میں اخراس الکلب، کثیر الارجل، ثاقب الحجر اور نشمیر ناموں سے موسوم ہے۔ بسفائج مصر میں اشتراتگ کے نام سے اور ہندی میں کھنگالی کے نام سے مشہور و معروف ہے۔

بسفائج ایک جڑ ہے، جو چلپاسہ (چھپکلی) یا ہزار پایہ (کن کھجورا) کی طرح شاخوں والی لکڑی ہے، یہ سیاہی اور معمولی سرخی مائل مٹیالی اور گانٹھ دار ہوتی ہے، جس کی ہر گرہ سے باریک ریشہ نکلتے ہیں۔ اعلیٰ معیار کی بسفائج وہ ہوتی ہے جو تازہ فربہ چھوٹی انگلی کے برابر موٹی اور اس کا ظاہر سرخی و زردی مائل ہو۔ توڑنے کے بعد اس کا اندرونی حصّہ مغز پستہ کے مانند سبز ہو۔ چبانے سے اس کا ذائقہ ہلکی تلخی اور قبضیت دار شیرینی آمیز ہو اور لونگ جیسا اس کا ذائقہ ہو۔ اندر سے سیاہ بسفائج خراب ہوتی ہے۔ بلکہ اس کا تازہ رنگ پستہ جیسا ہوتا ہے، اس لیے اس کا نام بسفائج فستقی ہے۔ بسفائج جوں جوں پرانی ہوتی جاتی ہے، اس کا اندرونی حصہ سرخی اور سیاہی مائل ہوتا جاتا ہے۔ یہ پودا بے تنہ کا ایک شاخ پر مشتمل ہوتا ہے، جس میں چڑیوں کے پر کی مانند پتیاں ہوتی ہیں، یہ پودا سرخس کی گھاس کے مانند اور ایک بالشت کے برابر بلند ہوتا ہے۔ اس میں پھل اور پھول نہیں آتے۔ پتیاں چھوٹی، گرد آلود اور روئیں دار ہوتی ہیں، جن پر زرد نشانات ہوتے ہیں، یہ پودا مرطوب اور پتھریلے مقامات میں پیدا ہوتا ہے۔ اکثر بلوط کے پرانے درخت کے نیچے یا درختوں کی شاخوں کے درمیان سے اور یا پیڑوں کی جڑ سے خصوصاً بلوط کی جڑ سے پیدا ہوتا ہے۔ یہ پودا موسم ربیع میں اگتا ہے اور گرمی میں اپنے شباب کو پہنچتا ہے۔ بعض اطباء کے مطابق اس میں پھول اور تخم ہوتے ہیں۔ اس کی جڑ اِوج کے مانند ہوتی ہے، جس پر روئیں ہوتے ہیں، مگر یہ جڑ نہایت باریک گرہ دار اور اس کا ظاہری حصہ سیاہ ہوتا ہے۔ مقشر کرنے کے بعد اس کی پوست کے نیچے سے سبز حصہ نکلتا ہے۔ اس کا مزہ لونگ کے مانند شیریں اور کسیلا آمیز تلخ ہوتا ہے ان مذکورہ افعال کی حامل جڑ اعلیٰ معیار کی ہوتی ہے، اس کی ایک قسم سبز مائل ہوتی ہے، جو بہت نشہ آور ہے اور ایک قسم سیاہ ہوتی ہے، جو بہت خراب ہوتی ہے۔ صاحب صیدنہ کے مطابق بسفائج فوہ (مجیٹھ) کے ہم رنگ نہایت سخت اور گانٹھوں والی جڑیں ہیں۔ خضر کے مطابق بسفائج کی شاخیں پرشیاؤشاں کی مانند باریک اور سرخ ہوتی ہیں، اس کی پتیاں بھی پرشیاؤشاں کے مانند ہوتی ہیں۔ صاحب تحفہ نے لکھا ہے کہ تنکابن کے علاقے میں اس کا نام دار چمار ہے۔ بسفائج کے پوست کو مقشر کر کے ہلکا کوٹ کر استعمال کرنا چاہیے۔

مزاج: دوسرے درجہ میں گرم اور تیسرے درجہ میں خشک، اسحاق ابن عمران جیسے لوگوں کے نزدیک اس کا مزاج اس کے برعکس ہے۔ بعض نے اس کا مزاج دوسرے درجہ کے آخر میں گرم اور دوسرے درجہ کے اوّل میں خشک سمجھا ہے یہ قول زیادہ صحیح ہے۔

افعال و خواص: بسفائج بلا سوزش خوب مجفف اور عارضی طور پر مقوی قلب اور مفرح قلب ہے، کیونکہ یہ قلب، دماغ اور پورے بدن سے سوداوی مواد کا استفراغ کرتا ہے اور بسفائج بلا مروڑ سوداء کو دستوں کے ذریعہ خارج کرتا ہے۔ بسفائج خصوصاً شکر فانیذ (بتاشہ) کے

ہمراہ کھانے سے بڑی آسانی کے ساتھ مرہ سوداء کو دستوں میں خوب خارج کرتا ہے نیز یہ نسخہ غلیظ بلغم کو دستوں میں خارج کرتا ہے۔ بسفائج جس خلط سے ملتا ہے اس کو دفع کرتا ہے۔ یہ نفخ، رطوبت اور معدہ میں جمے ہوئے دودھ کو تحلیل کرتا ہے اور یہ غیر منجمد دودھ کو منجمد کرتا ہے، کیونکہ جب اس کو دودھ میں ڈالا جاتا ہے تو اپنے اثر بالخاصہ سے اس کو منجمد کردیتا ہے اور جامد دودھ میں ڈالنے سے اس کو گھلا دیتا ہے۔ بسفائج سوداء، جذام، سوداوی امراض اور جوڑوں کے امراض کو دفع اور آنتوں کا تنقیہ کرتا ہے۔ احمد ابن خالد کے مطابق اگر روزانہ پونے نوگرام بسفائج کو ایک پیالہ مغز خیار شنبر کے ہمراہ سات دن تک متواتر نوش کیا جائے تو مالیخولیا اور جذام میں فائدہ کرتا ہے۔ دیسقوریدوس نے بتایا کہ بسفائج میں پانچ قوت مسہلہ ہوتی ہیں، کبھی اس کو چڑیوں کے گوشت یا مچھلی یا چقندر اور یا بٹیر کے ہمراہ پکا کر استعمال کیا جاتا ہے۔ اگر بسفائج کو خشک کرنے کے بعد پیس لیا جائے اور اس کو مالی قراطن شراب پر چھڑک کر نوش کیا جائے تو بلغم اور مرہ اسہال میں خارج ہوتا ہے۔ حبیش نے لکھا ہے کہ اگر بسفائج کو شکر کے ہمراہ کھایا جائے یا اس کو کسی مطبوخ یا کسی معجون میں ملا کر استعمال کیا جائے تو یہ بہت آسانی سے مرہ سوداء کو دستوں میں خارج کرتا ہے، جو شخص مسہل کے استعمال کو ناپسند کرتا تھا، اس شخص کے لیے اطباء ایک حیلہ اور تدبیر یہ کرتے تھے کہ بسفائج کو پیس کر اس کے کھانوں میں شامل کردیتے تھے۔ چنانچہ بڑی آسانی سے مرہ سوداء دستوں میں خارج ہوجاتا تھا۔ بسفائج کا خوردنی استعمال بلغم اور مرہ سوداء کو بلا مروڑ اور بلا کسی اذیت کے دستوں میں خارج کرتا ہے۔ اگر ساڑھے دس گرام سفوف بسفائج کو شکر یا فانیذ (بتاشہ) کے ہمراہ کھایا جائے تو غلیظ اخلاط کو رقیق کرتا ہے۔ ساڑھے سترہ گرام سفوف بسفائج زنجبیل سے تیار کردہ بوڑھے مرغ کے شوربا کے ہمراہ معدہ اور جوڑوں کے مخاطی بلغم کو اسہال کے ذریعہ خارج کرتا ہے۔ اسی طرح مچھلی کے شوربا کے ہمراہ بسفائج کا خوردنی استعمال ریاح قولنج کو تحلیل کرتا ہے۔ اگر مسٹیج کے ہمراہ بسفائج کو ملا کر یا پکا کر استعمال کیا جائے تو بلا نقصان اور ناپسندیدگی کے اس کا فعل قوی ہوجاتا ہے اور اصلاح کی ضرورت نہیں پڑتی۔ معدہ اور جوڑوں سے غلیظ اور لیس دار مخاطی خلط کو اسہال کے ذریعہ خارج کرتا ہے۔ اسی طرح اگر سفوف بسفائج کو ماءالعسل یا ماءالشعیر کے ہمراہ نوش کیا جائے تو خوب اچھا عمل کرتا ہے۔ اصل السوس، انیسون اور بسفائج کا جوشاندہ کھانسی، ضیق النفس اور ربو میں فائدہ کرتا ہے۔ بسفائج اور عناب کے جوشاندہ کا متواتر استعمال دانہ بواسیر ساقط کرنے کی موثر دوا ہے۔ ساڑھے تیرہ گرام بسفائج، فلوس خیار شنبر اور یا ترنجبین کا جوشاندہ ریاح بواسیر اور مزمن درد معدہ کو اور صرع کو دفع کرتا ہے۔ بسفائج قولنج کو تحلیل اور معدہ و آنتوں سے تینوں اخلاط کو خارج کرتا ہے، خواہ اس کو سفوف، جوشاندہ، اور یا نقوع کے طور پر استعمال کیا جائے، مگر اس کو بتیس گرام تک شامل کیا جائے۔ اگر چودہ گرام سفوف بسفائج کو گیہوں کے حریرہ میں ملا کر نوش کیا جائے تو اچھی طرح اسہال لاتا ہے۔ جوشاندہ بسفائج کو ماءالشعیر یا ماءالعسل کے ہمراہ ملا کر پینے سے قولنج اور نفخ تحلیل ہوجاتا ہے اور خوب اثر کرتا ہے۔ اگر بوڑھے مرغ کو دوڑا کر خستہ حالت کردیا جائے، پھر ذبح کیا جائے اس کے پیٹ کی آلائش کو صاف کر کے نیم کوب کردہ بسفائج سے پر کردیا جائے، پھر دونوں کو پکا کر خوب گلا لیا جائے اس کے بعد سونٹھ اور تھوڑی سی سونف ملا کر نوش کریں تو خوب اسہال لاتا ہے۔ بسفائج کا ضماد التواء اعصاب اور انگلیوں کے درمیان لاحق شدہ شگاف کے لیے فائدہ مند ہے۔ اگر چودہ گرام بسفائج کو کھایا جائے تو پنڈلیوں کے قروح میں فائدہ اور کچے بلغم کو خارج کرتا ہے۔

بسفائج کے مادہ کی مقدار خوراک ساڑھے چار سے ساڑھے دس گرام تک ہے اور شکر کے ہمراہ تنہا بسفائج کی مقدار خوراک سات

گرام ہے۔بعض کے مطابق ساڑھے دس سے چودہ گرام تک ہے۔ دیگر دواؤں کے ہمراہ جوشاندہ کے نسخہ میں اس کی مقدار خوراک چودہ سے ساڑھے سترہ گرام اور تنہا اس کے جوشاندہ میں اس کی مقدار خوراک اکیس سے ساڑھے چوبیس گرام ہے۔ یہ فرق مریض کے مزاج، قوت برداشت اور عمر کے لحاظ سے ہے۔ مرغ کے شوربا میں اس کی مقدار خوراک ساڑھے دس سے ساڑھے سترہ گرام تک اور ایک قول کے مطابق اکیس گرام تک ہے۔بعض کے مطابق مرغ کے شوربا میں اسہال بلغم کے لیے اس کی مقدار خوراک ساڑھے دس سے ساڑھے سترہ گرام تک ہے۔ چنانچہ یہ مروڑ، سوزش اور کرب و بے چینی کے بغیر دست لاتا ہے۔بعض کے مطابق اس کی معتدل مقدار خوراک چودہ گرام ہے اور اطباء مسہلات میں ساڑھے سترہ گرام تک استعمال کرتے ہیں۔اس سے غثیان اور گردوں کو نقصان لاحق ہوتا ہے، جس کا مصلح گل سرخ، ہلیلۂ زرد یا خشک میوہ جات کے ہمراہ اس کو پکالینا اور یا جالی رطب سبزیوں کے ساتھ پکا کر استعمال کرنا ہے۔بعض کے مطابق سینہ میں نقصان کرتا ہے، جس کا مصلح پرشیاؤشاں ہے یا جوشاندہ بسفائج یا نیم کوب بسفائج کو ماءالشعیر کے ہمراہ استعمال کرنے سے اس کی اصلاح ہوتی ہے، نیز اس کا مصلح چقندر ہے۔اسی طرح سفوف بسفائج کو پرشیاؤشاں اور چقندر کے پانی کے ہمراہ پینے سے اصلاح ہوتی ہے۔ مرۂ سوداء کے اسہال کے لیے بسفائج کا بدل ہم وزن افتیمون اور نصف وزن نمک ہندی مجموعی طور پر ہے۔بعض کے مطابق اس کا بدل نصف وزن افتیمون اور چوتھائی وزن نمک ہندی مجموعی طور پر ہے اور بعض کے مطابق اس کا بدل سنا اور قرطم ہے۔

بسقیا

یہ شاہترہ ہے۔

بسقیس

یہ بقس (پاٹ پری) کا یونانی نام ہے۔

بسکھپرہ

با مکسور، سین ساکن، کاف اور ہا خفی مفتوح، با ساکن، را مفتوح اور آخر میں ہا یا الف۔جس کے معنی دافع زہر ہے۔صاحب دستور الاطباء کے مطابق بسکھپرہ کا نام سانوری بھی ہے یہ اس جڑی بوٹی کے لیے مخصوص ہے، جو گنگا ندی کے کنارے پیدا ہوتا ہے۔بعض کے مطابق یہ جنگلی حذقوقی کا ہندی نام ہے۔بسکھپرہ ایک بیل دار ہندوستانی جڑی بوٹی ہے، جس کی پتیاں بقلۂ یمانیہ کے مانند اور اس سے چھوٹی ہوتی ہیں۔یہ پتیاں انڈے کی ہم شکل غیر کنگورہ دار اور بے نوک ہوتی ہیں، اس کے پھول چھوٹے، سفید اور نیل گوں ہوتے ہیں، یہ پودا گول، زمین پر مفروش اور نصف ذراع کے برابر ہوتا ہے۔اس کی گانٹھوں کی شاخوں کے درمیان خرفہ کے گچھوں کے مانند گچھے ہوتے ہیں، جن میں خرفہ سے بڑے سیاہ تخم ہوتے ہیں۔

بسکھپرہ سرخ اور سفید دو قسم کا ہوتا ہے۔بعض کے مطابق سرخ بسکھپرہ سفید سے زیادہ قوی ہے۔سنسکرت میں سفید بسکھپرہ پتر نوی (جلدی جلدی پیدا ہونے والا اور کاٹنے سے جلدی پیدا ہونے والا)، راشا کیت (برسات کے موسم میں خوب پیدا ہوتا ہے)، وریکھا پرنس (بدن کی خوب قوی پرورش کرتا ہے)، درشابھو (برسات کے موسم میں پیدا ہونے والا)، سویت مولکہ اور سویت مولا (ان دونوں لفظ کے

معنی سفید جڑ ہے)، دیرکھا پتر ہا (طویل پتے دار)، سدیومندل (اس کے پھول کی پنکھڑیاں معمولی سرخ ہوتی ہیں)، مہادرشتو (برسات کے موسم میں بڑا اور خوب شباب پر آتا ہے)، کھٹا (اس کا پانی فلفل کی تیزی کے مانند تیز ہوتا ہے)، لکلک (اس کے درخت کی چھال بوریا کے مانند ہوتی ہے)، کلچرو (مفرح قلب)، ورسچکا (بچھو کے ڈسے زہر کو دفع کرتا ہے) سویت سولکہ (اس کا خوردنی استعمال اور آنکھ میں سلائی سے لگانے سے نزول الماء کے مرض کو دفع کرتا ہے)، کستو (صحت بخشنے والا)، کیونکہ (اس کا رس کان درد کی تڑپن کو دفع کرتا ہے)، تلاکلچرو (پینس مرض کی ابتداء میں یافوخ یعنی سر کے اگلے حصہ پر اس کا استعمال کیا جاتا ہے، جو بہت نفع بخش ہے)، پرکروا (مرض کو غصہ کی نگاہ سے دیکھتا ہے)، ردہکی (کان کے میل کو دفع کرتا ہے)، شوبلہ کنی (صحت کا ذخیرہ ہے)، سچھدا (اس کے درخت کی چھال کو اس کے رس میں پیس کر استعمال کرنے سے قرحہ میں فائدہ ہوتا ہے)، وکستو (بدن اور چہرے کے رنگ کو نکھارتا ہے)، کیسارگت (جان بخشنے والا اور بدن کے رنگ کو سرخ کرنے والا) ناموں سے موسوم ہے۔ بسکھپرہ کا ذائقہ تلخ اور تیز ہوتا ہے۔

مزاج: دوسرے درجہ کے آخر سے تیسرے درجہ کے اوّل تک گرم اور خشک ہے۔ بعض کے نزدیک سرخ بسکھپرہ سرد ہے۔

افعال و خواص: دونوں قسم کے بسکھپرہ کی جڑ میں تریاقی اثر موجود ہوتا ہے۔ مجموعی حیثیت سے یہ مشہی طعام، ملین اور مسہل ہے۔ پھوڑے، بلغم، خون، صفرا، ریاح کے فساد اور اعضاء کی سوجن کی دفع کرتا ہے۔ بسکھپرہ خامرہ کے زمرہ میں آتا ہے۔ صاحب تذکرۃ الہند کہتے ہیں کہ بسکھپرہ کا خوردنی استعمال اور نطول بلغمی وسوداوی امراض، استسقاء، یرقان، صلابت جگر، صلابت طحال کو دفع، گردہ ومثانہ کی پتھری کو پارہ پارہ اور دردرحم کو ساکن کرتا ہے، نیز اسے مذکورہ طریقہ پر استعمال سے بچھو کے زہر کو تیزی سے رفع کرتا ہے۔ اگر بسکھپرہ کو نیم کوب کر کے اس کا رس سوا بارہ گرام کی مقدار میں ایک ہفتہ تک متواتر کھایا جائے اور غذا میں نمک اور تیل سے پرہیز کیا جائے تو یہ استسقاء اور سدی اسہال میں بہت مفید اور مجرب ہے۔ اگر چھ گرام سفید بسکھپرہ کی جڑ کا شیرہ نکال کر مذکورہ طریقہ پر مذکورہ مرض میں استعمال کیا جائے تو دو ہفتہ میں صحت کاملہ حاصل ہوتی ہے۔ اگر آٹھ سو چونسٹھ ملی گرام سفید بسکھپرہ کی جڑ اور اس کے ہم وزن شکر سفید کو دودھ میں کھایا جائے تو درد شقیقہ میں فائدہ کرتا ہے۔ بسکھپرہ کا سرمہ بینائی کے لیے مفید و مجرب ہے۔ بعض کے مطابق سفید بسکھپرہ کی جڑ کو لونگ اور گول مرچ کے ہمراہ آنکھ میں سلائی سے لگانے سے یرقان اور سوء القنیہ میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر ساڑھے دس گرام بسکھپرہ کے تازہ رس کو بارہ تولہ گائے کے دودھ کے ہمراہ نوش کیا جائے تو احتباس بول میں فائدہ کرتا ہے۔ یعنی بند پیشاب کو کھول دیتا ہے۔ اگر سفید بسکھپرہ کی جڑ کو سایہ میں خشک کر کے عرق گلاب یا پانی کے ہمراہ پیس کر آنکھ میں سلائی سے لگایا جائے تو پلک کے جھڑے ہوئے بالوں کو اگاتا ہے۔ جرب اور دمعہ میں فائدہ کرتا ہے۔ بسکھپرہ کی جڑ کا حمول حمل کو ساقط کرتا ہے۔ معمولی مقدار میں بسکھپرہ کی جڑ کو پان کے ہمراہ کھانے سے ضیق النفس میں فائدہ ہوتا ہے۔ سفید بسکھپرہ کو پانی میں پیس کر نارو (عرق مدنی) پر ضماد کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اگر تازہ بسکھپرہ کو نیم کوب کر کے پھوڑے پر باندھا جائے تو فائدہ مند ہے۔ اگر بسکھپرہ کی جڑ اور فلفل سیاہ کا حلق پر طلا کیا جائے تو یہ اس کے ورم کو تحلیل کرنے کی بہت موثر دوا ہے اور بسکھپرہ بہت کارآمد دوا ہے۔

اہل ہند کے مطابق بسکھپرہ کی دونوں اقسام پیاس، بلغم، ریاح، بخار، شوبہ یعنی پیٹ کی گرانی، پانڈ روک یعنی یرقان اور سوء القنیہ، درد سینہ، کھانسی اور پیٹ درد کو رفع کرتا ہے۔ نیم کوب کردہ بسکھپرہ کو بچھو کاٹے مقام پر باندھنے سے زہر کو جذب، تکلیف اور درد کو فوراً دفع

کرتا ہے اور یہ مجرب ہے۔ بعض اطباء کے مطابق سفید پھول والے بسکھپرہ کا نام گدپورنہ ہے اور یہ دونوں قسموں میں سب سے بہتر ہے، کیونکہ یہ عمل ضاعی کے لیے کام آتا ہے، جس وقت اسرب کو صاف کر کے بسکھپرہ کے عصارہ میں چالیس دن تک پیسا جاتا ہے تو اس کا احتراق زائل ہو جاتا ہے۔ یہ اسرب بھوک میں اضافہ، باہ کو قوی، نفخ اور ریاح کو دفع کرتا ہے۔

بسکھپرہ کی مقدار خوراک ایک سو پانچ سے ایک سو پچھتر گرام تک ہے۔ روزانہ بخار چڑھنے سے پیشتر ستّر سے ایک سو پانچ گرام بسکھپرہ کی جڑ کھانے سے دو تین دن میں سوداوی اور بلغمی بخار دفع ہو جاتا ہے۔ یہ نسخہ مجرب ہے۔ اطباء کہتے ہیں اگر ایک فلفل کے برابر بسکھپرہ کی جڑ کو ایک دانہ فلفل کے ہمراہ پیس کر کھانا شروع کیا جائے روزانہ ایک فلفل کے برابر بسکھپرہ اور ایک دانہ فلفل کا اضافہ کیا جائے یہ عمل چالیس دن تک جاری رکھا جائے اور پھر آہستہ آہستہ کم کیا جائے تو یہ بارد رطب امراض اور مزمن بلغمی بخاروں خصوصاً اس مرض کے لیے فائدہ مند ہے، جس کا نام اہل ہند کے نزدیک سانجر ہے۔ اس مرض میں مہینے کے شروع یا درمیانی یا آخری ایام میں اکثر و بیشتر شدید بخار، فوتوں، پیروں اور دیگر مقامات میں پانی اتر آتا ہے اور یا درد لاحق ہوتا ہے۔ یہ مذکورہ نسخہ اس حالت میں بہت نفع بخش ہے۔

سرخ بسکھپرہ کا نام رگت پھپ ہے۔ اس کا ذائقہ تلخ اور ہضم کے وقت تیز ہو جاتا ہے۔ یہ سرد، لطیف، قابض اور کاسر ریاح۔ بلغم، صفرا اور خون کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ ایک اعتبار سے اس کے خواص کا بیان بشنکرانتا کے ذیل میں آئے گا اور یونانی اطباء کے مطابق یہ حندقوقی کے ذیل میں تحریر ہوگا۔

بسلا

یہ پیاز ہے۔

بسم

یہ کنول کی شاخ ہے۔

بسنتی

با اور سین مفتوح، نون ساکن، تا مکسور اور یا ساکن۔ یہ زرد رنگ کا ایک ہندوستانی پھول ہے، اس لیے اس کا نام بسنتی ہے۔ اس کا مزاج بارد ہے۔ یہ لطیف اور تیز ذائقہ دار ہے۔ اخلاط ثلاثہ کے غلبہ اور فساد خون میں فائدہ کرتا ہے۔ یہ پسینہ کی بدبو کی زائل، بدن کو خوشبودار، پھوڑوں اور پھنسیوں کو دفع کرتا ہے۔

بسورہ

یہ سرخس ہے۔

پسو

یہ کیک ہے۔

بسوروتون

یہ یونانی لفظ ہے، بسوروتون مضوعی توتیا کی ثقیل قسم ہے۔

بسونٹہ

بامکسور، سین مفتوح، واؤساکن، نون خفی، ٹامفتوح اور ہا خفی۔ یہ اڑوسا ہے۔

پسی کڑگ

پامفتوح، سین مکسور، یاساکن، کاف اور رامفتوح اور گاف ساکن۔ یہ دھلے ہوئے چاول کا پانی ہے۔اس کا بیان کڑگ کے ذیل میں آئے گا۔

بسیلا

بامفتوح ہے، یہ مصری لفظ، جس کا اطلاق بڑے دانہ دار اور سبز رنگ جلبان (کابلی مٹر) پر ہوتا ہے، یہ اہل مصر کے نزدیک جلبان کی بہترین قسم ہے۔بعض کے مطابق یہ ترمس ہے۔بعض نے اس کو خلر برّی (کابلی مٹر) قرار دیا ہے، جو نہایت تلخ ہوتا ہے۔

بسینڈا

بامفتوح، سین مکسور، یاساکن، نون خفی، ڈال مفتوح اور الف۔ یہ کنول کی جڑ ہے، جو گول، ایک ہاتھ کے برابر طویل اور زود شکن ہوتی ہے۔ جب اس کو توڑا جاتا ہے تو اس کے درمیان چھلنی کے مانند سوراخ نمایاں ہوتے ہیں۔ اکثر ہندو لوگ اس سے سبزی تیار کرتے ہیں، جو بہت لذیذ ہوتی ہے۔بسینڈا کا مزاج سرد اور خشک ہے اور یہ فعل قبض کا حامل ہے۔

پسینہ

پامفتوح، سین مکسور، یاساکن، نون مفتوح اور ہا خفی۔ یہ عرق کا ہندی نام ہے۔

فصل ۱۰: یہ با اور شین پر مشتمل ہے

پشاچی

پامکسور، شین مفتوح، الف، چامکسور اور یاساکن۔ یہ بالچھڑ ہے۔

بشام

با اور شین مفتوح، الف اور میم ساکن۔اس کا تلفظ با مضموم، شین مشدد اور میم مفتوح کے ساتھ بشامہ بھی ہے۔ یہ مسواک کا درخت ہے۔بعض نے اس کے علاوہ قرار دیا ہے۔ بشام ایک حجازی درخت ہے، جو شروع میں حجاز مقدس میں تھا، پھر اس مقام سے لوگوں نے اس کو بیت المقدس، عراق اور مصر میں منتقل کیا اور مکہ معظمہ کے اطراف میں واقع پہاڑوں میں کثرت سے پایا جاتا ہے۔ یہ حب بلساں، عود بلساں اور روغن بلساں کے عوض خوب استعمال ہوتا ہے۔بعض لوگوں نے اس کو بلساں کی ایک نوع قرار دیا ہے۔ بشام کبیر اور صغیر دو قسم کا ہوتا ہے، اس کی کبیر قسم پھلدار اور صغیر قسم غیر پھلدار ہوتی ہے۔ بشام کبیر کا درخت درخت بلساں کے مانند بڑا ہوتا ہے۔بعض لوگوں نے بتایا ہے کہ یہ شروع میں انگور کے درخت کے برابر ہوتا ہے، پھر بعد میں توت اور بید کے درخت کے برابر بلند و بالا ہو جاتا ہے، اس کی شاخیں سیدھی نہیں بلکہ ٹیڑھی گانٹھ دار اور ایک دوسرے میں پیوست ہوتی ہیں۔ بشام کی پتیاں صعتر کے مانند چھوٹی چھوٹی مگر قدرے بڑی

ہوتی ہیں، جن کے اوپر چپکنے والی رطوبت اور کم میٹھی ہوتی ہے۔ بشام کا پھول نہایت چھوٹا اور زرد ہوتا ہے۔ تخم کبابہ کے مانند سرخ اور بے ذائقہ ہوتا ہے۔ اس کا پھل خوشہ دار ہوتا ہے، جس کے اندر زردی مائل دانے ہوتے ہیں۔ کوئی پھل سرخ اور کوئی چلغوزہ کی مانند طویل، نرم، بے مزہ بکھٹے، قدرے شیریں اور زباں گیر ہوتے ہیں۔ دیہاتی اس کو خوب کھاتے ہیں۔ اس کی لکڑی سبز اور خوشبودار ہوتی ہے۔

بشام کی ایک قسم کے دانے فلفل کے مانند گول اور اس کی لکڑی کھردری، سخت اور سیاہی مائل ہوتی ہے۔ بشام صغیر کا درخت چھوٹا اور بے ثمر ہوتا ہے۔ اگر اس کی لکڑی کو توڑا جائے تو دونوں قسم کی لکڑی رطوبت اور دودھ سے پر ہوتی ہے۔ اس کی پتیوں سے بھی سفید پانی نکلتا ہے، جو اس کا دودھ ہے، جب یہ رطوبت خشک ہوجاتی ہے تو زردی اور سرخ مائل ہوجاتی ہے۔ یہ اس کا بہترین جز ہے، جس کا نام روغن بلساں رکھا جاتا ہے۔

مزاج: بشام کے تمام اجزاء دوسرے درجہ میں گرم وخشک اور بعض کے نزدیک اوّل درجہ میں خشک ہیں۔

افعال و خواص: بشام کی پتیوں میں رطوبت فضلیہ ہوتی ہے۔ بشام ملطف اور محلل ہے، جو غلیظ رطوبتوں کو تحلیل کرتا ہے اور باطنی اعضا کو قوی کرتا ہے۔ بشام کا اثر بالخاصہ یہ ہے کہ اگر کوئی شخص اس کی لکڑی کی لاٹھی اپنے پاس رکھے تو اس کی تمام ضرورتیں جلدی سے پوری ہوتی ہیں اور اس شخص کو لوگوں کے درمیان قبول عام حاصل ہوتا ہے، اس لیے اس درخت کا نام شجرۃ الیسر، خشب الیسر اور عصاء موسیٰ ہے۔ اگر اس کی پتیوں، دانوں اور عود کو پکا کر بالوں پر ایک رات لگائے رکھا جائے تو ان کو خوب رنگ دیتا ہے۔ اسی طرح اگر بشام کی تازہ پتیوں کو روغن میں پکا کر سیاہ کرلیا جائے اور بالوں پر ملا جائے تو ان کو خضاب عطا کرتا ہے۔ اگر اس کی شاخ سے مسواک کی جائے تو بارد دانت درد میں فائدہ کرتا ہے۔ منھ کو خوشبودار اور ڈھیلے مسوڑوں کو مضبوط کرتا ہے۔ یہی فائدہ بشام کے تمام اجزاء کے جوشاندہ سے بھی حاصل ہوتا ہے۔ روغن بشام کا سرمہ کے طور پر آنکھوں میں استعمال بیاض چشم کو ختم کرتا ہے۔ آنکھ کے قروح میں فائدہ اور اس کے زخموں کا تنقیہ اور خشک کرتا ہے۔ روغن بشام نزف الدم اور پسینہ کو ختم کرتا ہے۔ بارد دانت درد میں مفید اور پیشاب وحیض کا مدر ہے۔

گیلانی کے مطابق یہ پودا معدہ کی طبعی قوتوں کو قوی کرتا ہے۔ اس لیے یہ ہضم کو قوی اور معدہ کا تنقیہ کرتا ہے۔ خواہ اس کے حب یا لکڑی کو سفوف بنا کر استعمال کریں یا معجونوں کی دواؤں میں شامل کریں یا اس کا جوشاندہ نوش کریں یا روغن بشام کو معدہ پر طلا کریں یا اس کو معجون وغیرہ میں شامل کر کے تناول کریں۔ بعض اطباء نے لکھا ہے کہ حب بشام معدہ اور باطنی اعضاء کو قوی کرتا ہے اور یہ معدہ سے دیر میں خارج ہوتا ہے۔ اگر حب بشام کا سفوف یا جوشاندہ بنا کر داخلی استعمال کریں تو معدہ اور قوت ہاضمہ کو قوی کرتا ہے۔ اسی طرح حب بشام کو معجونوں کی دواؤں میں شامل کر کے کھانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ روغن بشام کا طلا اور معجونوں میں ملا کر اس کا خوردنی استعمال معدہ اور ہاضمہ کو قوی کرتا ہے۔ بعض کے مطابق حب بشام مروڑ کے ساتھ اور پارہ پارہ کر کے بلغم کو بذریعہ اسہال خارج کرتا ہے۔ یہ دوا مدر حیض فعل کی حامل ہے شرط یہ ہے کہ روغن بشام کو دیگر مناسب دواؤں کے ہمراہ حمول کیا جائے یا حب بشام کو اسی طرح استعمال کریں۔ روغن بشام اور زعفران کا حمول حمل میں معاون و مددگار ہے۔ نیز رحم کا تنقیہ اور ریاح رحم کو تحلیل کرتا ہے۔ اسی طرح حب بشام کا حمول مذکورہ طریقہ سے مذکورہ فعل کا حامل ہے۔ حب بشام یا عود بشام کا خوردنی استعمال عقرب گزیدگی میں فائدہ کرتا ہے۔ اسی طرح ان دونوں کے چبانے سے بھی یہی فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ یہی فائدہ حب بشام یا عود بشام خصوصاً بعض تریاقی دواؤں کے ہمراہ گزیدہ مقام پر طلا کرنے سے ہوتا

ہے نیز گزیدہ مقام پر روغن بشام کی مالش اور معجونوں کے نسخہ میں مناسب تریاقی دواؤں کے ہمراہ تناول کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ حب بشام کا روغن بلغم اور مرۂ سودا کو اسہال میں خارج کرتا ہے اور اس سے آنتوں میں مروڑ پیدا ہوتا ہے، چونکہ حب بشام سے کرب اور ردی امراض لاحق ہوتے ہیں، اس لیے اس سے بچنا بہتر ہے۔ بعض کے نزدیک بشام معدہ سے بطی الانحدار ہے۔ اس کی اصلاح اس کو ملین یا مسہل اور مقوی معدہ دواؤں کے ہمراہ ملا کر کی جاتی ہے۔

بشاش

یہ اسطوخودوس ہے۔

پشائنی

پا مکسور، شین مفتوح، الف، ہمزہ مکسور، نون مکسور اور یا ساکن۔ یہ سینڈھی اور تاڑی ہے۔

پشپ

پا مضموم، شین اور دوسرا پا ساکن۔ یہ درختوں کا پھول ہے۔

پشپ اسکندھا

پشپ کا اعراب حسب سابق، ہمزہ مفتوح، سین ساکن، کاف مفتوح، نون خفی، دال مفتوح، ہا خفی مفتوح اور الف ہے۔ یہ گول ہے۔

پشپانجن

پا مضموم، شین ساکن، دوسرا پا مفتوح، ہمزہ، نون ساکن، جیم مفتوح اور دوسرا نون ساکن۔ یہ ایک دوا ہے، جس کو سلائی سے آنکھ میں لگاتے ہیں۔ یہ پشپ کیت (تمام پھولوں کا بادشاہ)، ریتی بشم (مصفی خون) اور ریتی جم (مزید خون) ناموں سے موسوم ہے۔ اس کے افعال ایسے تحریر ہیں کہ یہ آنکھ کے پھول کو اس طرح کرتا ہے، جس طرح سورج گرہن کے بعد صاف ہو جاتا ہے اور بینائی کو خوب تیز اور روشن کرتا ہے۔

پشپ پھلا

پا مضموم، شین اور دوسرا پا ساکن، تیسرا پا مفتوح، ہا خفی، لام مفتوح اور الف۔ یہ کدو ہے۔

پشپ پیتا

پشپ کا اعراب حسب سابق، پا مکسور، یا ساکن، تا مفتوح اور الف ہے۔ یہ گندھان ہے۔

پشپ چندن

چا مفتوح، نون ساکن، دال مفتوح اور دوسرا نون ساکن، یہ ایک قسم کا صندل ہے جو بہت خوشبودار ہوتا ہے۔

پشپ سار

سین مفتوح، الف اور را ساکن، یہ زعفران ہے۔

پشپکا باشپکا پرتھو

پا مضموم، شین ساکن، دوسرا پا مکسور، کاف مفتوح، الف، با مفتوح، الف، دوسرا شین ساکن، تیسرا پا مکسور، کاف مفتوح، الف، چوتھا

پا مفتوح، را ساکن، تا اور ہا خفی مضموم اور واؤ ساکن۔ یہ ہینگو پتری ہے۔

پشپکا شیش

پشپکا کا اعراب حسب سابق، دوسرا شین مفتوح، یا ساکن اور تیسرا شین ساکن ہے۔ یہ ایک قسم کا ہیرا کسیس ہے۔

پشپکا نیلیکا

پا مضموم، شین ساکن، دوسرا پا مکسور، کاف مفتوح، الف، نون مکسور، یا ساکن، لام مکسور، دوسری یا ساکن، کاف مفتوح، اور الف۔ یہ سیاہ پھپکی ہے۔

پشپگر هترستها

پشپ کا اعراب حسب سابق، گاف مضموم، را مفتوح، ہا ساکن، تا مفتوح، دوسرا را مضموم، سین ساکن، دوسرا تا مفتوح، دوسرا ہا خفی اور الف۔ یہ گل کودنی خورد ہے۔

پشپگندها

پشپ کا اعراب حسب سابق، گاف مفتوح، نون ساکن، دال مفتوح، ہا خفی مفتوح اور الف۔ یہ کند ہے۔

پشپ لتا

پشپ کا اعراب حسب سابق، لام اور تا مفتوح اور الف، یہ کدو شیریں ہے۔

پشپ مهو چهوا

پشپ کا اعراب حسب سابق، میم مفتوح، ہا مضموم، واؤ ساکن، چا مفتوح، ہا خفی، دوسرا واؤ مفتوح اور الف۔ یہ آم کا پھول ہے۔

پشپهیما

یہ گل تروڑ ہے۔

پشپیتوا یدیوا سنی

پا مضموم، شین ساکن، دوسرا پا مکسور، یا ساکن، تا مضموم، واؤ ساکن، ہمزہ مکسور، دوسری یا ساکن، دال مکسور، تیسری یا ساکن، واؤ مفتوح، الف، سین اور نون مکسور اور چوتھی یا ساکن۔ یہ پاڈل ہے۔

پشپیندر

پا مضموم، شین ساکن، دوسرا پا مکسور، یا مجہول اور نون ساکن، دال مفتوح اور را ساکن۔ یہ گل چنپا ہے۔

پشت باده

یہ حرام مغز ہے۔

پشٹ

پا مکسور، شین اور ٹا ساکن۔ یہ آرد (آٹا) ہے۔ خواہ آرد گندم ہو یا آرد جو وغیرہ۔

بشبش

یہ برگ حنظل کا عربی نام ہے۔

بشر

با اور شین مفتوح، یہ انسان ہے۔

بشکراین

یہ اشخیص ہے۔

پشک

پا مفتوح۔ ایک لغت میں مکسور بھی، اس کا تلفظ لام کے اضافہ کے ساتھ پشکل بھی ہے۔ پشک فارسی لفظ ہے، اس کا عربی نام بعر اور ہندی نام مینگنی ہے۔ پشک جانوروں کا گوبر ہے۔ یہ وہ گوبر ہے، جو خشک اور آپس میں جدا جدا ہوتا ہے، جیسے بھیڑ، بکری، اونٹ وغیرہ کی مینگنی۔ تمام قسم کی مینگنی مجفف اور شدید جالی ہوتی ہے۔ اس لیے یہ ان تمام امراض میں مفید ہے، جن کا علاج اس سے وابستہ ہے۔ جیسے قروح، بہق، کلف وغیرہ۔ مختلف جانوروں کا پشک مختلف ہوتا ہے، جس جانور کا مزاج زیادہ یابس ہوتا ہے، اس کی مینگنی شدید مجفف ہوتی ہے، کیونکہ اس کا غذائی فضلہ یقیناً زیادہ خشک ہوتا ہے اور چونکہ اس جانور کی غذا خشک چیزوں سے حاصل ہوتی ہے، اس لیے اونٹ و بکری کی مینگنی دیگر جانوروں کے مقابلہ میں زیادہ نفع بخش ہے۔ ہر ایک کی مینگنی کے افعال و خواص اس جانور کے ذکر کے ذیل میں تحریر ہوں گے۔

پشکر مول

یہ پھکر مول ہے۔

پشکرا نوبھنا

یہ پھکر مول ہے۔

بشلشکہ

با مکسور، شین ساکن، لام مکسور، دوسرا شین ساکن، کاف مفتوح اور ہا خفی۔ بعض کے نزدیک یہ اندلسی جطیانا ہے۔

پشم

پا مفتوح، شین اور میم ساکن۔ پشم فارسی لفظ ہے۔ پشم کا ترکی نام یونک اور عربی نام سوف ہے۔ سیاہ اون سرخ اون سے زیادہ گرم اور سفید اون سے بہت گرم ہوتا ہے۔

مزاج: پشم دوسرے درجہ کے آخر میں گرم وخشک ہے۔

افعال و خواص: نرم اور خالص اون اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔ گیلانی کے مطابق پہننے کے لیے بکری کا وہ اون زیادہ اچھا ہوتا ہے، جو اس کے بدن سے چپکا ہوتا ہے۔ یہ اون نرم ہوتا ہے اور اس کا نام مرغری ہے۔ اس کی گردن، ران اور مونڈھے کا اون اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے اور

جو اون بکری کی ران پر ہوتا ہے، وہ زیادہ نرم اور کم خشک ہوتا ہے۔ بکری کا اون معتدل گرم اور خشک ہے، البتہ اس کی خشکی کے مقابلہ میں اس کی حرارت زیادہ قوی ہوتی ہے، جلایا ہوا اون تیسرے درجہ میں خشک ہوتا ہے اور یہ مجفف ہے۔ اگر اون کو جلا لیا جائے تو اس کی قوت حارہ میں معمولی لطافت آجاتی ہے، اس لیے یہ زخم کے ڈھیلے گوشت کو جلدی سے پگھلا دیتا ہے اور مجفف ضمادوں میں شامل کیا جاتا ہے۔

اون سوختہ کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کو دیگ میں بھرا جائے اور دیگ کے منھ کو کثیر سوراخ دار سرپوش سے بند کر دیا جائے اور اس کے نیچے آگ جلائی جائے تاکہ اون اچھی طرح جل جائے۔ اگر میل دار اون کو سرکہ اور زیتون کے تیل میں یا شراب میں بھگو کر میل دار زخموں پر رکھا جائے تو خوب فائدہ کرتا ہے۔ اگر میل دار اون سے شقاق کو پر کیا جائے تو فائدہ کرتا ہے اور اگر ایک دن رات میل دار اون کو شقاق میں بھر کر چھوڑ دیا جائے، پھر اس کے بعد اس کو بدلا جائے تو بہت تیزی سے فائدہ کرتا ہے۔ اگر میل دار اون کو فسخ اور ضرب لاحق شدہ اعضاء پر رکھا جائے تو فائدہ کرتا ہے۔ دیسقوریدوس نے بتایا کہ میل دار اون کو سرکہ اور روغن زیتون یا شراب میں تر کر کے باندھنے سے ابتدائی زخموں، وثی، فسخ، چوٹ کے نشان اور ٹوٹی ہڈی میں فائدہ ہوتا ہے اور یہ ملین ہے، کیونکہ اس کے اندر میل موجود ہوتا ہے۔ سفیداب کے مانند اس کو مغسول کیا جاتا ہے۔ بعض وقت جلانے سے پیشتر امراض چشم میں شامل کرتے ہیں۔ سرخ اون شری کی بے مثال دوا ہے۔ سرخ اون کو گرم شراب میں تر کر کے تکمید کرنے سے کھانسی، رقیق نزلات، درد سینہ اور ضربہ وسقطہ کے درد میں فائدہ ہوتا ہے۔ سرخ اون کو روغن گل میں بھگو کر تکمید کرنے سے ورم کو تحلیل کرتا ہے، نیز یہ پاگل کتے کے کاٹے کے زخم کے لیے تریاق ہے۔ اونی کپڑوں کے پہننے سے بدن میں سخونت اور خشکی لاحق ہوتی ہے، یہ خارش پیدا کرتا ہے۔ اس سے جلد اور نرم اعضاء سخت ہو جاتے ہیں۔ گرم مزاج لوگوں کے لیے نقصان دہ ہے۔ موسم گرما میں اس کا لباس ردی اور نقصان دہ ہے۔ جو شخص اس کو پہننا چاہے تو وہ اس کے نیچے کتان زیب تن کرے۔ اونٹ کے اون سے تیار کردہ کپڑا شدید حار اور یابس ہوتا ہے۔ بھیڑ کے اون سے تیار کردہ کپڑا شیر خوار بھیڑ کے بچہ کے اون سے بہتر ہوتا ہے۔ بھیڑ کے اون سے تیار کردہ لباس بہترین ہوتا ہے۔ خصوصاً جس کو قرظ (ببول کی پھلی) کے پھل سے دباغت دیا گیا ہو اور خوشبودار ہو۔ اون کا لباس رنگ کو خوبصورت اور سرخ کرتا ہے، جوں کی پیدائش کو روکتا ہے۔ باہ کو تحریک، گردہ ومثانہ اور کوکھ میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر اکلیل الملک اور چھاچ کو اون میں آلودہ کر کے حمول کیا جائے تو یہ حیض کو جاری اور جنین کو آسانی سے خارج کرتا ہے۔

رازی نے لکھا ہے کہ اون اور بال دونوں بدن کے لیے نہایت گرم ہیں خصوصاً یہ دونوں گرمیوں میں زیادہ حار ہوتے ہیں۔ اونٹ اور بکری کے اون کا مزاج گرم اور خشک ہے، جو بدن سے چپکتے اور اس کو شدید گرم کرتے ہیں۔ دیمقراطیس کے مطابق حملان (بکری وبھیڑ کا بچہ) سے تیار کردہ لباس حار اور رطب ہے، کیونکہ یہ انسان کی طبعیت کے ہم شکل ہوتا ہے۔ اس کا لباس تمام لوگوں کو خوب راس آتا ہے۔ معتدل مزاج لوگوں کے لیے خصوصاً فائدہ مند ہے اور جو لباس مصیصہ سے تیار کردہ لباس معتدل، گرم، خوشبودار اور جسم کو خوب ہم آہنگ ہوتا ہے۔ جذاء (بکری کا ایک سالہ بچہ) سے تیار کردہ لباس کم گرم ہوتا ہے۔ حملان کا اون زیادہ گرم اور پیٹھ وگردہ کے لیے خوب نفع بخش ہے۔ اس کا بستر نقرس کے مریضوں کو فائدہ کرتا ہے۔ محرق، مغسول اور غیر مغسول اون کے خواص بال کی مانند ہیں، جس کا ذرور قروح اور لحم زائد میں فائدہ کرتا ہے۔

پشم درع

یہ طحلب (کائی) ہے۔

پشم اسود

یہ دردار (ببولا درخت) ہے۔

پشمچھوا

یہ آم ہے۔

بشمہ

بامفتوح، شین ساکن، میم مفتوح اور ہا۔ یہ حبۃ السوداء ہے، جس کا فارسی نام چشخام ہے۔ بشمہ امراض چشم میں استعمال ہوتا ہے۔

بشنان

یہ بسفائج ہے۔

بشنکرانتا

بامکسور، شین ساکن، نون مضموم، کاف ساکن، را مفتوح، الف، نون خفی، تا مفتوح اور دوسرا الف۔ یہ ایک قسم کا بسکھپرہ ہے۔ سنسکرت میں اس کا نام نیلا پشپی (نیلا پھول) ہے۔ یہ تیز ہے اور عقل میں اضافہ کرتا ہے۔ پیٹ کے کیڑے پھوڑے پھنسی اور بلغم کے فساد کو دفع کرتا ہے۔

بشنہ

یہ ایک پودا ہے، جس میں بہت باریک باریک شاخیں ایک جڑ سے نکلتی ہیں اور زمین پر مفروش ہوتی ہیں۔ اس کا تنہ ایک ہاتھ طویل ہوتا ہے، جس میں انگلی نما گانٹھیں ہوتی ہیں اور اس کا رنگ زردی وسفیدی مائل ہوتا ہے۔ اس کی پتیاں باریک، گول، روئیں دار اور چپکنے والی ہوتی ہیں، ایسا محسوس ہوتا ہے کہ شہد میں ڈبو کر نکالی گئی ہوں۔ اس کا پھول بہت باریک اور سفید ہوتا ہے۔ اس کا تخم، تخم کشنیز کے مانند چھوٹی پھلی میں بند رہتا ہے۔ تخم کا ذائقہ تلخ اور ہلکا زبان گیر ہوتا ہے۔ اگر تخم کا جوشاندہ نوش کیا جائے تو نفخ اور ریاح کو تحلیل کرتا ہے۔ سدّوں کو کھولتا ہے، سانس کی تنگی اور صلابت رحم میں فائدہ کرتا ہے۔

بشنی

بامکسور، شین مفتوح، نون مکسور اور یا ساکن۔ یہ کنول کا پھول ہے۔

بشنین

بامکسور، شین مکسور، نون مکسور یا اور نون ساکن۔ بعض کے مطابق، بامفتوح اور سین ساکن، یہ لوطوس کا یونانی نام ہے۔ اہل مصر کے نزدیک اس کا نام عرائس النیل ہے، کیونکہ نیل ندی کے پانی کے الٹ پھیر کے وقت اور جگہ جگہ اس کے ٹھہر جانے کے وقت یہ اس میں پیدا ہوتا ہے، یہ مصر کے علاقے میں کثرت سے دستیاب ہے۔ یہ نیلوفر کے مانند ایک پودا ہے، جو پانی کے اندر پیدا ہوتا ہے، جتنا پانی اوپر چڑھتا

ہے، اس کا سر پانی سے باہر نکل آتا ہے۔ اس کا تنہ پانی کے نیچے دکھائی دیتا ہے، جو باقلی کے تنہ کے مانند باریک اور بلند ہوتا ہے، جس وقت یہ تنہ پانی کے اوپر آتا ہے تو اس میں نیلوفر کے مانند پھول اور پتی نکلتی ہیں، جو سورج نکلنے کے وقت کھل جاتی ہیں، اس کا سر پانی سے باہر نکل آتا ہے اور غروب آفتاب کے وقت سکڑ کر چھوٹا ہوتا ہے اور اس کا سر پانی میں چلا جاتا ہے، اس کا سر خشخاش کے کوزہ کے مانند، مگر اس سے بڑا ہوتا ہے، جس میں باجرہ کے مانند دانے ہوتے ہیں۔ مصر کے باشندے اس کو خشک کر کے آٹا بنا لیتے ہیں اور روٹیاں تیار کرتے ہیں۔ اس کی جڑ شلجم، سیب اور بہی کے مانند ہوتی ہے، جس کا نام پیارون ہے۔ لوگ اس کو کچا اور پختہ کھاتے ہیں۔ پختہ جڑ نیم بریاں انڈے کی زردی کے مانند زرد ہوتی ہے۔ بشنین دو قسم کا ہوتا ہے۔ ایک جزیری اور دوسرا اعرابی۔ اعرابی زیادہ بہتر ہوتا ہے، اس کی جڑ سے سعد کی بو کی مانند خوشبو آتی ہے، لوگ اس کو گوشت کے ہمراہ پکا کر سالن کے طور پر استعمال کرتے ہیں۔

مزاج: دوسرے درجہ میں بارد اور تیسرے درجہ کے اول میں رطب۔

افعال و خواص: اس کے تمام افعال نیلوفر کے مانند ہیں، گیلانی کے نزدیک یہ پودا حرارت سے خالی نہیں البتہ اس کا پھول سردی مائل ہے۔ اس میں قوت محللہ موجود ہوتی ہے، جو معدہ کی ریاح اور مرخی رطوبتوں کو تحلیل کرتا ہے۔ اعرابی بشنین کی جڑ زیادہ گرم کم غذائیت دار اور ردی الغذا ہے، جس کا معدہ رطوبت سے پر ہو اس کے لیے یہ عمدہ غذا نہیں ہے۔ بعض کے نزدیک یہ مقوی معدہ ہے۔ معتدل طبیعت کے اور زائد رطوبتوں سے جس کا معدہ پُر ہو اس کے لیے اس کا خوردنی استعمال عمدہ ہے۔ اگر اس کی جڑ کو گوشت کے ہمراہ پکا کر کھایا جائے تو باہ میں اضافہ کرتا ہے اور جماع کے لیے آمادہ کرتا ہے۔ یہ پیچش اور صفراوی دستوں کو ختم اور آنتوں کو قوی کرتا ہے۔ دودھ کے ہمراہ جڑ کا خوردنی استعمال کھانسی میں فائدہ مند ہے۔ لوگ اس کے پھول سے روغن سوسن اور روغن نیلوفر کے مانند روغن تیار کرتے ہیں۔ یہ روغن گل کے مانند جنون، حار سر درد، شقیقہ، ذات الجنب اور برسام کے لیے سعوط اور طلاء کے طور پر فائدہ مند ہے۔ اس کے پھول کے شربت کے افعال و خواص شربت نیلوفر کے مانند ہیں۔ پھول کے دانہ ورم کو تحلیل کرتے ہیں، جو بواسیر کے لیے فائدہ مند ہے۔ بشنین مثانہ کے لیے نقصان دہ ہے، اس کا مصلح شہد ہے۔ مقدار خوراک اٹھیاسی گرام تک۔ بدل نیلوفر ہے۔ ہندوستانی میں بھی اس کے مشابہ ایک چیز پیدا ہوتی ہے، جس کا نام کنول ہے۔ مزید اس کے افعال و خواص کنول کے ذیل میں آئیں گے۔

پشوگھندھیکا

پ مفتوح، ش مضموم، و ساکن، گ مفتوح، ن ساکن، د مکسور، ہ مختفی، ی ساکن، ک مختوح اور الف ہے۔ یہ ہلہل کی ایک قسم ہے۔

بشوریقون

یہ فلفل ہے۔

بشولیون

با اور شین مضموم، واؤ ساکن، لام مکسور، یا مضموم، دوسرا واؤ اور نون ساکن۔ یہ اسپغول ہے۔

پشونچھڈا

پا مکسور، شین مضموم، واؤ ساکن، نون اور چا مشدد مفتوح، ہا خفی، دال مفتوح اور الف۔ یہ ایک قسم کی بھنڈی ہے، جو پہاڑوں

میں پیدا ہوتی ہے۔

پشونا

پا مکسور، شین مضموم، واؤ ساکن، نون مفتوح اور الف۔ یہ سپڑکا کا درخت ہے۔

پشہ

پا اور شین مشدد مفتوح اور ہا۔ یہ فارسی لفظ ہے۔ پشہ کا عربی نام بق اور ناموس ہے۔ مصر اہل حجاز اور یمن کے باشندوں کے نزدیک کتاں اور عمان، بحرین، لحسا وقطیف کے باشندوں کے نزدیک صحیح ہے، اس کا یونانی نام فواس ہے۔ چھوٹے پشو کا نام بعوض اور فارسی میں پشہ خاکی ہے۔ بعض کے نزدیک مطلق بق سے بعوض مراد ہوتا ہے اور اس کا ہندی نام مچھر ہے۔ پشہ کی بناوٹ ہاتھی کی طرح ہوتی ہے، البتہ اس کے اعضا بہت ہوتے ہیں، کیونکہ ہاتھی کے چار پیر، سونڈ اور دم ہوتی ہے اور پشہ میں ان اعضاء کے علاوہ چار بازو ہوتے ہیں۔ یہ جب اپنی سونڈ کو انسان کے بدن میں داخل کرتا ہے تو خون چوستا ہے اور اپنے پیٹ میں بھر لیتا ہے۔ یہ سونڈ کا حصہ اس کے حلق کے مانند ہوتا ہے۔ پشہ چھوٹا اور بڑا دو قسم کا ہوتا ہے۔ بڑے پشہ کا نام بق اور ناموس ہے، جو نرکل کے کھیتوں اور گھاس پانی سے لبریز جھاڑیوں میں کثرت سے پایا جاتا ہے، یہ کاٹتا اور زہریلا اثر کرتا ہے۔ چھوٹے پشو کا نام بعوز ہے، جو تاریک مقامات اور مرطوب دیواروں کے نیچے رہتا ہے، بڑے کے مقابلہ میں اس کا زہریلا اثر کم ہوتا ہے۔

مزاج: دوسرے درجہ میں گرم وخشک۔

افعال و خواص: اگر پشہ کو شراب یا سرکہ کے ہمراہ پیا جائے تو یہ حلق سے چپکی ہوئی جونک کو خارج کرتا ہے، اس کی دھونی سے اختناق الرحم میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر پانچ عدد پسو کو پیس کر مردانہ عضو تناسل کے سوراخ میں لطوخ کیا جائے یا سوراخ میں بھرا جائے تو عسر البول میں اپنے اثر بالخاصہ سے فائدہ کرتا ہے۔ اگر سات عدد پشوں کو اس باقلہ کے جوف میں رکھا جائے جس میں سوراخ کر کے اس کے مغز کو نکال لیا گیا ہو اور اس کو حمی ربع کی باری آنے سے پیشتر نگل لیا جائے تو بخار دفع کرنے کا مفید و مجرب نسخہ ہے۔ پشہ کو پیس کر احلیل میں نفوخ کرنے سے پیشاب جاری اور پتھری پارہ پارہ ہو جاتی ہے۔ مچھر جب کاٹتا ہے تو اس کے زہریلے اثر سے عضو میں خارش اور ہلکا ورم پیدا ہو جاتا ہے، اس کا مصلح تیل اور آب لیمو کی مالش ہے۔ اگر زرنیخ کے سفوف اور نوشادرہ کو گائے کی چربی میں ملا کر کئی دن تک بہت مچھر والے مکان میں دھونی دی جائے تو ان کی پیدائش رک جاتی ہے اور یہ نسخہ اطباء کے نزدیک مجرب ہے۔ اگر گھر میں کلونجی یا صنوبر کی لکڑی یا پھٹکری یا ہاتھی دانت یا بھینس کی کھال یا بیر کے درخت کی شاخوں سے دھواں کیا جائے تو مچھر بھاگ جاتے ہیں۔ گھاس اور گائے کے گوبر کے دھواں سے بھی مچھر بھاگ جاتے ہیں۔ بدن پر تیل کی مالش سے مچھر کے ڈسنے کا نقصان اور تکلیف کم ہو جاتا ہے۔

پشیک

یہ بلی ہے۔

فصل ۱۱: یہ صاد اور ضاد کے ہمراہ با پر مشتمل ہے

بصاق

با مضموم، صاد مفتوح، الف اور قاف۔ سین کے ساتھ اس کا تلفظ بساق بھی ہے، جو بزاق کے ذیل میں گزر چکا۔

بصاق القمر

یہ حجر القمر ہے۔

بصرہ

با مفتوح ہے یہ سفید اور نرم پتھر ہے۔ بعض کے مطابق یہ پتھر شہر بصرہ کی طرف منسوب ہے، اس لیے اس کا نام حجر بصری بھی ہے۔

بصل

با اور صاد مفتوح اور لام ساکن۔ یہ پیاز کا عربی نام ہے۔

بصل الذیب

یہ بصل الذیر ہے۔ بعض کے مطابق یہ بصل بلبوس ہے، جو کھایا جاتا ہے۔

بصل الزیر

یہ جنگلی پیاز ہے۔ بعض کے نزدیک یہ بلبوس ہے۔ صیدنہ میں لکھا ہے کہ بصل الذیر لہسن کی طرح پوتھی دار ہوتا ہے۔ اس کا ذائقہ تلخ اور بہت بدبودار ہوتا ہے، اس کو قابل استعمال بنانے کے لیے کئی دن تک مٹی میں دفن کیا جاتا ہے۔ پھر سرکہ میں ملا کر مربی تیار کیا جاتا ہے اور برابر اس کی تجدید کی جاتی رہتی ہے۔ یہاں تک کہ خوشبودار ہو جاتا ہے۔ بصل الذیر کی پیداوار سیل کے کھیتوں میں ہوتی ہے۔ اس کا پتہ برگ سوسن کے مانند ہوتا ہے اور عوام لوگ اس کا نام بدبودار لہسن رکھتے ہیں۔ قانون اور شرح گیلانی میں تحریر ہے کہ بصل الذیر بصل الفار کے مانند قوی اور ذائقہ دار ہوتا ہے اور بصل الفار اس کے بدل کے طور پر مستعمل ہے۔ بصل الزیر بصل الفار سے کمزور ہوتا ہے۔

مزاج: اوّل درجہ میں گرم وخشک۔

افعال وخواص: بصل الزیر رطوبت فضلیہ کا حامل ہے۔ اس کا بکثرت استعمال بدن کو فربہ کرتا ہے۔ اس کا طلا کلف اور بہق کو صاف کرتا ہے۔ اگر اس کے انڈے کی زردی کے ہمراہ طلا کیا جائے تو ثالیل کو زائل کرتا ہے۔ اگر اس کو مچھلی کے سر کے ہمراہ بریاں کر کے ذرور کیا جائے تو تازہ زخم میں فائدہ کرتا ہے۔ اس کا ضماد درد معدہ میں راحت بخش ہے۔ بصل الذیر بارد وجع الرحم کو ساکن اور باہ میں ہیجان برپا کرتا ہے۔ بصل الزیر اور انجیر کا ضماد زہروں اور بچھو اور رتیلا کی گزیدگی میں فائدہ مند ہے۔ اس نسخہ کا مذکورہ امراض میں خوردنی استعمال بھی فائدہ مند ہے۔ اس کا کثرت سے استعمال اعصاب میں نقصان اور مروڑ پیدا کرتا ہے۔ اس کا مصلح تازہ دودھ ہے۔ بصل الزیر کا بدل ہم وزن زرنباد اور دو تہائی حصہ لونگ ہے۔

بصل سورنا

یہ ایک پودا ہے، جس کے پتے بلبوس کے پتوں کی طرح ہوتے ہیں۔ تنہ ایک بالشت طویل، چکنا اور چھوٹی انگلی سے باریک ہوتا ہے، جس کے آخری سرے پر خوب بھرا ہوا ہوتا ہے۔ پھول کا رنگ نیلا اور جڑ بلبوس کی طرح گول ہوتی ہے۔ بصل سورنا قبرستان کے علاقہ میں کثرت سے پایا جاتا ہے۔

مزاج: تیسرے درجہ میں گرم وخشک۔

افعال و خواص: شراب کے ہمراہ اس کے تخم کا خوردنی استعمال یرقان میں فائدہ مند اور مزمن مرض اسہال کو ختم کرتا ہے۔ اس کو مفرد استعمال کرنا بہتر نہیں خصوصاً اسہال کے نسخوں میں اس کا مفرد استعمال غیر مناسب ہے۔ منقی دواؤں کے ہمراہ اس کا استعمال موزوں ہے۔ یہ صرف ان بلغمی وسوداوی اخلاط کو خارج کرتا ہے، جن کو تحلیل اور پگھلانے کی ضرورت پڑتی ہے۔

بصل العنصل

بصل العنصل، بصل الحنابل، بصل البر، بصل الحیہ اور بصل الفار یہ تمام الفاظ عنصل (جنگل پیاز) کے نام ہیں۔

بصل القی

یہ کالے چھلکے دار چھوٹے پیاز کی ایک قسم ہے۔ اس کی پتیاں برگ بلبوس کی طرح اور طویل ہوتی ہے۔

مزاج: چوتھے درجہ تک گرم وخشک۔

افعال و خواص: اگر اس کے پانی میں جوشاندہ بنا کر نوش کیا جائے تو قے میں ہیجان برپا کرتا ہے۔ اگر جوشاندہ کو مکرر استعمال کیا جائے یا بصل القی کے جرم کو کھایا جائے تو بہت تیز قے آتی ہے، جس سے بعض وقت خناق اور سقوط قوت کی وجہ سے ہلاکت وقت ہو جاتی ہے۔ اس کا استعمال کرنا بہتر نہیں، مگر جب قوی بدن اور صحت مند اعضاء والے شخص میں قے کی ضرورت محسوس ہو اور قے بڑی مشکل سے ہوتی ہو تو اس کو تخم اثل جیسی مقوی دواؤں کے ہمراہ استعمال کیا جائے۔

بصل النرجس

یہ پیاز نرگس ہے، جس کا بیان نرگس کے ذیل میں آئے گا۔

بضاق

ضاد کے ساتھ، یہ بزاق (تھوک) ہے۔

بضاق القمر

اس لفظ میں بھی ضاد ہے، یہ حجر القمر ہے۔

فصل ۱۲: یہ با اور طا پر مشتمل ہے

بط

بامفتوح اور طا ساکن، بط کا فارسی نام اردق اور ہندی نام چنیا بدک اور بطخ ہے۔ یہ آبی پرندوں کی ایک قسم ہے، جس کا رنگ چتکبرا ہوتا ہے۔ یہ اوز (مرغابی) سے چھوٹی ہوتی ہے۔ جس کا بیان ہو چکا ہے۔ بط کے پیر چھوٹے ہوتے ہیں۔ بط اہلی، وحشی اور دشتی تین قسم کی ہوتی ہے۔

مزاج: یہ دوسرے درجہ میں گرم اور اول درجہ میں خشک ہے۔ رطوبت فضلیہ کی وجہ سے رطب ہے۔ بعض کے مطابق یہ رطوبت فضلیہ کے ساتھ اوّل درجہ کے آخر میں گرم اور دوسرے درجہ میں رطب ہے۔ گیلانی کے مطابق صحیح ہے کہ یہ اول درجہ میں رطب ہے۔ شیخ فرماتے ہیں کہ حار ہے۔ پالتو بطخ تمام پالتو چڑیوں سے زیادہ گرم ہوتی ہے۔ البتہ نیا پرواز کے قابل کبوتر انتہائی گرم ہوتا ہے۔ بعض اطباء کے نزدیک بطخ باردمزاج لوگوں میں گرمی پیدا کرتی ہے اور اس سے حارمزاج لوگوں میں بخار آجاتا ہے۔

افعال و خواص: بطخ کا گوشت کثیر غذائیت دار ہوتا ہے، مگر مرغی کے گوشت سے زیادہ عمدہ غذا نہیں ہے۔ بطخ کا سنگ دانہ لذیذ اور کثیر غذائیت والا ہے اور بطخ کا جگر بہترین اور لذیذ غذا ہے۔ حاصل کلام بطخ کا گوشت غلیظ ہوتا ہے، جو معدہ میں دیر تک باقی رہتا ہے، یہ ثقیل اور نفاخ ہے۔ مرغابی کا گوشت خصوصاً ثقیل و نفاخ ہوتا ہے۔ بطخ کے بازوؤں کا گوشت زیادہ لطیف اور بہتر ہوتا ہے۔ اگر بطخ کا گوشت ہضم ہو جائے تو تمام پرندوں کے گوشت سے زیادہ غذائیت حاصل ہوتی ہے۔ اس سے بہت قوی غذا حاصل ہوتی ہے۔ اگر چہ یہ دیر ہضم اور عفونت مائل ہے۔ یہ احشا کے لطخی فضلہ کو تحلیل کرتا ہے۔ اس کا گوشت بہت عمدہ ہوتا ہے، جو باہ کو قوی، مادۂ منی اور تمام قوتوں میں اضافہ اور کثیر غذا فراہم کرتا ہے۔ ریاح کو دفع، بدن و گردہ کو فربہ کرتا اور باہ آور ہے۔ بطخ کے جگر خصوصاً اس کے بازوؤں کا خوردنی استعمال خون صالح کی تولید کرتا ہے، جو خفقان میں فائدہ مند اور آواز کو صاف کرتا ہے۔ اطباء کے مطابق اس بطخ کا جگر عمدہ خون کی تولید کرتا ہے، جس کو دودھ میں آٹا ملا کر کھلایا گیا ہو اور خوب فربہ ہو گئی ہو۔ بطخ کے گوشت اور نمک کا ضماد ثالیل کو ختم کرتا ہے۔ بطخ کی چربی شیخ کے مطابق درد میں راحت اور بدن کی گہرائی میں واقع سوزش کو ختم کرتی ہے۔ یہ پرندوں کی سب سے بہترین چربی ہے، جو گرم، لطیف، قوت نافذہ کی حامل ہوتی ہے۔ یہ صلابت کو نرم اور ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ چربی کا طلا خنازیر اور کلف میں استعمال ہوتا ہے۔ اگر بطخ کی چربی سے قیروطی تیار کی جائے اور اس کو چہرے پر ملا جائے تو چہرے کو صاف کرتی ہے۔ بطخ کے سر کا مغز غلیظ گرم ہوتا ہے، جو مقعد کے ورم میں فائدہ کرتا ہے۔ بطخ کا مغز، سر اور آرد باقلا کا ضماد خفقان، ورم پستان، بارد درد کے لیے فائدہ مند ہے۔ مغز سر کا خوردنی استعمال مذکورہ امراض میں فائدہ کرتا ہے۔ نیز اس کا خوردنی استعمال کھانسی، سینہ کی خشکی، آواز کی خشونت، آنتوں کی خراش، آنت درد اور بدن کی گہرائی کے درد کے لیے فائدہ مند ہے۔ اسی طرح مغز سر کی مالش سے مذکورہ امراض میں فائدہ ہوتا ہے۔ پگھلا ہوا مغز سر روغن اور مناسب دواؤں کا حقنہ مذکورہ امراض میں فائدہ مند ہے۔

بطخ کا انڈا حرارت و برودت میں معتدل ہے، مگر یہ مرغ، لوا اور تیتر کے انڈے سے غلیظ، دیر ہضم اور ضعیف ہوتا ہے۔ بعض وقت

انڈے سے دست لاحق ہوجاتے ہیں۔انڈا کمزوری، کھانسی، لاغری اور درد سینہ کے لیے فائدہ مند ہے۔ کہربا کے ہمراہ انڈے کا خوردنی استعمال سیلان خون اور پیچش کو بند کرتا ہے۔ سداب اور روغن زیتون کے ہمراہ بریاں انڈا کھانے سے بچوں کو قوت گویائی تیزی سے حاصل ہوتی ہے۔انڈے کا چھلکا مروارید، شکر اور نوشادر کے سفوف کا خوردنی استعمال بیاض چشم کی بہت قوی اور موثر دوا ہے۔ بطخ کا سنگ دانہ دیر ہضم اور عفونت سے محفوظ رہتا ہے، مگر ہضم ہونے کے بعد خوب غذا فراہم کرتا ہے۔ معدہ اور احشا کو خوب قوی کرتا ہے۔ بطخ کے پر اور بال کی راکھ خنازیر کو تحلیل کرتی ہے۔ بطخ کی بیٹ بہت گرم ہوتی ہے، جس کا مقامی استعمال کلف، نمش اور خنازیر میں سودمند ہے۔

بطخ کا گوشت گرم مزاج لوگوں کے لیے خراب غذا ہے، جس سے غلیظ اور سریع التعفن خون پیدا اور صداع لاحق ہوتا ہے، جس کا مصلح سرکہ، زنجبیل اور سکنجبین ہے۔ بعض کے نزدیک اس کی اصلاح سرکہ، ملطف خوشبودار گرم مصالح، دارچینی اور خولنجان سے پکا کر کی جاتی ہے، نیز اس کو پکاتے وقت سداب، کرفس، پودینہ اور سویا وغیرہ گرم دواؤں کو ڈالنے سے اصلاح ہوتی ہے۔ اگر بطخ کو بریاں کرنا چاہیں تو اس کے پیٹ میں پیاز، لہسن وغیرہ مذکورہ دواؤں کو بھر لیں اور روغن زیتون وغیرہ سے بریاں کریں۔ اگر بطخ کا اسفید باج بنانا چاہیں تو اس کے جوف میں کشنیز، کرفس، سداب، پیاز اور ایک دو دانہ خشک لہسن بھر لیں اور چنا، گندنا اور دارچینی کے ہمراہ پکا لیں۔ بہر حال میں اس کو خوب گلا کر پکانا ضروری ہے تاکہ اس کی سڑاند اور بد بو زائل ہوجائے۔ روغن بطخ وجع المفاصل میں فائدہ کرتا ہے، چونکہ بطخ اور مرغابی سے بہت سڑاند آتی ہے، اس لیے ذبح کرنے کے بعد اس کو دو تین گھنٹہ زیر زمین گاڑ دیں پھر نکال کر پر وغیرہ صاف کرنے کے بعد خالص پانی میں ابالیں، دو تین مرتبہ اس کا پانی ابال کر بہا دیں، پھر معمولی پیاز، خوشبودار مصالحے، گرم سبزیوں اور لہسن کے ہمراہ پکا لیں اور حسب خواہش تناول کریں۔ جنگلی بطخ سے بہت سڑاند آتی ہے۔اس کے استعمال سے بچنا بہتر ہے۔

بطارخ

با اور طا مفتوح، الف، را مضموم اور خا ساکن، یہ مچھلی کے انڈے کا مادہ ہے۔اس کا بیان ماہی کے ذیل میں آئے گا۔

بطارس

با مفتوح، یہ سرخس ہے۔

بطباط

یہ عصی الراعی ہے۔

بطرا

یہ یونانی لفظ ہے۔بطرا سنگ لاخ (پتھریلی زمین) ہے۔

بطراخو

یہ غوک (مینڈک) کا یونانی نام ہے۔

بطراخیون

یہ بطارخ ہے اور بعض کے مطابق یونانی میں اس لفظ کی تاویل ضفدع (مینڈک) سے کی جاتی ہے، یہ کبیکج ہے۔

بطر الاون

یہ یونانی لفظ ہے، جس کے معنی روغن سنگ ہے اور یہ نفط ہے۔

بطراس

یہ شواصیر (برنجاسف یا قیصوم کی ایک قسم) ہے۔

بطراسالیون

بطراسالیون اور فطراسالی یہ دونوں الفاظ فطراسالیون (کرفس کوہی) ہیں۔

بطرہ

یہ چنے کا پودا ہے۔ بعض کے نزدیک اس کا نام عرق السوس ہے، یہ نواسیر کے لیے مفید اور مجرب ہے۔

بطریون

یہ خرنوب الشوک ہے۔

بطم

بامضموم، طا اور میم ساکن۔ یہ حبۃ الخضرا کا درخت ہے۔ یہ فارسی میں درخت بن، سریانی میں طرمیفس اور ترکی میں درخت سقر کے نام سے موسوم ہے، یہ درخت بڑا ہوتا ہے، جس کے پتے دیر سے جھڑتے ہیں، اس کے پتے دراز اور پھل خوشبودار ہوتے ہیں۔ بطم کے تخم ساق اور مسور کے مانند بڑے اور خوشبودار ہوتے ہیں۔ اس کے تخم کا مغز پستہ کے مانند سبز، شیریں، چکنا اور نازک ہوتا ہے۔ اس کے مغز کے اوپر سخت چھلکا اور اس کے ہرے چھلکے کے نیچے پوست پستہ کے مانند سیپ جیسا نازک چھلکا ہوتا ہے۔ اس کی تفصیل حبۃ الخضرا کے ذیل میں آئے گی۔ بطم پہاڑوں اور سخت و پتھریلی زمین میں پیدا ہوتا ہے۔ اعلیٰ معیار کا بطم تازہ اور سخت ہوتا ہے۔

مزاج: بطم کے تازہ پتے اور شاخ کا مزاج دوسرے درجہ کے آخر میں گرم اور اول درجہ کے آخر میں خشک ہے۔ خشک پتوں اور شاخ کا مزاج تیسرے درجہ میں گرم و خشک ہے۔

افعال و خواص: درخت بطم کے تمام اجزاء قابض اور تندوتیز ہوتے ہیں۔ اس میں فعل قبض اس کے ارضی مادہ کی وجہ سے ہوتا ہے۔ منجملہ بطم محلل، قابض قوی الحدۃ ہے۔ بعض کے مطابق برگ بطم شدید قابض اور قوی مجفف ہوتا ہے۔ خشک برگ بطم اس سے زیادہ قابض اور مجفف ہوتا ہے۔ پوست بطم کے جوشاندہ کا نطول ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ خشک برگ بطم کے سفوف کو پانی میں ملا کر استعمال کرنے سے بہترین خضاب کا کام کرتا ہے۔ اگر خشک پتوں کو سرکہ میں پیس کر بالوں پر غلاف کی طرح رکھ لیا جائے تو بالوں کو دراز کرتا ہے اور اس سے بال خوب اگتے اور اچھے ہو جاتے ہیں اور ان کی خشونت غائب ہو جاتی ہے۔ تنہا یا روغن کے ہمراہ بطم کی لکڑی کے مقامی استعمال سے داء الثعلب اور داء الحیہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے مغز سے روغن بطم روغن بادام کی مانند کشید کیا جاتا ہے، جو مطلق مسخن ہے۔ اگر بطم کے پتوں اور نرم شاخوں سے روغن تیار کیا جائے تو اس کے فعل تسخین میں فعل قبض بھی ہوتا ہے۔ روغن بطم کی مالش تکان اور فالج میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر اس کو حریرہ پر ٹپکا کر نوش کیا جائے تو پیٹھ، سرین اور زانو کے درد میں راحت ملتی ہے۔ اگر حمام اور دھوپ میں روغن بطم کی مالش کی

جائے تو اس سے مذکورہ اعضاء کا درد ختم ہو جاتا ہے۔ روغن بطم کی مالش مسخن معدہ اور مقوی معدہ ہے۔ اس کے خوردنی استعمال سے پتھری ختم ہو جاتی ہے۔ روغن بطم کا خوردنی استعمال اور مالش مدر بول، مفید مثانہ، مسخن گردہ، مفتح سدد گردہ اور محرک باہ ہے۔ روغن بطم پینے سے رتیلا (بچھو) کی گزیدگی میں فائدہ ہوتا ہے۔ بطم کی مقدار خوراک ساڑھے دس گرام ہے۔ اس سے بہت پیاس لاحق ہوتی ہے، جس کا مصلح طباشیر ہے۔ صاحب منہج نے لکھا ہے۔ بطم کے تمام اجزاء میں سے اس کا روغن زیادہ استعمال ہوتا ہے۔ یہ کھانے کی اشتہا کو فاسد کرتا ہے، جس کا مصلح سفرجل ہے۔ بطم کا بدل پستہ ہے۔ انشاءاللہ صمغ بطم کا تذکرہ علق البطم کے ذیل میں آئے گا۔

بطیخ

یہ مریخ کا ہم وزن ہے، یہ خربزہ کا عربی نام ہے۔

بطیخ ھندی

بطیخ ہندی، بطیخ رقی، بطیخ شامی، بطیخ نبطی، بطیخ مشرقی، بطیخ فلسطینی اور بطیخ اخضر، یہ تمام ہندوانہ (تربوز) کے نام ہیں۔ گیلانی نے لکھا ہے کہ را کے املا کے ساتھ بطیخ رقی رقہ کی جانب منسوب ہے۔ رقہ ایک مقام کا نام ہے، جہاں بازار لگتا ہے، اور وہاں اطراف سے آنے والی چیزیں فروخت ہوتی ہیں اور سب سے پہلے یہ میوہ اس بازار میں پہنچا تھا۔ اس کا نام زا کے املا کے ساتھ بطیخ زقی ہے، کیونکہ یہ زق (پانی سے لبریز مشک) کے مانند ہوتا ہے۔ مصنف شمس الدرر نے کہا ہے کہ یہ را اور زا رقی اور زقی دونوں لغت کے ساتھ آیا ہے، ان میں پہلا رقی کی جانب منسوب ہے، جو شام کے علاقے میں ایک گاؤں ہے۔ بعض نے اس کا رقی نام رکھنے کی وجہ تسمیہ یہ بتائی ہے کہ اس کا جرم رقیق ہوتا ہے اور اس میں آبی مادہ کا غلبہ ہوتا ہے اور اس کا دوسرا نام زا کے ساتھ زقی ہے، کیونکہ یہ پانی سے پر مشک کے مانند ہوتا ہے۔

بطیطس

یہ یبروج ہے۔

بطینہ

یہ بیل ہے۔

فصل ۱۲: یہ با اور عین پر مشتمل ہے

بعر

بالفتح اور ایک لغت میں بالضم یہ پشک (مینگنی) کا عربی نام ہے، ان میں سے ہر ایک کا جیسے بعر ارنب (پشک خرگوش)، بعر الجمل (سرگین شتر یا اونٹ کی مینگنی)، بعر الضان (بھیڑ کی مینگنی)، بعر الضب (سوسمار یعنی گوہ کی مینگنی) اور بعر الماعز (بز کی مینگنی) تذکرہ اس حیوان کے ذیل میں تحریر ہے۔

بعوض

بالفتح، یہ بعوضہ کی جمع ہے۔ بعوضہ چھوٹا بق (پشہ یا مچھر) ہے۔ یہ لفظ بعض سے مشتق ہے، کیونکہ یہ بعض بق کے زمرہ سے ہے اور

اس کا فارسی نام پشۂ خاکی ہے۔بعض کے مطابق اس کا عربی نام بق ہے۔عراق اور شام میں اس کا نام جرجیس ہے،اس کی تخلیق ہاتھی کی تخلیق کے عین مطابق ہے،یہ پشہ کے ذیل میں تحریر ہو چکا۔

بعیر

بامفتوح اور عین مکسور،یہ اونٹ ہے۔

فصل ۱۴: یہ غین اور قاف کے ہمراہ با پر مشتمل ہے

بغل

بامفتوح،غین اور لام ساکن۔بغل کا بیان استر کے ذیل میں آچکا ہے۔

بق

بامفتوح اور قاف ساکن۔یہ پشہ کے ذیل میں گزر چکا۔

بقشوفرثن

بامفتوح،قاف ساکن،ثامضموم،واؤ ساکن،فامکسور،راساکن،ثامضموم اور نون ساکن۔یہ یونانی لفظ ہے۔بقشوفرثن ایک پودا ہے،جس کے پتے ترح تیترک کے پتے کے مانند ہوتے ہیں،مگر یہ موٹے تیز اور ذائقہ دار ہوتے ہیں،اس کا تنہ چوکور،پھول گل بادروج کی مانند اور تخم گندنا کی طرح ہوتا ہے۔اس کی جڑ سیب کے مانند گول،چھوٹی اور زردی مائل سیاہ ہوتی ہے،م جس سے شراب کے مانند تیز بوآتی ہے۔یہ پتھریلی زمین میں پیدا ہوتا ہے۔

مزاج: بقشوفرثن کی جڑ تیسرے درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔

افعال و خواص: اس کے تمام اجزاء محلل،ملطف اور مقطع ہیں۔اس کا طلا بدن کی گہرائی سے کیل کانٹے کو کھینچ لیتا ہے۔اس کی جڑ کا طلا بھی اسی فعل کا حامل ہے۔اس کا ضماد خصوصاً آرد جو کے ہمراہ متواتر استعمال کرنے سے ثالیل منکوسہ کو تحلیل کرتا ہے۔پتوں کے ضماد سے بڑے پھوڑے تحلیل ہو جاتے ہیں۔اس کا تخم اس کے پتے اور جڑ سے زیادہ قوی ہوتا ہے۔اگر تخم کو پیس لیا جائے اور اس کو برگ بقشوفرثن یا آرد جو کے ہمراہ ملا کر بڑے پھوڑوں پر ضماد کیا جائے تو ان کو اچھی طرح تحلیل کرتا ہے اور بلغمی ورم کو بہت زیادہ تحلیل کرتا ہے۔اگر ساڑھے چار گرام اس کے تخم کو نوش کیا جائے تو پریشان کن خواب سے حفاظت ہوتی ہے۔گیلانی کے مطابق اس کے کھانے سے کثیر اور ردی قسم کے پریشان کن خواب نظر آتے ہیں۔جڑ کے جملہ افعال اس کے تخم سے کمزور ہیں۔اگر نو گرام جڑ کو ماءالعسل کے ہمراہ کھایا جائے تو بلغم،مرہ سوداء کو دستوں میں خارج کرتا ہے۔بقشوفرثن کی مقدار خوراک نو گرام تک ہے۔

بقر

با اور قاف مفتوح راساکن۔یہ گاؤ کے ذیل میں تحریر ہوگا۔

بقر جبلی

یہ وعل (پہاڑی گائے) ہے۔

بقرالوحش

بقرالوحش اور بقر وحشی کی تفصیل نیل گاؤ کے ذیل میں آئے گی۔

بقرمائی

اس کی وضاحت انشاءاللہ تعالیٰ گاؤ آبی کے ذیل میں آئے گی۔

بقروان

یہ آکشار ہے۔

بقس

با اور قاف مفتوح اور سین ساکن۔ بقس، بقسین اور بقسیون کا تذکرہ شمشاد کے ذیل میں آئے گا۔

بقسمات

یہ فارسی لفظ بکسمات کا معرب ہے۔ بقسمات ایک قسم کی روٹی ہے، جس کو قرن میں پکایا جاتا ہے۔

بقطانیون

یہ صنوبر ہے۔

بقل

بالفتح۔ یہ عربی لفظ ہے۔ فارسی میں اس کا نام ترہ، ہندی میں ساگ اور بھاجی ہے۔ اس کی جمع بقول آتی ہے۔ بقل سے ہری بھری بوٹی مراد ہوتی ہے، جس کو لوگ پکا کر کھانے کے ساتھ کھاتے ہیں۔ تمام سبزیوں سے بدن کو بہت کم غذا حاصل ہوتی ہے۔ اس کا آبی مادہ رقیق اور ردی ہوتا ہے۔ اس سے بہت کم فائدہ حاصل ہوتا ہے، جس سبزی کو لوگ بغیر پکائے ہوئے تناول کرتے ہیں، وہ بہت کم ہضم ہوتی ہے۔ اسی طرح تمام سبزیوں کی جڑیں ردی الغذا ہیں۔ اگر صعتر، پودینہ، سداب وغیرہ تیز سبزیوں کو کھایا جائے تو ان سے صفرا کی تولید ہوتی ہے، جب تک یہ بوٹیاں تازہ ہوتی ہیں، ان کی قوت کمزور ہوتی ہے اور جب خشک ہو جاتی ہیں تو ان کیفیات میں شدت آجاتی ہے اور غذائیت سے دوائیت کی طرف منتقل ہو جاتی ہے۔ خشک ہونے کے بعد یہ بوٹیاں صرف کھانے کو خوشبودار بنانے کے کام آتی ہیں۔ بعض سبزیوں کا زمین سے اوپر والا حصہ زیادہ بہتر ہوتا ہے اور جڑ سے زیادہ قوی ہوتا ہے، جیسے کاہو، کرنب، کاسنی وغیرہ اور بعض سبزیوں کا زمین کے نیچے کا حصہ زیادہ عمدہ ہوتا ہے اور اس کی شاخ و پتوں سے قوی ہوتا ہے، جیسے مولی، پیاز، شلجم وغیرہ۔ بہتر اصول یہ ہے کہ جس سبزی کے پتوں اور شاخوں کو کھایا جائے تو اس کی جڑ اور تخم کو نہ کھایا جائے اور اس کے برخلاف جس کی جڑ اور تخم کو کھایا جائے اس کے پتوں اور شاخ کو نہ کھایا جائے۔ شاہترہ طرخشقوق (جنگلی کاسنی) وغیرہ۔ تمام جنگلی سبزیاں شدید خشک اور ردی الغذا ہوتی ہیں۔ بستانی سبزیوں میں رطوبت زیادہ ہوتی ہے۔ جو سبزیاں طبعاً سخت ہوتی ہیں، اگر پکائیں تو نرم اور سریع الانہضام ہو جاتی ہیں، جیسے گندنا، جو سبزیاں میوہ جات اور

پھلوں کے زمرہ میں سے دوائیت کے قریب ہیں ان کو صرف حسب خواہش معمولی تناول کرنا چاہیے۔ نیز مزاج، حال اور موسم کا لحاظ کرنا چاہیے۔ جنگلی سبزیوں کا استعمال صرف دوا کے طور پر روا ہے۔ بستانی سبزی کو گوشت کے ہمراہ کھایا جا سکتا ہے، ہر سبزی کے مزاج اور افعال وخواص الگ الگ تحریر ہوں گے۔

بقله اترجیه

یہ بادرنجبویہ ہے۔

بقلة الانصار

یہ کرنب (کرم کلہ) ہے۔

بقلة الاوجاع

اس کا یونانی نام قاقالیا اور اہل مغرب کے نزدیک توجرہ ہے۔ یہ مغرب میں مشہور سبزی ہے، جو زیادہ تر افریقہ کے دیہاتوں میں پیدا ہوتی ہے۔ اس کا مزہ انیسون جیسا مگر قدرے تلخ ہوتا ہے۔

مزاج: دوسرے درجہ کے اوّل میں گرم وخشک۔

افعال وخواص: ہروقت ہر شخص کے درد شکم میں فائدہ کرتا ہے۔

بقلۂ بارده

یہ لبلاب ہے۔

بقلة البراری

اس کا نام بقلۃ الرمل بھی ہے، کیونکہ یہ اکثر ریتیلے جنگلوں میں پیدا ہوتا ہے۔ بقلۃ البراری جنگل کاسنی سے چھوٹا ایک پودا ہے، جس کی جڑ زمین پر پھیلتی ہے اور اس کا پھول زرد ہوتا ہے، جبکہ قنابری کی جڑ زیر زمین ہوتی ہے۔ بقلۃ البراری کا مزہ معمولی نمکین اور تلخ ہوتا ہے۔ یہ سردی کے موسم کے آخری زمانے میں زیادہ بارش کے وقت پیدا ہوتی ہے اور اس کو رومی مہینہ نیساں کے آخر (ساتواں رومی مہینہ) میں لوگ کھاتے ہیں اور اس کا تخم پنبہ دانہ کی مانند ہوتا ہے۔

مزاج: اوّل درجہ میں بارد اور معتدل رطب بعض کے نزدیک گرم اور خشک ہے۔ گیلانی کے مطابق اوّل درجہ میں حار اور رطب ہے اور یہ ہر حال میں حد اعتدال سے زیادہ خارج نہیں ہے اور یہ مخالف مزاجوں میں قوی افعال انجام دیتا ہے۔

افعال وخواص: یہ فاسد مزاج کا مصلح اور سریع الہضم ہے۔ بقلۃ البراری خفقان قلب میں فائدہ کرتا ہے، یہ منھ کو خوشبودار، مسوڑھوں کو مضبوط، مسوڑھوں کے گوشت، قوت ہاضمہ، معدہ، جگر اور احشا کو قوی کرتا ہے اور دافع صفرا ہے۔ اس کی جڑ کا بخور حمی ربع اور حمی بلغمی کے لیے مفید ہے، اس کا اثر بالخاصہ ہے کہ اگر اس کو تکیہ کے نیچے رکھ کر سویا جائے تو اچھے خواب نظر آتے ہیں۔

بقلۂ حامضه

اس کا نام بقلۂ خراسانیہ بھی ہے۔ اس کا فارسی نام ترۂ خراسانی، بادام ترہ، ساق ترشک اور ہندی نام چوکی کا ساگ ہے۔ یہ بہت

کھٹا ہوتا ہے، اس کی پتیاں برگ کرنب (کرم کلہ) کے مانند اور چھوٹی، کم کنگورہ دار نرم ہوتی ہیں، جس میں تنہ نہیں ہوتا، حماض کی ایک قسم بڑے پتے والی اور بے تنے کی ہوتی ہے۔ بقلۂ حامضہ حند قوقی کی مانند مرطوب مقامات میں پیدا ہوتی ہے۔

مزاج: اوّل درجہ میں بارد ورطب، بعض کے نزدیک دوسرے درجہ میں سرد و خشک اور بعض کے نزدیک اوّل درجہ میں سرد وخشک۔

افعال و خواص: اس کے پتوں میں لزوجت اور اس کی شاخوں میں قوت قبض ہوتی ہے۔ بقلۂ حامضہ کی پتیاں صفرا کی حرارت اور پیاس کو ساکن کرتی ہیں۔ یہ حابس شکم ہے اور صفراوی دستوں کو روکتا ہے اور جس وقت صفرا کی حرارت اور بھوک کافی کم ہو جاتی ہے تو اس کے استعمال سے بھوک میں اضافہ ہوتا ہے، یہی فائدہ بقلۂ حامضہ کے تخم سے حاصل ہوتا ہے۔ بقلۂ حامضہ کے عصارہ کا طلا صداع حار اور ورم حار میں خوب فائدہ کرتا ہے، نیز یہ صفراوی قے کو ختم، داڑھ درد میں فائدہ، نزف الدم اور نفث الدم کو بند کرتا ہے، یہی فائدہ بقلۂ حامضہ کے تخم سے حاصل ہوتا ہے۔ اگر بقلۂ حامضہ کے تخم کا خوردنی استعمال کیا جائے تو صفراوی خلفہ اور معدہ کی حرارت میں فائدہ، گردہ ومثانہ کی سوزش اور ان کی خراش کو ساکن کرتا ہے۔ بقلۂ حامضہ شہوت جماع کو کمزور کرتا ہے۔ یہ گرم مزاج لوگوں کو خوب راس آتا ہے۔ بارد مزاج لوگوں اور اعصاب کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس کا نقصان اس کے استعمال کے بعد شہد چاٹنے سے زائل ہو جاتا ہے۔

بقلة الحلبه

یہ حلبہ کے ذیل میں آئے گا۔

بقلة الحمقا

با مفتوح، قاف ساکن، لام مفتوح، تا مضموم، الف، لام ساکن، حا مضموم میم ساکن، قاف مفتوح اور الف۔ یہ عربی لفظ ہے۔ اس کا نام حمقاء رکھنے کی وجہ یہ ہے کہ یہ سیلاب، تالابوں اور غیر مخصوص مرطوب مقامات میں پیدا ہوتا ہے اور اس کی پیداوار کسی جگہ کے ساتھ خاص نہیں ہے، یہ خرفہ کے ذیل میں آئے گا۔

بقلة الحمقا البريه

یہ بافلون (جنگلی خرفہ) ہے۔

بقلة الخطاطيف

یہ دواء الخطاطیف ہے۔ بعض کے نزدیک عروق الصفرا ہے۔ گیلانی کے مطابق یہ مامیران ہے۔

بقلۂ خراسانی

یہ بقلۂ حامضہ ہے۔

بقلۂ دشتی

یہ شاہترہ، طرخشقوق اور یعصید کے مانند تمام جنگلی سبزیاں ہیں۔

بقلۂ ذھبیہ، بقلۂ روھبیہ

یہ دونوں سرمق (بتھوا) ہیں۔

بقلة الرمل

یہ بقلۂ براریہ ہے۔

بقلة الرماہ

رامضموم، میم مفتوح، الف اور ہا ساکن۔ یہ ایک پودا ہے، جو افریقی ممالک اور آرمینیہ کے نواحی علاقوں میں کثرت سے پیدا ہوتا ہے۔ یہ ہر سال موسم ربیع میں ازخود پیدا ہوتا ہے اور موسم گرما کے آخر تک باقی رہتا ہے۔ اس کی پتیاں برگ بارتنگ کی مانند، چھوٹی اور مٹیالی ہوتی ہیں۔ جڑ باریک ہوتی ہے اور شاخوں کا بیرونی حصہ سیاہ اور اندرونی حصہ سفید ہوتا ہے۔ اس کی جڑ کی چھال کا عصارہ نشانات کو صاف کرتا ہے۔ اگر اس عصارہ کو اتنا پکالیا جائے کہ زفت کے مانند گاڑھا اور سیاہ ہو جائے، پھر اس کو تیر اور بھالا کے پھل پر ملا جائے اور اس ہتھیار سے جانور پر حملہ کیا جائے کہ اس کا اثر خون تک پہنچ جائے تو وہ جانور فوراً مر جاتا ہے۔ اندلس کے باشندے اس کی مقشر جڑ کو جالی عمل کے لیے کندش کے عوض استعمال کرتے ہیں۔ یہ جڑ نہایت گرم اور خشک ہوتی ہے اور شدید قے آور ہے۔ اگر ساڑھے تین گرام مقشر جڑ کو تناول کیا جائے تو بہت تیزی سے ہلاک کر دیتی ہے۔ اس کا علاج کندش کے علاج کے اصول پر ہے۔ مزید اس کے ساتھ مبرد اور مرطب تدابیر اختیار کی جائیں۔

بقلة الریحان

یہ بادرنجبویہ ہے۔

بقلة الزھر

یہ خرفہ ہے۔

بقلة الضب

یہ جنگلی بادرنجبویہ ہے۔

بقلة الطیب

یہ فرنجمشک ہے۔ بعض کے نزدیک بادرنجبویہ ایک جماعت کے نزدیک ریحان جبلی اور دوسرے طبقہ کے نزدیک مصری یا ہندی سنبل ہے، مگر پہلا قول زیادہ صحیح ہے۔

بقلة الطبیہ

یہ برسیان ہے۔

بقلۂ عائشہ

یہ جرجیر بستانی ہے۔

بقلة العدس

یہ جنگلی پودینہ ہے۔

بقلة العربیه

یہ بقلۂ یمانی ہے۔

بقلة الغراب

یہ کنکوا ہے۔

بقلة الغزال

یہ مشکطرامشیع ہے۔

بقلۂ غریبه

یہ بادرنجبو یہ ہے۔

بقلۂ فارسیم

یہ بادرنجبو یہ ہے۔

بقلۂ فاطمه

یہ خرفہ ہے۔

بقلۂ لبنیه

یہ خرفہ ہے۔

بقلۂ مائیه

یہ بقلۂ یمانی ہے۔

بقلۂ مبارکه

یہ جرجیر بستانی ہے اور خرفہ کا بھی نام ہے۔

بقلة الملک

یہ شاہترہ ہے۔

بقلة المطلقه

یہ خرفہ ہے۔

بقلۂ یمانیه

یہ بقلۂ یہودیہ کی سفید قسم ہے۔ بعض کے نزدیک یہ بقلۂ عربیہ، بقلۂ مائیہ، یریوز، جربوز، اہل سودان کی زبان میں قسطانیقی، یونانی

میں بلطاون، اہل اندلس کے نزدیک لمشطس، فارسی میں سفید مرو، اہل بلخ کے نزدیک منج، بخارا اور اہل جرجان کے نزدیک بورنی، تنکا بن اور طبرستان کی زبان میں اشکانی، سندھی میں فانتھاری اور ہندی میں چولائی ہے۔ بعض کے نزدیک بقلۂ یمانیہ کے علاوہ چولائی کے علاوہ دوسری چیز ہے، کیونکہ چولائی حار ہوتی ہے۔ مالیقی اور بغدادی نے لکھا ہے کہ یہ کاسنی کے مانند ایک گھاس ہے، جو اس سے چھوٹی، سرخی مائل اور بے ذائقہ ہوتی ہے۔ یہ پانی کے کنارے پیدا ہوتی ہے۔ صاحب تحفہ نے کہا ہے کہ اس کا نام تنکا بن اور طبرستان میں اشکنی ہے۔ ابن تلمیذ کے مطابق بقلۂ یمانیہ کا تخم بستان افروز کے تخم کی مانند ہوتا ہے۔ بقلۂ یمانیہ کی مادہ قسم سرخ مرو ہے۔ صیدنہ کے مترجم اور ابو ریحان نے لکھا ہے کہ بقلۂ یمانیہ ایک سبزی ہے، جس کا رنگ معمولی سرخی آمیز ہے اور اس کی پتیاں برگ زرد آلو کے مانند ہوتی ہیں۔ بقلۂ یمانیہ اور بستان افروز کے درمیان مناسبت یہ ہے کہ بستان افروز کا پودا، سرخ اور منج کا پودا سبز ہوتا ہے۔ ان دونوں کے تخم ایک دوسرے سے مکمل مشابہت رکھتے ہیں۔ بقلۂ یمانیہ کی سرخ نوع کا نام سرخ مرو ہے، جس کی پتیاں اور شاخیں سرخ اور طویل ہوتی ہیں اس کا نام نخج بھی ہے۔ دوسری نوع کا نام مادہ ہے اور یہ قول زیادہ صحیح ہے اور چولائی ایسی ہی ہوتی ہے۔ بنگال کی سفید چولائی زیادہ بلند نہیں ہوتی بلکہ زیادہ تر زمین پر مفروش ہوتی ہے۔ گیلانی نے لکھا ہے کہ بقلۂ یمانیہ کی ایک قسم بستانی ہے، جس کو لوگ باغوں میں بوتے ہیں اور کھانے میں استعمال کرتے ہیں۔ اس کی دوسری قسم از خود پیدا ہوتی ہے، لوگ اس کی کاشت نہیں کرتے۔ شیخ کے مطابق دیسقوریدوس کے نزدیک اس بوٹی میں دوائی اثر نہیں ہوتا۔ بقلۂ یمانیہ بتھوا کے مانند ہوتی ہے اور چھوٹی کاسنی کے ہم شکل ہوتی ہے اور یہ آبی اجزاء کی کثرت سے بے مزہ ہوتی ہے۔

مزاج: جالینوس کے نزدیک بقلۂ یمانیہ دوسرے درجہ میں بارد رطب ہے اور شیخ کے نزدیک یہ کاہو اور کدو سے زیادہ مرطب ہے۔

افعال و خواص: اس میں غذائیت بہت کم ہوتی ہے اور یہ سریع النفوذ نہیں ہوتا کیونکہ اس میں بورقیت نہیں ہوتی ہے اور اس کے اجزاء منفذہ گم ہو چکے ہوتے ہیں۔ بقلۂ یمانیہ حار ہے، جو اس کے آبی اجزاء میں بورقیت پیدا کرتا ہے اور یہ بورقیت نہ ہونے کی وجہ سے دیر ہضم اور بطی الانحدار بھی ہے۔ بقلۂ یمانیہ کا خوردنی استعمال بھڑکیلی حرارت غریبہ کو بجھاتا، طبیعت کو نرم اور بدن کو رطب کرتا ہے۔ اس سے کم غذائیت حاصل ہوتی ہے اور خلط صالح پیدا کرتا ہے۔ یہ گرم کھانسی میں فائدہ مند اور صفراوی پیاس کو بجھاتا ہے۔ اگر اس کو آب انار، روغن بادام شیریں اور تازہ کشنیز کے ہمراہ پکا کر کھایا جائے تو مذکورہ مرض میں فائدہ کرتا ہے۔ بقلۂ یمانیہ کی جڑ کا ضماد ورم حار اور بثور شہدیہ میں فائدہ کرتا ہے۔ اس کے عصارہ کا طلا جرب، حکّہ، پھوڑا، پرانے زخم، آنکھ کے ورم، ثالیل، اندرونی زخم اور ہیجان خون میں فائدہ کرتا ہے۔ بقلۂ یمانیہ کے عصارہ وروغن گل کا طلا گرم اور سورج کی گرمی سے لاحق صداع میں فائدہ مند ہے۔ اس کا متواتر خوردنی استعمال قبض کو رفع اور محرق بخاروں میں فائدہ کرتا ہے۔

بقلۂ یمانیہ کا تخم بارد یابس ہے، یہ رادع فعل کا حامل ہے۔ یہ گرم امراض اور گرم اورام میں کھانے اور ضماد کرنے سے فائدہ کرتا ہے۔ اگر اس کے تخم کو شراب کے ہمراہ متواتر کھایا جائے تو یرقان میں نفع بخش ہے۔ اس کا کثرت سے استعمال بارد مزاج لوگوں کے لیے نقصان دہ اور ان کی قوت باہ کو ختم کرتا ہے۔ اس سے پیدا شدہ خون کم عمدہ اور بارد معدہ کے لیے ناموافق ہے۔ اس کی اصلاح اس کو کھانے کے بعد گرم جوارشات سے کی جاتی ہے۔ بعض کے مطابق یہ مرخی معدہ ہے۔ اس کا مصلح کرویا، سرکہ اور آبکامہ ہے۔ اس کا بدل قطف

(بقوا) ہے۔اس کا تخم گردہ اور اعصاب کو نقصان کرتا ہے، جس کا مصلح سکنجبین شکری ہے۔اس کے افعال وخواص اہل ہند کے مطابق چولائی کے ذیل میں آئیں گے۔

بقلۂ یہودیہ

یہ عربی لفظ ہے۔اس کا سریانی نام شوس داما، فارسی میں سرخ مرو اور ہندی نام لال ساگ ہے۔ابن بیطار نے کہا ہے کہ یہ جنگلی کاسنی کی ایک قسم ہے۔نیز اس کا نام قرصعنہ ہے، یہی زیادہ صحیح ہے۔بعض کے نزدیک یہ خبازی کی ایک قسم ہے۔گیلانی کے مطابق یہ قول زیادہ صحیح ہے۔بقلۂ یہودیہ تنے پر قائم ایک خاردار پودا ہے، جو کم وبیش ڈیڑھ بالشت طویل ہوتا ہے۔اس کی پتیاں گول اور اس کے کناروں پر باریک کانٹے ہوتے ہیں۔شاخیں اور باریک ٹہنیاں معمولی سفید ہوتی ہیں، یہ اکثر ریگستان اور دریا کے کنارے پیدا ہوتا ہے۔اس کی پتیاں اور شاخیں سرخ ہوتی ہیں۔

مزاج: اس کا مزاج گرمی اور خشکی مائل ہے۔بعض کے نزدیک حرارت وبرودت میں معتدل ہے اور بعض کے نزدیک اوّل درجہ میں گرم وخشک ہے۔

افعال وخواص: بقلۂ یہودیہ کی باریک شاخیں اور ہم وزن برگ سداب کے جوشاندہ کا خوردنی استعمال شراسیف کے درد میں فائدہ کرتا ہے۔نیم کوب کردہ باریک شاخیں اور ہم وزن آرد جو کو آب ترمس کے ہمراہ طلا کرنے سے پنڈلیوں کے قروح اور اورام میں فائدہ ہوتا ہے اور اسی طرح اس کا طلا داءالفیل میں فائدہ مند ہے۔

بقم

با مضموم، قاف مشدد مفتوح اور میم ساکن۔بعض اطباء کے نزدیک با اور قاف مضموم اور قاف غیر مشدد ہے۔یہ یمن کی زبان میں تاتورہ ہے۔بقم با اور قاف مفتوح اور میم ساکن کے ساتھ یا با اور قاف مضموم اور قاف مشدد کے ساتھ معرب یا عربی لفظ ہے۔یہ زردی مائل سرخ ایک لکڑی ہے، جس کا فارسی نام ورد برہمنہ اور انگریزی نام لوگ اوڈم اور ہندی نام پتنگ ہے۔بعض کے نزدیک یہ ایک بڑا درخت ہے، جس کی پتیاں برگ بادام کے مانند ہوتی ہیں۔تنہ اور شاخ کا رنگ سرخ اور پھول بہت زرد ہوتا ہے۔اس کا پھل گول اور سرخی مائل ہوتا ہے، جو بعد میں سرخ ہو جاتا ہے اور پکنے کے بعد سیاہ اور ذائقہ شیریں ہو جاتا ہے۔اگر اس کو دو تین رات بھگویا جائے تو نہایت خوش رنگ سیاہی تیار ہوتی ہے۔

بعض کے نزدیک عین الدیک (گھونگچی) اس کے پھل کا تخم ہے۔یہ ہندوستان کے ساحلی علاقے وزیرآباد، دکن اور زنگبار میں پیدا ہوتا ہے۔رنگریز اس کی لکڑی کو پکا کر کپڑے کے رنگ میں استعمال کرتے ہیں۔

مزاج: دوسرے درجہ میں گرم وخشک اور بعض کے نزدیک تیسرے درجہ میں گرم اور چوتھے درجہ میں خشک۔

افعال وخواص: اگر بقم کو کوٹ چھان کر نئے پرانے زخموں پر چھڑکا جائے تو ان کا تنقیہ کرتا ہے۔اور ان میں گوشت پیدا کرتا ہے اور ان کے سیلان خون کو بند اور ان کی رطوبت کو جذب کرتا ہے، بلکہ یہ ہر مقام کے سیلان خون کو بند کرتا ہے۔بقم کے رس سے چہرہ دھونے سے یہ رخسار کو نکھارتا ہے اور جوڑوں کو قوی کرتا ہے۔اس کی جڑ کا سفوف کھانے سے قے آتی ہے۔بعض وقت کثرت قے سے موت

Go to Content Page

واقع ہو جاتی ہے۔

اس کے رس کی مقدار خوراک پینتیس ملی لیٹر ہے۔اس کا مصلح اسطوخودوس اور بدل فوہ (مجیٹھ) ہے۔بعض اطباء کے مطابق یہ ساڑھے سترہ گرام کی مقدار خوراک میں خشکی کے سبب قاتل ہے اور بعض لوگ اس سے نہایت کرب و بے چینی والے خناق میں مبتلا ہو جاتے ہیں۔اس کا علاج قے آور اور مرطب دواؤں،حقنوں،معتدل حمول اور بوقت ضرورت فصد سے کیا جاتا ہے اور بعض کے نزدیک یہ لا علاج ہے۔

فصل ۱۵: یہ با اور کاف پر مشتمل ہے

بک

بالضم،یہ ضفدع (مینڈک) ہے،نیز یہ بکن (مچھا گندیا) ہے۔

بکا

با مضموم،یا مفتوح اور کاف مشدد مفتوح اور الف۔یہ مکہ معظمہ کی سرزمین پر بشام کے مانند ایک معروف درخت ہے،مگر اس کے پتے بشام سے طویل ہوتے ہیں۔ایک قول کے مطابق اس کے پتے بشام سے چھوٹے اور برگ صعتر کے مانند اور سفید ہوتے ہیں۔اس کا پھل ثمر انجیر کے مانند گولائی مائل اور ثمر بشام سے زیادہ گول اور بڑا ہوتا ہے۔اس سے رسنے والا دمعہ (سفید رطوبت) رکھنے سے دمعہ بشام کے مانند سرخ نہیں ہوتا ہے۔

مزاج: بکا کے تمام اجزاء دوسرے درجہ میں گرم اور خشک ہیں۔

افعال و خواص: اس کے پتے کاٹنے سے سفید رطوبت نکلتی ہے،جس کا نام دمعہ ہے۔یہ بہت گرم اور حاد ہوتا ہے۔اگر اس کے پھل کو نیم کوب کر کے ضماد کیا جائے تو سخت پھوڑوں کو نضج دیتا ہے۔رطب بلغمی و مرکب ورم اور تمام صلابتوں کو تحلیل کرتا ہے۔اگر اس کی لکڑی سے مسواک کی جائے تو مسوڑھوں کو قوی،دانت درد رفع اور دانتوں کو امراض سے محفوظ رکھتا ہے۔اس کا دمعہ دانت درد کے لیے فائدہ مند ہے۔تخم بکا معدہ کو قوی اور کھانسی،بلغمی و سوداوی ورم کو فائدہ کرتا ہے۔

پکا

پا مکسور،کاف مفتوح اور الف،یہ کویل ہے۔

بکام

یہ حب الآس ہے۔

بکائن

با اور کاف مفتوح،الف،یا مفتوح اور نون ساکن۔یہ ہندی لفظ ہے۔اشلوک کی زبان میں اس کا نام مہانیم ہے اور تحقیق سے پتہ چلا ہے کہ یہ اس کی ایک قسم ہے،یہ ایک مشہور ہندوستانی درخت ہے،جس کا تنہ اور شاخیں نیم کے درخت سے چھوٹی ہوتی ہیں۔بکائن کی

پتیاں برگ نیم کے مانند ہوتی ہیں، جو نیم کے مقابلہ میں سیاہی مائل، گہری سبز، معمولی چھوٹی اور نرم ہوتی ہیں اس کا پھول خوشنما، دیدہ زیب، خوشبودار اور سیاہی مائل سفید ہوتا ہے، جس میں سرخ عکس جھلکتا رہتا ہے۔ اس کا پھل جنگلی بیر کے برابر اور گول ہوتا ہے۔ جس کے اندر چار خانے ہوتے ہیں اور مغز تخم خیار کے ماند ہر خانہ ایک دانہ سے پُر ہوتا ہے۔ اس کا چھلکا سیاہ اور مغز سفید ہوتا ہے۔ پھل کا ذائقہ تلخ اور درخت پر تا دیر باقی رہتا ہے۔

مزاج: دوسرے درجہ میں گرم وخشک۔

افعال وخواص: بکائن مدر بول، مدر حیض اور محلل ہے۔ اگر بیس ملی لیٹر برگ بکائن کے عصارہ کو ایک پوتھیہ لہسن اور سات دانہ گول مرچ کے ہمراہ ناشتہ کے وقت نوش کیا جائے اور یہ خوراک تین دن متواتر استعمال کی جائے۔ غذا میں بے نمک کا دار خشکہ چاول یا گیہوں کی روغنی روٹی کھائی جائے تو عورتوں کے اس درد رحم میں مفید ہے، جو حیض آنے کے وقت ہوتا ہے۔ نیز یہ حیض کو جاری کرتا ہے اور بند حیض کو کھولتا ہے۔ یہ نسخہ مجرب، لیکن برگ بکائن کا عصارہ گرم مزاج لوگوں میں صفرا کی تولید کرتا ہے، ایسے لوگ ترش اشیا سے اجتناب کریں۔ مزمن بلغمی بخاروں اور ریاح وبلغم کے فساد کو دفع کرتا ہے۔

بعض کے مطابق بکائن کے تمام اجزاء بارد اور یابس ہیں، جن کا ذائقہ تلخ، تیز اور کسیلا ہوتا ہے اور ان کے افعال قابض اور پیٹ کے کیڑوں کے قاتل ہیں۔ بکائن جذام، پھنسیوں، خون، صفرا اور بلغم کے فساد، مثانہ کی پتھری، منھ کی تیتری اور امراض بول میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر ساڑھے دس گرام مغز تخم بکائن، ہم وزن شکر اور معمولی سونف کا سفوف بنا کر تناول کیا جائے تو ریاحی بواسیر اور خونی بواسیر میں نافع ہے۔ بکائن کے پھل کی دھونی بواسیر میں مفید ہے۔ اگر بارہ گرام برگ بکائن بھانگ کے طریقہ پر پیس کر نوش کیا جائے تو کثرت خون حیض کے جریان کو بند کرتا ہے۔ بکائن کے پتوں کو گرم کر کے بواسیر اور درد کمر پر باندھنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اگر بکائن کے پھل کو پانی میں پیس کر سر کے بالوں پر نطول کیا جائے تو جوں مر جاتی ہیں۔ بکائن کی سوختہ چھال اور کات سفید دونوں ہم وزن کو پیس کر منھ میں چھڑ کنے سے قلاع میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر سولہ سو اسّی گرام زرد تخم بکائن کو تینتیس سو ساٹھ ملی لیٹر پانی میں اکیس دن تک زیر زمین گاڑا جائے، پھر نکال کر روزانہ دو سو دس ملی لیٹر چھ مہینے تک نوش کیا جائے تو یہ برص اور جذام کو زائل کرتا ہے۔

بعض اطباء نے لکھا ہے کہ بکائن جذام اور برص کی بہت موثر دوا ہے، جس کے استعمال کا طریقہ یہ ہے کہ ایک حصہ بکائن کی پکی اور زرد پتیوں، چوتھائی حصہ بکائن کے پھل اور چار گنا آب شور کو مٹکے میں بھر لیں اور ان تمام دواؤں کے آٹھویں حصہ کے برابر اس میں شکر شامل کریں، پھر مٹکے کے سر کو مضبوط باندھ کر اکیس دن تک گھوڑے کی لید میں دفن کریں یا دھوپ میں رکھیں، اس کے بعد روزانہ اس کا عرق حسب قوت نوش کریں اور اس کے عقب میں انارین تناول کریں۔

روزانہ بکائن کے سات دانہ کو نگلنے سے عرق مدنی میں فائدہ ہوتا ہے۔ اطباء نے پوست بکائن کو پانی میں پیس کر پینے سے عرق النساء میں فائدہ مند قرار دیا ہے۔ بعض کے نزدیک پوست بکائن تمام بدن کی ریاح کو تحلیل اور مزمن بخار اور حمی ربع کو دفع کرتی ہے۔ پوست کے استعمال کا طریقہ یہ ہے کہ بکائن کے اندرونی اور بیرونی کے بیچ کی پوست کو خشک کر کے نیم کوب کر لیا جائے پھر پونے دو گرام اس پوست کو بارہ گرام نیم کوب تخم کاسنی اور تین ماشہ دھایا میں ملا کر رات کے وقت پانی میں بھگو دیا جائے اور صبح صاف کر کے نوش کیا

جائے۔نمک،ترش اشیاءاور دودھ سے تیار شدہ چیزوں سے پرہیز کیا جائے یہ نسخہ مذکورہ امراض میں سریع الاثر اور بارہا آزمودہ ہے اور یہ بھوک میں بھی اضافہ کرتا ہے۔ بکائن کا پھول مفرح،مقوی قلب اور مقوی دماغ ہے اور مزمن سر درد کو دفع کرتا ہے۔ بکائن کے مغز تخم کا کان میں قطور، درد اور زخم کو دفع، کیڑوں کو قتل اور میل کا تنقیہ کرتا ہے۔ بکائن سے خصوصاً گرم مزاج افراد میں سر درد،غثیان، قے اور ہول لاحق ہوتا ہے،جس کا مصلح دیگر مبردات کے ہمراہ سکنجبین اور تمر ہندی ہے۔صاحب الفاظ الادویہ نے عدم تحقیق کی وجہ سے بکائن کو حب البان کا درخت لکھا ہے اور اکثر لوگوں کے نزدیک بکائن آزاد درخت ہے حالانکہ ماہیت اور افعال وخواص سے دونوں جداگانہ معلوم ہوتے ہیں۔

بکتر

بالفتح۔یہ خیارشنبر ہے۔

بکچی

بامضموم،کاف ساکن، چامکسور اور یا ساکن۔یہ بابچی کے ذیل میں تحریر ہو چکا ہے۔

بکرا

یہ نر بز ہے۔

بکری

بامفتوح،کاف ساکن، رامکسور اور یا ساکن، یہ مادہ بز ہندی نام ہے۔اس کا نام ہندی میں چھیری،میا گا،اجاؤ میثم اور بگا پشو بھی ہے۔اہل ہند کے نزدیک بکری کے گوشت کا مزاج رطب ہے، جو ثقیل اور ہضم کے بعد لطیف ہو جاتا ہے۔ یہ معدہ میں سوزش کے بغیر اخلاط ثلاثہ کے فساد کو دفع اور منی میں اضافہ کرتا ہے۔قوت شامہ کے بطلان میں فائدہ کرتا ہے۔ یہ مقوی اور مسکن عطش ہے۔ بخار میں فائدہ مند اور پسینہ آور ہے۔خونی ریاح کو دفع کرتا ہے۔ مزاج کو خوش رکھتا ہے۔ یہ کھانسی،معدہ کی گرانی،سل ودق کھانے کے بعد کی قے، فقر الدم،سوء القنیہ اور پرمیو(امراض بول) کو دفع کرتا ہے۔اطباء نے بکری کا گوشت فتق امعا میں مفید لکھا ہے۔اس کے خواص اطباء یونان کے مطابق بز کے ذیل میں گزر چکے ہیں۔

بکری کا دودھ

یہ شیر بز ہے۔

بکرائی

یہ لیموشیریں کا فارسی نام ہے۔

پکرا، پکل

یہ دونوں لفظ مولسری ہیں۔

بگلا

بامفتوح،گاف ساکن،لام مفتوح اور الف۔یہ بوتیمار کا ہندی نام ہے۔ہندی میں اس کا نام کنگا اور کرکا بھی ہے۔بگلا کبوتر سے بڑا

ایک پرندہ ہے، جس کی گردن، پیر اور چونچ طویل اور دم چھوٹی ہوتی ہے۔ کوئی بگلا یکساں سفید ہوتا ہے۔ کسی کا سر اور پیٹھ سیاہی مائل ہوتا ہے اس کا نام چمر بگلا ہے۔ بگلا عموماً تالابوں کے کنارے رہتا ہے اور مچھلی کا شکار کرتا ہے۔ اس لیے اس کا نام ماہی گیر بھی ہے۔ اہل ہند کے نزدیک بگلے کے گوشت کا مزاج بارد یابس ہے، جو چکنا، شیریں اور بدبودار ہوتا ہے اور ہضم ہونے کے بعد بھی شیریں ہو جاتا ہے۔ یہ خون کے امراض اور ریاح کو دفع کرتا ہے۔ پاخانہ، پیشاب کو جاری اور منی میں اضافہ کرتا ہے۔ یہ دیر ہضم اور غلیظ ہے۔ اس سے ردی خلط کی تولید ہوتی ہے اور یہ مچھلی کے گوشت کا دشمن ہے۔ اس کے گوشت کا مصلح گھاؤ کاڑی کا شیرہ ہے۔ اس کے افعال وخواص اطباء یونان کے مطابق مالک الحزین کے ذیل میں آئیں گے۔

بکلورم

یہ گاؤزباں ہے۔

بکم

یہ بقم ہے۔

بکمون

باضموم، کاف ساکن، میم مضموم، واؤ اور نون ساکن، یہ فارسی لفظ ہے۔ اس کا عربی نام عرفج ہے۔ بکمون یتوع کے زمرہ سے ہے۔ اس کی جڑی بوٹی پانی کے کنارے پیدا ہوتی ہے، جو ساق کے درخت کے مانند ہوتی ہے۔ اس پودے میں پانچ عدد سے زیادہ شاخیں نہیں ہوتیں، جو سرخی مائل اور شیر دار ہوتی ہیں۔ اس لیے اس کا نام ذوخمسۃ الاغصان ہے۔ اس کی پتیاں کاج (صنوبر) کی پتیوں کے مانند اور باہم پیچیدہ ہوتی ہیں۔ اس کا پھول سفید، اور مختلف الالوان ہوتا ہے۔ اس کا تخم شاہدانہ کے مانند ہے جس کو لوگ حب الفقد سمجھتے ہیں۔

مزاج: گرم وخشک۔

افعال وخواص: یہ احشا کے سدوں کو کھولتا ہے اور امراض طحال میں انتہائی فائدہ کرتا ہے۔ اطباء کہتے ہیں کہ اگر عورت اس کا ایک تخم ایک سال میں کھالے تو اس سال حاملہ نہیں ہوتی اور اگر اس کو سات سال تک متواتر کھالے تو کبھی استقرار حمل نہیں ہوتا۔

بگن

باضموم، گاف مفتوح اور نون ساکن۔ اس کا نام بگھلا دیک باضموم، اور کاف ساکن کے ساتھ بھی ہے۔ بعض لوگ کاف مشدد اور نون ساکن کے ساتھ بکن اور عوام نون کے عوض میم کے ساتھ بکم کہتے ہیں۔ بعض لوگوں کے مطابق اس کا نام، اسپابوٹہ ہے۔ یہ سنسکرت میں مچھا گندھا (اس سے مچھلی کی بو آتی ہے)، مچھا دینھا (مچھلی کے ہم شکل)، امیو پلی (کثیر پھل دینے والا)، پکھلا دتک (دل کو خوش کرنے والا) اور شکلماد ی (تمام امراض کو دفع کرنے والا) کے ناموں سے موسوم ہے۔ یہ فرش زمین پر مفروش ایک ہندوستانی جڑی بوٹی ہے، جس کی شاخیں باریک ہوتی ہیں۔ پتیاں چھوٹی، معمولی کشادہ طویل نوکدار اور کم کنگورے دار ہوتی ہیں، جن کا سر معمولی گول اور دم کی جانب باریک سردار ہوتی ہیں۔ اس کا پھول چھوٹا ہوتا ہے، جو ہر گانٹھ پر نکلتا ہے اور گول ہوتا ہے۔

مزاج: سرد۔

افعال و خواص: یہ صفرا، بلغم، زہر کے فساد اور پیشاب کی دشواری کو دفع کرتا ہے۔ سنگ مثانہ کو پارہ پارہ اور اعضاء کی سوزش میں فائدہ کرتا ہے۔ یہ نکسیر میں خصوصاً مفید و موثر ہے۔ ہیجان خون کو سرد کرتا ہے۔ اگر بڑی بگن کی پتیوں کو مستعمل گڑھا میں بھر دیا جائے، اس میں پانی شامل کیا جائے۔ گھڑے کے منھ کو گل حکمت کر کے گھورہ میں گاڑ دیں، پھر پندرہ دن کے بعد نکال لیں اور ایک پیالہ نہار منھ نوش کریں، ترش اور بادی اشیاء سے پرہیز کریں تو یہ بواسیر کی اکسیر دوا ہے۔

صاحب مخزن نے بگن کا مزاج گرم اور خشک لکھا ہے۔ اس کی پتیوں کا رس پینے سے بلغمی اور عفونتی بخاروں، سرد کھانسی، احتباس بول اور پیشاب کی سوزش میں فائدہ ہوتا ہے اور اس کا ضماد پھوڑوں کو نضج دیتا ہے۔ اطباء کہتے ہیں کہ اگر ردی توتیا کو پگھلایا جائے اور اس دوران قدرے بگن کے سفوف کو اس میں شامل کیا جائے تو اس کو جلا کر بہت عمدہ سفیداب بنا دیتا ہے۔ بعض اہل ہند لکھتے ہیں کہ بگن ذائقہ دار ہوتا ہے، جو صفراوی خفقان، شدید گرمی، کھانسی اور کندلی میں فائدہ کرتا ہے۔ کندلی ریاح کی اسّی قسموں میں سے ایک ہے۔ بگن سے مچھلی کی بو آتی ہے۔ بعض کے نزدیک یہ مچھلی کی بو دور کرتا ہے اور خرگوش کے گوشت کا مصلح ہے۔

بکورتیکن

یہ علیق ہے۔

پکھان بید

پا مفتوح، کاف مفتوح، ہا خفی، الف، نون ساکن، با مکسور، یا مجہول ساکن اور دال ساکن۔ یہ ایک ہندوستانی جڑ ہے، جس کا رنگ سرخی اور سیاہی مائل ہوتا ہے۔ توڑنے پر اندر سے سرخ نکلتی ہے اور سطح میں کاواکھاد ہوتے ہیں۔ عموماً اس کا مزہ تلخ ہوتا ہے اور یہ میٹھی کم ہوتی ہے۔

مزاج: بارد، یابس، اور بعض کے نزدیک رطب۔

افعال و خواص: یہ ملین اور مقوی باہ ہے۔ صفرا، پیاس، اور حرارت کو دفع کرتی ہے۔ تقطیر البول، حرقۃ البول اور رقت منی میں فائدہ کرتی ہے۔ مثانہ سے پتھری کا تنقیہ اور اس کو پارہ پارہ کرتی ہے اور بواسیر میں فائدہ مند ہے۔ یہ بکری کے دودھ کے ہمراہ سوزاک، شہد یہ پرمیو (ذیابیطیس) اور ورم میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر چار ماشہ پکھان بید کو پیس کر پانی کے ہمراہ کھایا جائے تو سوزش سے آنے والے خون حیض میں فائدہ کرتا ہے۔ یہ مقوی باہ طلاؤں میں بھی مستعمل ہے۔ اگر پکھان بید کو پانی میں پیس کر پھوڑے پر طلا کیا جائے تو اس کو تحلیل کرتا ہے۔ اگر کسی عورت کا خون حیض جاری ہو اور مساوی مقدار میں پکھان بید اور حنا کو پیس کر اس کی ہتھیلی اور تلوے پر ملا جائے اور ضماد کیا جائے تو خون حیض بند ہو جاتا ہے۔ پکھان بید کی مقدار خوراک سات گرام تک ہے۔ بعض کے مطابق پکھان بید جٹھیانا ہے۔

بکہ تندک

با مکسور، کاف مفتوح اور ہا، تا مکسور، نون خفی، دال مضموم اور کاف ساکن، یہ ایک قسم کا تیندوا ہے۔

بگھرا

یہ پلنگ (چیتا) ہے۔

بگھرینڈہ

بامفتوح، گاف ساکن، ہاخفی، رامکسور، یا ساکن، نون خفی، ڈال مفتوح اور ہا۔ صاحب تذکرۃ الہند نے اس کا نام پیر آمدیم لکھا ہے۔ یہ سنسکرت میں گج کران (اس کے پتے ہاتھی کے کان کے مانند اور اس کی چھال ہاتھی کے کھال کے مانند ہوتی ہے) اور ویا کھر شلو (دافع امراض) ناموں سے موسوم ہے۔ یہ بیدانجیر کی ایک نوع ہے۔ ان دونوں کے درمیان فرق یہ ہے کہ اس کی شاخیں نیچے سے اگتی ہیں۔ اس کے پتے برگ بیدانجیر کے مانند، درازی مائل چوڑے اور ایک سے پانچ نوک تک نوکیلے ہوتے ہیں۔ اس کا رنگ سیاہی مائل سبز، نرم، نوک دار، رکھادار اور پان کے پتے سے زیادہ موٹا ہوتا ہے۔ پتے کی نوک توڑنے پر سفید لیس دار رطوبت نکلتی ہے۔ اکثر چھوٹے بچے اس کے دودھ سے کھیل کھیلتے ہیں۔ بچے نلی دار گھاس کے ایک سرے کو اس کے دودھ میں ڈبو کر پھونکتے ہیں، جس سے بڑے بلبلے نکلتے ہیں اور ہوا میں اڑتے ہیں۔ اس کا پھل غیر خوشہ دار اور قدرے درازی مائل گول ہوتا ہے اور کچے پھل کا چھلکا سبز وصاف اور پکنے کے بعد زرد ہو جاتا ہے اور اس کا گودا سفید ہوتا ہے۔

مزاج: تیسرے درجہ میں گرم وخشک۔

افعال وخواص: اس کی گرمی خشکی زہریلی حد تک ہوتی ہے۔ بعض کے نزدیک اس ریاح اور درد شکم کو دفع کرتا ہے، جس حالت میں کھانے کی ناپسندیدگی سے قے ہوجاتی ہے۔ اس کا خوردنی استعمال اور طلاء فم معدہ اور ہڈی کے درد میں فائدہ کرتا ہے۔ اس کے تخم کے روغن سے بھی یہی فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ یہ بات تجربہ سے معلوم ہے کہ اس کا مغز تخم دھتورہ کے مانند مخدر اور سخت قے آور ہے۔ اس کے پتے کے ڈنٹھل کا دودھ تازہ زخموں کو جوڑتا اور گوشت سے پر کرتا ہے اور یہ تیزی سے نزف الدم کو بند کرتا ہے اور مجرب ہے۔ مالوا کے علاقے میں لوگ اس کو باغوں کے کنارے لگاتے ہیں اور اس کو رتن جوت کہتے ہیں۔ اس کا مغز تخم زہریلا ہوتا ہے۔ اس سے نشہ اور بہت قے آتی ہے۔ چنانچہ صادق علی خاں طال عمرہ نے بچپن میں چند عدد اس کے مغز تخم کو کھالیا تھا جس سے اس کو نشہ اور خوب قے ہوئی تھی۔ دودھ اور روغن پلانے اور متعدد بار قے کرانے کے بعد آرام آیا۔

پکھراج

یہ زرد یاقوت ہے۔

بگھلا

بامکسور، گاف ساکن، ہاخفی، لام مفتوح اور الف۔ یہ بگن ہے۔

بکھمہ

بالکسر یہ تلخ کدو کی جڑ کا ہندی نام ہے۔

پکھیرو

پامفتوح، کاف مکسور، ہاخفی، یا ساکن، رامضموم اور واؤ ساکن۔ یہ چڑیا کا ہندی نام ہے۔

بگیری

بامفتوح، گاف مکسور، یا ساکن، رامکسور اور دوسرا یا ساکن۔ یہ ہندی لفظ ہے۔ بگیری جنگلی گوریا کی ایک قسم ہے۔ اہل ہند کے

نزدیک اس کا گوشت شیریں اور اس کا مزاج بارد و یابس ہے۔ یہ ریاح اور بلغم کے فساد کو دفع کرتا ہے۔قوت باہ اور معدہ کو قوی کرتا ہے۔ یہ سریع الانحدار اور خون صالح کی تولید کرتا ہے۔عمر دراز اور بارد مزاج لوگوں کے لیے بہت مناسب ہے۔اس لیے تجربہ کار لوگوں نے اس کو گرم سمجھا ہے۔

بقس

یہ شمشاد ہے۔

بکیلہ

یہ ستو یا کھجور ہے۔بعض کے نزدیک یہ سو د اور پانی ملا ہوا اقط (پنیر) ہے۔

فصل ۱۶: یہ با اور لام پر مشتمل ہے

بل

با مفتوح اور لام ساکن۔بعض نے اس کو با مکسور لکھا ہے۔بعض کے نزدیک یہ انار کے مانند ایک پھل ہے اور بعض لوگ کہتے ہیں کہ یہ ہندی انار ہے۔محمد ابن زکریا کے نزدیک بل ہندی پھل ہے، جو درخت آلو کے مانند درخت سے حاصل ہوتا ہے۔بعض کے نزدیک خاما اقطی درخت کا پھل ہے اور لوگ اس پھل کا ہندی نام بل رکھتے ہیں۔ یہ اس سفرجل (بہی) کے مشابہ ہے، جو نہایت کچا ہوتا ہے۔اس درخت کی پتیاں بھی سفرجل کی پتیوں کے مانند ہوتی ہیں۔خوزی کے مطابق یہ ہندی کھیرا ہے اور اس کے بعض اوصاف کبر کے پھل کے مانند ہوتے ہیں اور یہ زیادہ لمبا نہیں ہوتا اور زنجبیل کے مانند تلخ ہوتا ہے۔صاحب صیدنہ کہتے ہیں کہ اس کے یہ اوصاف صحیح نہیں ہیں، کیونکہ بل خیار (کھیرا) نہیں ہے اور نہ زنجبیل کے مانند ہوتا ہے، بلکہ یہ ایک ایسا پھل ہے، جو مرطوب حالت میں رطب اخروٹ کے مانند ہوتا ہے، جس کے اوپر کی چھال سبز ہوتی ہے اور اس کے جوف میں معمولی تلخ اور تیز، شیریں آمیز ذائقہ دار، انڈے کی زردی کے مانند لیس اور لعاب دار ایک مادہ ہوتا ہے۔ بچے اس کو خوب لذت سے کھاتے ہیں اور بچوں کے علاوہ لوگ اس سے علاج کرتے ہیں اور جب یہ چھلکے سے نکلنے کے بعد خشک ہو جاتا ہے تو اس کا ذائقہ تلخ، شدید سوزش دار اور کم شیریں ہو جاتا ہے۔اس کا رنگ خشک کردہ آلو کے مانند زرد اور خشک کٹے ہوئے امرود کا ہم شکل ہو جاتا ہے۔مؤلف فرماتے ہیں کہ اس تقریر سے پتہ چلتا ہے کہ یہ ہندی بیل اور بعض نے لکھا ہے کہ اس کا نام فارسی میں واستسبو یہ اور ہندی میں سیندہ اور کچری ہے۔حکیم مومن نے لکھا ہے کہ اس کا تخم تلخ، مغز چکنا اور پھل کا چھلکا سیاہ اور پھل کا اندرونی حصہ زردی مائل سفید ہوتا ہے۔صاحب مخزن کہتے ہیں کہ کچری کی ہیئت ایسی نہیں ہے بلکہ اس کا تخم ایسا ہوتا ہے اور اس کی ماہیت کچری کے ذیل میں آئے گی۔اسحاق ابن عمران نے لکھا ہے کہ بل ایک کالا دانہ ہے، جس کی ساخت ذرہ (جوار) کے مانند اور اس سے بڑی ہوتی ہے۔اس کا سر تیز ہوتا ہے اور اس کے اندر چکنا مغز ہوتا ہے اور یہی اس کا جزء مستعمل ہے۔لوگ اس کو ہندوستان کے شہروں سے درآمد کرتے ہیں۔بعض نے بیل کو اس کا چھلکا سمجھا ہے۔اس کی ماہیت کے بارے میں دیگر اقوال بھی وارد ہوئے ہیں۔

حاصل کلام یہ مجہول الماہیت دوا ہے اور کچری معروف دوا ہے۔ ہوسکتا ہے کہ کچا خشک کٹا ہوا بیل ہو جیسا کہ ہندوستان کے

عطاروں کا معمول ہے کہ وہ ٹکڑا ٹکڑا کر کے خشک کرنے کے بعد بیچتے ہیں۔ مصنف شمس الدرر لکھتے ہیں کہ بل ہندی ککڑی ہے، جس کو لوگ سفرجل ہندی کہتے ہیں اور یہ ہندی بیل ہے، جس کی ہیئت، جسامت اور پتیاں سفرجل کے مانند ہوتی ہیں۔ شیریں بل اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔

مزاج: دوسرے درجہ کے آخر میں گرم وخشک، مگر اس کی حرارت خشکی سے زیادہ قوی ہوتا ہے۔ شیخ فرماتے ہیں کہ یہ دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے اور بعض کے نزدیک تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔

افعال وخواص: یہ مقویٔ احشا، قابض احشا، مسخن احشا اور ملطف اخلاط غلیظہ ہے۔ یہ صلابت اعصاب، رطوبت اعصاب، فالج، لقوہ، استرخاء اور نقرس کے مانند بارد اعصابی امراض میں فائدہ کرتا ہے۔ اس سے معدہ کی حرارت بھڑک اٹھتی ہے۔ اگر اس کو جوارشات کے ہمراہ کھایا جائے تو قے کو روکتا، بواسیر کی ریاح کو تحلیل کرتا اور قبض پیدا کرتا ہے۔ ریاح کو خارج اور باہ میں اضافہ کرتا ہے۔ بعض کے نزدیک بل کا خوردنی استعمال، ضماد اور بخور ریاحی بواسیر کو ختم کرتا ہے اور یہ مرض اسہال کی بہت مفید اور موثر دوا ہے اور اسہال میں نکلنے والے خون کو بند کرتا ہے۔ یہ ملین طبیعت ہے۔ اس سے پیٹ میں براز بالکل باقی نہیں رہتا۔ تازہ بل کا استعمال زیادہ اچھا ہے۔ اگر پینتیس گرام مغزل بل کو کوٹ لیں اور اس میں سوعدد عناب ملا کر آٹھ سو چالیس ملی لیٹر پانی میں جوشاندہ بنالیں۔ صاف کرنے کے بعد شکر یا شربت بہی کا اضافہ کر کے دوبارہ پکا کر قوام تیار کریں اور ساڑھے سترہ سے پینتیس گرام تک لعوق کے طور پر استعمال کریں یا معالج کی رائے کے مطابق اس کو دیگر مشروبات کے ہمراہ تناول کریں تو مذکورہ امراض میں بہت فائدہ کرتا ہے۔

اکثر حالت میں بل کی مقدار خوراک ساڑھے چار گرام تک اور بعض کے نزدیک سات سے ساڑھے دس گرام تک ہے۔ اس سے گرم مزاج لوگوں میں صداع لاحق ہوتا ہے، جس کا مصلح کشنیز ہے۔ صاحب مخزن نے کچری کے بعض افعال کو اس کے ذیل میں تحریر کیا ہے اور اس کے باقی افعال وخواص ہندوستانی اطباء کے حوالہ سے بیل کے ذیل میں تحریر ہوں گے۔

بل

اس کا با مفتوح اور لام ساکن ہے، یہ تخم خرفہ ہے۔

بلا

اس کا با اور لام مفتوح اور الف ہے۔ یہ ہندی لفظ ہے، جو شہدی، کانگنی اور کنک کھتکر اں میں مشترک ہے۔ نیز اس کا اطلاق سارنی پر ہوتا ہے۔

بلابس

یہ بلبوس اور حرف بری کا سریانی نام ہے۔

بلادر

با اور لام مفتوح، الف، دال مضموم اور را ساکن، یہ لفظ دال کے عوض ذال کے ساتھ بھی مستعمل ہے۔ بلادر فارسی لفظ ہے، جو بھلاوہ ہندی سے مشتق ہے اور بعض کے نزدیک بلادر بھلاوہ ہندی کا معرب ہے۔ اس کا یونانی یا رومی نام انقر دیا ہے، جس کے معنی لومڑی کے

مانند ہے۔ بلادر کا عربی نام حب الفہم، ثمر الفہم اور حب القلب ہے، کیونکہ یہ جانور کے قلب کے مشابہ ہوتا ہے۔ بلادر ایک درخت کا پھل ہے، جو ہندوستان اور چین میں پایا جاتا ہے۔ اس کا درخت متفرق شاخوں والا فالسہ کے درخت کی مانند ہوتا ہے۔ اس کی شاخوں کو بڑی دشواری سے کوٹا جاتا ہے۔ بلادر کی شاخیں جڑ سے نکل کر زمین سے قریب یا زمین پر پڑی رہتی ہیں۔ اس کی شاخ زمین پر جہاں تک پہنچتی ہے، ریشے بنا لیتی ہے۔ یہ درخت جنگلوں میں پیدا ہوتا ہے۔

بعض کے نزدیک اس کے پتے برگ زیتون کے مانند ہوتے ہیں، جن کی ظاہری سطح کا رنگ سیاہی مائل ہوتا ہے۔ بلادر کا پھول سفید، باریک اور پھل شاہ بلوط کے مانند پھلی میں بند رہتا ہے۔ شیخ کے مطابق ثمر بلادر، تخم تمر ہندی کے ہم شکل مگر بڑا اور چوڑا ہوتا ہے، جس کا مغز، مغز اخروٹ کے مانند اور شیریں ہوتا ہے اور یہ ہر قسم کی مضرت سے خالی ہوتا ہے۔ اس کا پوست متخلخل اور مثقب ہوتا ہے، جس میں بو ہوتی ہے اور لیسدار شہد بھرا ہوتا ہے۔

جن درختوں کو مولف نے گونڈوانہ ریاست کے جنگلی پہاڑوں میں دیکھا ہے، ان کا قد تیندوا اور چرونجی کے برابر تھا اور ان کے پتے بھی ان درختوں کے مانند تھے۔ بعض ماہرین کے نزدیک بلادر کی دو قسمیں ہیں۔ ایک چھوٹی قسم ہے، جس کا پھل نارنگی اور بہی جیسا ہوتا ہے، جو کچا سبز اور پکنے کے بعد زرد ہو جاتا ہے۔ پھل کا گودا کم چاشنی دار اور بہت کسیلے پن کے ساتھ ساتھ معمولی شیرین ہوتا ہے۔ بعض لوگ اس کو کھاتے ہیں۔ بلادر کے آخری سرے پر تاج کے مانند جانور کے دل کی طرح ایک صنوبری دانہ ہوتا ہے، جس کے اوپر بلادر کا پھول ہوتا ہے۔ وہ دانہ پکنے کے بعد سیاہ ہو جاتا ہے اور پھول جھڑ جاتا ہے اور پھل کے اندر تخم ہو جاتا ہے، جس کا گودا معمولی شیریں، چاشنی دار اور بہت کسیلا ہوتا ہے۔ بعض بچے اور بوڑھے اس کو کھاتے ہیں۔ درخت کے اوپر کے تاج میں بادام کی طرح شیریں مغز ہوتا ہے، جو دراصل بلادر ہے اور مغز کے اوپر اور چھلکے کے نیچے لیس دار غلیظ رطوبت ہوتی ہے، جو عسل بلادر ہے اور اس کا نام روغن بلادر بھی ہے۔ بلادر کی اس نوع کے بعض دانے کم رطوبت والے اور خشک ہوتے ہیں۔ اس قسم کا نام بلادر زمی ہے۔

بلادر کی دوسری قسم بڑی ہوتی ہے، جو بنگال میں فرنگی بادام سے مشہور ہے۔ اس کا درخت اور پھل بھی فرنگی بادام کے مانند ہوتا ہے۔ البتہ اس کے تاج کی ساخت اور جسامت بکری کے گردہ کی طرح ہوتی ہے، اس میں رطوبت (عسل) کم ہوتی ہے، جو غیر مستعمل ہے اور اس کا مغز شیریں ہوتا ہے، جو کھایا جاتا ہے۔

حاصل کلام! فربہ، سیاہ، چینی بلادر اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔ اس کو توڑنے پر بہت عسل نکلتا ہے۔ سیاہی مائل، گہرا زرد، خوب چکنا اور اس سے ناگوار بو آتی ہے۔

مزاج: اس کا عسل چوتھے درجہ میں گرم وخشک اور پوست کا مزاج تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ اس کا مغز تیسرے درجہ میں گرم اور اوّل درجہ میں خشک ہے۔

افعال وخواص: عسل بلادر فرحت بخش ہے، ورم پیدا کرتا ہے۔ اس سے ورم اور عدم ورم کا اعتبار لوگوں کی طبیعت کے اختلاف پر منحصر ہے۔ چنانچہ اگر کسی شخص کے ہاتھ پیر کی انگلی میں ایک قطرہ عسل بلادر لگ جائے تو بعض لوگوں کے سر سے پیر تک پورے بدن پر ورم آجاتا ہے۔ کسی کے مثانہ میں ورم آجاتا ہے۔ بعض لوگوں میں لگنے کے مقام پر ورم آجاتا ہے اور بعض لوگوں میں بدن کے کسی حصہ پر ورم

نہیں آتا۔ یہ فرق عسل بلادر کی کفیت سے نہیں ہے، بلکہ لوگوں کے اختلاف مزاج کی وجہ سے ہے۔ عسل بلادر مسخن، محلل، ملطف اور مقرح جلد ہے، جو قروح، رعشہ، خدر اور اختلاج میں فائدہ کرتا ہے۔ رطوبت، ریاح اور سلسل البول کو دفع کرتا ہے۔ اعصاب، دانت اور باہ کو قوی کرتا ہے۔ جس شخص کے بدن میں بلغم کا غلبہ ہو اس کے لیے مفید ہے۔ عسل بلادر کا طلا، ثالیل کا قطع، قوبا و برص کو زائل، وشم کو ختم اور جلد کے تمام نشانات کو صاف کرتا ہے۔ اس کی مالش سے داء الثعلب بلغمی میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر پونے دو گرام عسل بلادر کھایا جائے تو اعصابی برودت، استرخاء، فالج اور لقوہ کے لیے فائدہ مند ہے۔ ذہن کو تیز، نسیان میں فائدہ اور قوت حافظہ میں اضافہ کرتا ہے۔ تمام بارد رطب دماغی امراض میں مفید ہے۔ بعض وقت لوگ عسل بلادر سے بعض خوشبودار دواؤں اور روغن بادام کے ہمراہ معجون یا جوارش تیار کرتے ہیں، جو بہت نفع بخش ثابت ہوتے ہیں۔ معجون بلادر کا خوردنی استعمال بھی فساد ذکر، جملہ دماغی بارد امراض، تمام بارد امراض اور لقوہ میں فائدہ کرتا ہے۔ معجون بلادر انقرویا کے نام سے مشہور و معروف ہے۔ عسل بلادر کا بخور بواسیر کو خشک کرتا ہے۔ یہ عمر دراز، سرد اور رطب مزاج لوگوں کے لیے بہترین چیز ہے۔ گرم مزاج لوگوں اور جوانوں کو نقصان کرتا ہے۔ یہ خون اور اخلاط کو جلاتا ہے۔ جنون، منھ میں التہاب، بدن پر ورم اور تہیج، باطنی حصہ میں ورم حار، وسواس، مالخولیا، چہرے پر تہیج، منھ اور حلق میں قطع و برید، قلاع، دماغ میں خشکی، سرسام اور سہر پیدا کرتا ہے۔ کبھی اس سے خطرناک بخار، شدید پیاس، التہاب، اختلاط عقل، معدہ میں سوزش، آنتوں میں خراش، درد، برص، جذام اور عورتوں میں بانجھ پن لاحق ہو جاتا ہے۔ کسی وقت اس سے موت واقع ہو جاتی ہے، کیونکہ یہ زہریلی دوا ہے۔ لہٰذا اس کے استعمال سے اجتناب بہتر ہے۔ ضرورت کے وقت خالص گائے کے گھی، اخروٹ اور شکر کے ہمراہ استعمال کریں، کیونکہ یہ چیزیں اس کی مصلح ہیں۔ اس کا مصلح روغن اخروٹ، تازہ مغز ناریل، باریک کنجد مقشر، روغن بنفشہ کا نشوق اور ماء الشعیر، چھاچ، تربوز، لعاب بہی دانہ اور دیگر بارد اشیاء کا خوردنی استعمال بھی ہے۔ بعض کے نزدیک اس سے لاحق تہیج کا مصلح اس مچھلی کی چربی ہے، جس کا نام بنگال میں تنکرہ ہے۔ اس کو روغن کنجد میں پکا کر بدن پر مالش کریں۔

بلادر کی مقدار خوراک آٹھ سو پچہتر ملی گرام سے پونے دو گرام تک ہے۔ سات گرام عسل بلادر قاتل ہے، جس کی وجہ حلق میں قطع و برید، التہاب، حرارت، ذہنی خلل، خراش، اور تیز مستقل بخار کے ہمراہ شوصہ ہے۔ بخار کے ایام میں اس کا استعمال بالکل ممنوع ہے۔ شیخ کے مطابق عسل بلادر کا تریاق گائے کی چھاچھ ہے۔ روغن جوز خاص طور پر اس کی تیز قوت کو توڑ دیتا ہے۔ عسل بلادر کا بدل چوتھائی وزن روغن بلساں اور تہائی وزن نفط سفید کے ہمراہ پانچ گنا مغز فندق ہے۔ ایک قول کے مطابق چھٹا حصہ نفط اور تہائی حصہ زنجبیل ہے۔ بعض کے نزدیک اس کا بدل خردل ہے۔ بعض اطباء فرماتے ہیں کہ بڑے اخروٹ کا خوردنی استعمال بلادر کے قائم مقام ہے اور بلا نقصان اس کا فعل زیادہ قوی ہے۔ اسی خوبی کا حامل روغن اخروٹ ہے۔ چوپایوں کی آنکھ میں عسل بلادر کے سرمہ کے طور پر استعمال سے سفیدی پیدا ہوتی ہے، جو خربق کے استعمال سے دفع ہو جاتی ہے۔ غیر مقرح مناسب دواؤں کے ہمراہ عسل بلادر کا ضماد تمام امراض میں فائدہ کرتا ہے۔

مغز بلادر کا ہندی نام بھلونجی ہے، جو ایک سفید رنگ کا دانہ ہوتا ہے۔

مزاج: تیسرے درجہ میں گرم و خشک۔

افعال و خواص: یہ لذیذ اور غیر نقصان دہ ہوتا ہے۔لوگ اس کو سردی کے موسم میں مزاج کی تقویت اور گرمی کے لیے کھاتے ہیں اور اس کو مقوی معجونوں میں بھی شامل کیا جاتا ہے۔ یہ بارد دماغی امراض میں مفید اور باہ انگیز ہے۔جگر کے لیے نقصان دہ ہے،اس کا مصلح مویز ہے۔

پوست بلادر باہ میں ہیجان برپا کرتا ہے۔ یہ خصوصاً روغن بطم سے مدبر کیا ہوا پوست بلادر بالوں کو خوب سیاہ کرتا ہے۔

عسل بلادر حاصل کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ دانہ بلادر کے ایک سرے کو معمولی کاٹ کر گرم لوہے کے زنبور سے پکڑیں اور اس کو الٹا کر کے بھر پور قوت سے نچوڑیں تا کہ اس کا عسل نکلے،اب اس کو شیشے یا چینی کے برتن میں بھر لیں،اس طرح متعدد دانوں کو نچوڑا جائے تا کہ حسب ضرورت عسل نکل آئے۔لوگ اس کا عسل پتال جنتر کے طریقہ سے بھی نکالتے ہیں۔اس عسل کو تازہ گائے کے گھی میں ملا لیں اور یا روغن کنجد کے ساتھ پکا لیں اس کی اصلاح کے لیے یہ مذکورہ عمل ضروری ہے یا اس کو روغن مغز اخروٹ اور یا تازہ کنجد کے ہمراہ چرب کریں یا مغز اخروٹ یا کنجد مقشر یا نارجیل کے ہمراہ پیس کر ملا لیں اور تناول کریں یا مرکب نسخوں میں شامل کریں۔ مذکورہ مصلحات کے بغیر تنہا اس کا استعمال ممنوع ہے۔اگر کسی شخص نے بلادر کھالیا ہو اس کو حاد امراض،اندرونی سوزش،تازہ زخم،زبان و حلق میں التہاب،ورم اور وسواس لاحق ہو چکے ہوں تو اس کے علاج کے لیے تازہ مکھن،گائے یا بھیڑ کا گھی اور یا تازہ روغن کنجد کھلائیں اور بدن پر ان کی بار بار مالش کریں اور فادزہر اور جدوار مجرب کو گائے کی تازہ چھاچھ کے ہمراہ پیس کر کھلائیں تا کہ اس کی حدت اور سوزش میں راحت ملے پھر اس کے بعد آشجو،روغن بادام،لعاب بہی دانہ،گائے کی کھٹی چھاچھ،چکنا شوربا اور مرغن چاول خصوصاً تازہ روغن کنجد سے تیار کردہ چاول کھلائیں،ناک میں روغن بنفشہ اور روغن بادام کا قطور کریں۔سر پر روغن گل یا شیر زناں وغیرہ ٹھنڈی چیزوں کو مالش کریں۔بنفشہ،پوست خشخاش،جو مقشر،کاہو کے تخم اور بیخ لفاح ہر ایک سے چوبیس گرام کو پانی میں پکائیں جب پانی سرخ ہو جائے تو صاف کر کے سر پر بار بار نطول کریں۔گیلانی کے مطابق اس شخص کو برف کے پانی میں بٹھائیں،کیونکہ یہ طریقہ زیادہ بہتر ہے۔عرق گلاب اور آب انار کے ہمراہ لعاب اسپغول اور بارد رطب چیزیں نوش کریں۔ بلادر سے لاحق ظاہری اور باطنی قروح کا مصلح موم سفید اور روغن گل سے تیار کردہ موم روغن ہے،اس کے افعال وخواص ہندوستانی اطباء کے حوالہ سے بھلانوان کے ذیل میں آئیں گے۔

بلار

یہ عرطنیثا ہے۔

بلارج

یہ لقلق ہے۔

پلا خوار

یہ جوشیصا ہے۔

پلاس

پا اور لام مفتوح،الف اور سین ساکن۔ یہ ہندی لفظ ہے۔ ہندی میں اس کا نام ڈھاک،ٹیسو،پلہ،اومرہ اور کھانکر بھی ہے۔ یہ

سنسکرت میں برمہاتر دیو (برمہاتر دیو دریا کے کنارے پیدا ہونے والا)، پنچشان (شاخ میں اس کے پتے پانچ انگلیوں کے مانند ہوتے ہیں)، مودکو (اس کا ضماد فائدہ مند ہے)، خیارک وپلاشہ (گوشت کے کھانے سے پیدا شدہ سوء ہضم کو دفع کرتا ہے)، برمہاتر (برہمنوں کا درخت)، رگت پشپا (لال پھول)، وٹوہو (اس کا درخت گول اور چھوٹا ہوتا ہے)، گرمی کھتانی (کیڑوں کا قاتل)، سمد ہورہ (اس کی لکڑی جلانے سے دل کا مدعا حاصل ہوتا ہے یہ ہندوؤں کا عقیدہ ہے)، کیون شوکہ (پتے طوطا کے پروں کے مانند سبز اور پھول لال ہوتے ہیں، جو اس کی چونچ کے مانند ٹیڑھے ہوتے ہیں) اور بیجا سنہان (چرب تخم رکھتا ہے)، ناموں سے منسوب ہے۔ یہ ایک مشہور بڑا ہندوستانی درخت ہے۔ پلاس کے بعض درخت چھوٹے، غیر تنہ دار کدو وغیرہ کے مانند بیل دار بھی ہوتے ہیں، جن کی شاخیں منتشر ہوتی ہیں اور ہر شاخ کے آخری سرے پر تین پتے ہوتے ہیں، جو موسم بہار کی ابتداء میں جھڑ جاتے ہیں اور اس مقام پر سیاہ غنچے نکلتے ہیں۔ پلاس کے پتے اخروٹ کے پتوں کے مانند ہوتے ہیں۔ اس کے پتے کا آخری سرا گول، جڑ باریک، پھول کا غنچہ سیاہ اور رواں دار ہوتا ہے جو کھلنے کے بعد زرد و نارنجی ہو جاتا ہے اور دیدہ زیب ہوتا ہے۔ نیز اس کے پھول میں پانچ پنکھڑیاں ہوتی ہیں اور ہر پھول کی ہر پنکھڑی شیر کے ناخون کے مانند ہوتی ہے۔ پھول کے اندر زرد پھندنا ہوتا ہے، جس کا نام نوسہ بھی ہے۔ یہ پودا پھولوں سے خوب بھرا ہوتا ہے، جس سے معلوم ہوتا ہے کہ پتوں سے خالی ہے۔ یہ عموماً ہندوستان کے جنگلوں اور پہاڑی علاقوں میں پیدا ہوتا ہے۔

بعض کے نزدیک پھول کے رنگ کے اعتبار سے پلاس کی تین قسمیں ہیں، ایک قسم کا پھول سرخ دوسری قسم کا پھول بنفشجی اور تیسری قسم کا پھول سفیدی مائل زرد ہوتا ہے۔ بعض کے نزدیک اس کی چوتھی قسم بھی ہے، جس کا پھول سفید ہوتا ہے، مگر یہ قسم کمیاب ہے، ان تمام اقسام کا مزاج ایک دوسرے کے قریب ہے اس کا جزء مستعمل خشک پھول، صمغ، پتے، جڑ اور تخم ہیں۔ اس کے تخم کا ہندی نام پلاس پاپڑہ ہے، جو اس کے بعد الگ سے تحریر ہوگا۔ پلاس کا پتہ حار اور رطب ہے اور اس کا ذائقہ بہت کسیلا ہے، اس لیے بعض اطباء کے مطابق پلاس کا پتہ مشتہی طعام اور باہ انگیز ہے۔ پھوڑے پھنسی، ریاح قولنج ریحی یعنی باؤ گولہ کو تحلیل کرتا ہے۔ ذرب وخلفہ یعنی سنگ رہنی، پیٹ کے کیڑے اور بواسیر میں فائدہ کرتا ہے۔ اطباء کے مطابق یہ ٹوٹی ہڈی جوڑنے میں مومیائی کا کام کرتا ہے۔ ایک قول کے مطابق درخت پلاس کی چھال ٹوٹی ہڈی کو جوڑتی ہے۔ اگر اس کی نئی شاخ کو درخت سے توڑ کر سایہ میں خشک کرنے کے بعد باریک سفوف بنا لیا جائے، جس کو شکر میں ملا کر روزانہ ساڑھے تین گرام تک دو تین ہفتہ یا اس سے زیادہ کھایا جائے تو عورت کی شرمگاہ کو بہت تنگ کر دیتا ہے۔ بعض اطباء کے مطابق اگر اس کے پتوں کا رس ناک میں قطور کیا جائے تو دماغ کے کیڑے مر جاتے ہیں۔ اگر اس کی لکڑی کو بکری کے گلے میں آویزاں کیا جائے تو اس کے زخم کے تمام کیڑے مر جاتے ہیں۔ یہ نسخہ مجرب ہے، پلاس کے پتے اور شاخ کی راکھ استسقاء کی مختلف اقسام میں فائدہ کرتی ہے۔ سات گرام خشک پتوں کو سات گرام گل بانسہ کے ہمراہ جوشاندہ تیار کیا جائے اور اس کو معمولی شہد کے ہمراہ کھایا جائے تو ریاح اور بلغم سے لاحق پیٹ درد اور مروڑ میں فائدہ ہوتا ہے۔ ہندوؤں کا عقیدہ ہے کہ اس کی لکڑی جلانے سے دل کی مراد حاصل ہوتی ہے۔

گل پلاس کا مزاج بارد اور لطیف حرارت مائل بہ یبوست ہے۔ اس لیے یہ قوت رادعہ اور قوت محللہ دونوں کا حامل ہے۔ پھول قابض ہوتا ہے۔ بلغم، صفرا و خون کے فساد کو دفع اور پیشاب کو خوب جاری کرتا ہے۔ اگر معمولی گل ٹیسو کے جوشاندہ سے ناف کے نیچے اور

عانہ پر نطول کیا جائے تو درد مثانہ اور عسر البول میں فائدہ ہوتا ہے اور یہ مجرب ہے۔ نیز اس کے نیم گرم جوشاندہ کی تکمید سے بہت فائدہ ہوتا ہے۔ اگر گل پلاس کے جوشاندہ کے تلچھٹ کو فوتوں پر باندھا جائے تو درد میں راحت ملتی ہے اور ورم رفع ہو جاتا ہے اور خصیہ کی تھیلی میں نازل شدہ پانی کو تحلیل کرتا ہے۔ اگر اس مذکورہ تلچھٹ کو عانہ پر باندھا جائے تو پیشاب اور حیض کے احتباس کو دفع اور ورم مثانہ وورم رحم کو تحلیل کرتا ہے۔ اگر بارہ گرام گل ٹیسو کو ایک رات پانی میں بھگو کر صبح کے وقت اس کا صاف پانی نوش کیا جائے تو سوزاک کو دفع کرتا ہے۔ پھول کے رس کو پینے سے پیٹ کے کیڑے، خارش، احتباس بول اور مرض اسہال میں فائدہ ہوتا ہے اور رس کا خوردنی استعمال فاسد اخلاط کی تعدیل کرتا ہے۔ دو ماشہ جوا کھار یا چار ماشہ شکر کے ہمراہ گل ٹیسو کا سفوف ان مذکورہ امور میں بہت مفید و مجرب ہے۔ گل ٹیسو کا عرق شراب کی طرح مفرح، مقوی قلب اور مقوی باہ ہے۔

بیخ ڈھاک باہ میں بہت موثر ہے۔ اس کے کھانے کے کئی طریقے ہیں۔ ایک یہ کہ دو سو چالیس گرام بیخ ڈھاک کو دو تین سیر (انیس سو بیس سے اٹھائیس سو اسی ملی لیٹر) پانی میں پکایا جائے، جب تمام پانی جذب ہو جائے اور غلیظ قوام کے مانند کوئی چیز تلچھٹ سی باقی رہ جائے تو اس کو معمولی مقدار میں پان میں رکھ کر کھائیں۔ دوسرا طریقہ یہ ہے کہ بعض لوگ ساڑھے دس گرام بیخ ڈھاک کی چھال کو پانی میں پیس کر کھاتے ہیں۔ تیسرا طریقہ یہ ہے کہ کچھ لوگ ساڑھے دس گرام بیخ ڈھاک کے شیرہ کو قدرے نیل میں ملا کر کھاتے ہیں۔ اگر تھوڑی سی بیخ ڈھاک کو پانی میں پیس کر ناک میں قطور کیا جائے تو مرگی کا مریض فوراً ہوش میں آجاتا ہے۔ اگر بیخ ڈھاک کی راکھ سات ماشہ کو ساڑھے تین ماشہ گول مرچ کے ہمراہ کوٹ چھان کر تناول کیا جائے اس کے بعد بیالیس سے ترسٹھ گرام تک گائے کا گھی نوش کیا جائے تو تین دن میں بواسیر میں بہت فائدہ ہوتا ہے۔

صمغ ڈھاک کا ہندی نام چنیہ ہے، جس کا ذکر حرف چا اور نون کے ذیل میں آئے گا۔ اہل ہند کا عقیدہ ہے کہ جس درخت پلاس کا پھول سفید ہوتا ہے۔ اس کے تخم، پھول اور چھال کو جو شخص کھالے اس کا باطن صاف ہو جاتا ہے اور وہ غیب سے باخبر رہتا ہے اور وہ جس عورت سے مجامعت کرتا ہے، اس عورت میں جوانی کا مزاج لوٹ آتا ہے۔ ایسے وقت میں اس شخص کی غذا مونگ کی دال ہے اور یہ عقل میں اضافہ اور قوت حافظہ کو قوی کرتا ہے۔

پلاس پاپڑہ

پا مفتوح، لام مفتوح، الف، سین ساکن، پا مفتوح، الف، دوسرا پا مفتوح، ڑا مفتوح اور ہا ساکن۔ یہ تخم پلاس کا ہندی نام ہے۔ اس کا انگریزی نام بیوٹیا سیڈ ہے۔ یہ سکہ سے زیادہ بڑا، گول اور ورق کے مانند جسامت میں باریک اور ہلکا ہوتا ہے، جس کا چھلکا زرد اور مغز زردی مائل سفید ہوتا ہے۔ یہ ہلکا لعاب دار اور بے مزہ ہوتا ہے۔ خشک ہونے کے بعد چھوٹے پتے کے مانند قدرے عریض و طویل، جسامت میں چپٹا اور گیند نما ہوتا ہے۔

مزاج: گرم و خشک۔

افعال و خواص: یہ تیز مفرح ہوتا ہے۔ جرب، قوبا اور پھوڑوں پر اس کا طلا فائدہ مند ہے، جو جلا کو دور کر کے فاسد مواد کو خارج کرتا ہے۔ اس کے کھانے سے ریاح، بلغم اور سوداء دفع ہو جاتا ہے۔ پیٹ کے کیڑے مر جاتے ہیں اور گردہ و مثانہ کے امراض اور بواسیر

میں مفید ہے۔ اگر نمک اندرانی، پوست ہلیلہ اور پلاس پاپڑہ تینوں کو مساوی مقدار میں لے کر گلاب میں بھگولیا جائے پھر اس کے پانی کو آنکھ میں قطور کیا جائے تو یہ آنکھ کی سفیدی کو زائل کرتا ہے اور یہ نسخہ مجرب ہے۔ اطباء کہتے ہیں کہ پلاس پاپڑہ لطیف ہے، پرمیو (امراض بول) اور مختلف قسم کے بخاروں کو دفع کرتا ہے۔ ہضم ہونے کے بعد اس کا اثر تیز ہوجاتا ہے اور یہ تیز مزہ کا حامل ہے۔ پلاس پاپڑہ کے افعال اور کرنج و نیم کے پھل کے افعال یکساں ہیں۔ اگر پلاس پاپڑہ مقشر کے جوشاندہ یا ایک سے تین عدد نیم کوب پلاس پاپڑہ کو گڑ میں لپیٹ کر کھایا جائے اور اس کے بعد تور (خاص قسم کی ارہر) کا جوشاندہ نوش کیا جائے اور اس دن کھانا تناول نہ کیا جائے تو تمام کیڑے مر جاتے ہیں اور یا خارج ہوجاتے ہیں۔ یہ مولف کا کئی مرتبہ کا آزمودہ ہے۔ پلاس پاپڑہ کو سرکہ میں پیس کر ضماد کرنے سے قوبا دفع اور اس کو روغن ستور و شہد کے ہمراہ پیس کر عورت کی شرمگاہ اور رحم میں طلا کرنے سے بانجھ پن لاحق ہوجاتا ہے۔ پلاس پاپڑہ کا خوردنی استعمال اور ضماد بچھو و سانپ کے زہر اور زہر خوردہ کے لیے مفید و موثر ہے۔ پلاس پاپڑہ کا سعوط مرگی میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر پلاس پاپڑہ کے چھلکے کو اتار کر اس کے سفید مغز اور مغز کرنجوہ دونوں ہم وزن کو پیس کر فلفل کے برابر گولیاں بنالی جائیں اور اس کی ایک گولی کو پانی کے ہمراہ تناول کیا جائے تو حمی ربع (چوتھیا بخار) میں فائدہ کرتی ہے۔ پلاس پاپڑہ کا مصلح مسکہ (مکھن) یا گائے کا گھی ہے۔ اس کی مقدار خوراک آٹھ سو پچہتر ملی گرام تک ہے۔

روغن پلاس پاپڑہ عنی (نامردی) کے علاج میں کام آتا ہے۔ اس کا تیل حاصل کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ حسب ضرورت تازہ پلاس پاپڑہ کو ایک گھنٹہ پانی میں بھگولیں پھر اس کا چھلکا اتار کر مغز کو خشک کرلیں۔ اس کے بعد مٹی کی دیگچی کے درمیانی حصہ میں سوراخ کریں اور اس سوراخ کے نیچے پتال جنتر کے طریقے پر ایک چھوٹا گھڑا نصب کریں۔ اب اس مذکورہ مغز پلاس پاپڑہ کو مٹی کی دیگچی میں بھریں اور اس کے منھ کو بند کرکے پوری دیگچی کی گل حکمت کریں اور اس کو خشک کرلیں اور اس طرح گل حکمت کا عمل تین مرتبہ کریں اور ہر مرتبہ خشک کریں اس کے بعد زمین میں نصف گز کے برابر چوکور گڑھا کھودیں۔ اس بڑے گڑھے کے بیچ میں چھوٹے گھڑے کے برابر دوسرا گڑھا کھودیں، اب اس چھوٹے گڑھے میں پانی سے بھرا ہوا پیالہ رکھیں اور اس دیگچی کو گڑھے میں رکھیں، چنانچہ چھوٹا گھڑا چھوٹے گھڑے میں ہوگا، جو پانی سے بھرے ہوئے پیالہ پر رکھا ہوگا اور مٹی کی دیگچی بڑے گڑھے میں ہوگی اب اس کے اردگرد جنگلی اوپلے بھردیں تاکہ تمام گڑھا بھر جائے اور اس میں آگ لگائیں، جس وقت آگ بجھ جائے دیگچی کو باہر نکالیں اور نیچے کے چھوٹے گھڑے کو پورے احتیاط سے علاحدہ کریں۔ اس طرح تمام روغن گھڑے میں جمع ہوجائے اس کو ملاکر محفوظ کرلیں اور حشفہ کے علاوہ پورے عضو تناسل پر مالش کریں۔ بعض اطباء لکھتے ہیں کہ پلاس پاپڑہ اور تخم بابہل کا روغن حسب سابق طریقہ پر کشید کیا ہوا مجامعت کے وقت طلا کرنے سے ممسک منی اور شدید منعظ ہے، یعنی اس قدر مردانہ آلۂ تناسل میں ایستادگی پیدا کرتا ہے، جو انزال کے بعد بھی فرو نہیں ہوتی۔

پلاس پیپل

پا اور لام پر زبر، سین ساکن دوسرے پا کے نیچے زیر، یا ساکن، تیسرے پا پر زبر اور لام ساکن۔ یہ درخت پیپل کی بڑی قسم ہے، جس کے پتے اور پھل بڑے ہوتے ہیں۔ مولف تذکرۃ الہند لکھتے ہیں کہ یہ سنسکرت میں کنکاراوے (اس کے رس کے استعمال سے بدن کا رنگ سونے کے مانند ہوجاتا ہے یا دیگر دھاتوں کو سونے کے مانند کردیتا ہے)، موانت (اس کے درخت کی چھال کا پانی گرے ہوئے ملازہ

یعنی کوّا کو اٹھا تا ہے)، کر بھو کنپست کرمکا (جو ہاتھ پیر کے ناخون مرض سے خراب ہو جاتے ہیں وہ بریاں تخم پلاس پیپل کے شیرہ کو گرم کرنے کے بعد آٹھویں حصہ کے استعمال سے ٹھیک ہو جاتے ہیں اور مذکورہ مرض دفع ہو جاتا ہے)، برمہا (اگر اس کی پوری مقدار خوراک کھائی جائے تو خفقان کا مرض ختم ہو جاتا ہے)، کوشٹک (خارش کو ختم کرتا ہے)، برمہا دارو (عقل کو تیز کرنے والا)، برمہا سریشٹ (طبیعت کو صاف کرنے والا)، برہنیا (اس کا پانی حلق کے قرحہ میں فائدہ کرتا ہے، جو حلق میں نشتر سے چیرا لگانے سے پیدا ہوتا ہے) اور برمہا چاریبۃ (عبادت گزار کے دل کو اللہ کی جانب متوجہ کرنے والا) ناموں سے موسوم ہے۔ یہ ایک بہت بڑی سیدھی اور جھکی ہوئی شاخوں والا درخت ہے، جس کے پتے گول اور چوہے کی دم کے مانند طویل نوکدار ہوتے ہیں۔ یہ رنگ برنگ منظر پیش کرتا ہے، جو زرد سرخ اور سفید ہوتا ہے۔ اس کا پھل گول اور قدرے چوڑا ہوتا ہے، جس کے اندر چھ خانے ہوتے ہیں اور ہر خانے میں تخم انار کے مانند تین تخم ہوتے ہیں۔ یہ پھل موسم گرما کی شروعات میں پکتا ہے۔

مزاج: تیسرے درجہ تک سرد وخشک اور بعض کے نزدیک گرم۔

افعال و خواص: پلاس پیپل کا مزہ کسیلا ہوتا ہے اور اس کا پھل ترش، شیرین اور کسیلا ہوتا ہے۔ پلاس پیپل کا پھل مسہل ہے۔ خشک پھل کا سفوف، سیلان رحم وسیلان منی کو بند اور باہ کو قوی کرتا ہے۔ پلاس پیپل کے نیم کوب تخم کا طلا کلف کو زائل کرتا ہے اور اس کی پوست بھی یہی کام کرتی ہے۔ اگر تخم پلاس پیپل کو لیمون کے رس میں پیس کر مرگی کے دورہ کے وقت ناک میں قطور کیا جائے، یہ عمل بے ہوشی میں ایک مرتبہ اور افاقے کے بعد تین مرتبہ کیا جائے تو اس مرض کو زائل کرتا ہے اور یہ نسخہ مجرب لکھا ہے۔ اگر اس مذکورہ قطور کو درد کے مخالف جانب ناک میں قطور کیا جائے تو یہ شقیقہ کے لیے بھی بہت مفید و موثر ہے۔ بعض اطباء کے مطابق تخم پلاس پیپل باہ کو قوی اور بلغم و کیڑوں کو دفع کرتا ہے۔ حکیم شریف خاں نے اس کا مزاج رطب اور اس کا فعل مزید بلغم اور مولد دیدان لکھا ہے۔ مظہر العجائب میں اس کا مزاج اول درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں رطب اور اس کا فعل مقوی قلب لکھا ہے۔

پلاسنطور

پا اور لام پر زبر، الف، سین پر زبر، نون ساکن، طا مضموم، واؤ اور را ساکن۔ یہ انگریزی لفظ ہے، جس کے معنی شجرۃ النبی (نبی کا درخت) ہے۔ اس کا نام وسنطو (شجرۃ النبی) اور لینوسنطو (شجرۂ مبارک) بھی ہے۔ یہ ایک جدید دوا ہے، جس کو انگریزوں کی ایک جماعت نے سن آٹھ سو ہجری میں ایک نئے مقام پر دریافت کیا اور اپنے تصرف میں لیا اور اس دوا کی حقیقت و ماہیت کا پتہ لگایا اور وہاں سے تمام علاقوں میں منتقل کیا۔ مجموعی حیثیت سے اس کی ہیئت لسان العصافیر کے درخت کے مانند ہے۔ اس کے درخت میں دو چھال ہوتی ہیں۔ ایک پوست بلوط کے مانند، موٹی بیرونی پوست اور دوسری لکڑی یعنی درخت کے مغز سے متصل نازک پوست ہوتا ہے۔ یہ اندرونی پوست صندل زرد کے مانند سفیدی مائل سبز، اور زرد ہوتا ہے۔ پلاسنطون کی اندرونی لکڑی آبنوس کے مانند سیاہ، سخت، مضبوط اور روغنی ہوتی ہے، جو صنوبر کی لکڑی کے مانند آگ پر تیزی سے جل اٹھتی ہے۔ پلاسنطور کی اندرونی لکڑی اس کے مغز کا درجہ رکھتی ہے۔ انگریز لوگ پلاسنطور کو قسطنطنیہ لے جاتے ہیں اور وہاں اس سے چھری، خنجر اور تلوار کا دستہ تیار کرتے ہیں۔ سخت، خوب چکنا اور تازہ سنطور اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے، جو پرانا اور بوسیدہ نہ ہوا ہو۔ آبنوس کے مانند اس کا سیاہ مغز قابل استعمال اور خوب نفع بخش ہے۔ اس کے بعد صندل زرد

کے مشابہ اس کے اندرونی پوست پھر اس کے بیرونی پوست کا درجہ آتا ہے۔

مزاج: دوسرے درجہ کے آخر میں گرم وخشک۔بعض نے تیسرے درجہ میں خشک قرار دیا ہے۔

افعال و خواص: یہ مفتح،مرقق،معرق،مقطع،محلل اور مجفف ہے۔یہ تریاقی قوت کا حامل اور خصوصاً زہروں کا مقاوم ہے اوران کو دفع کرتا ہے۔یہ مرگی،نسیان،تمام قسم کے نزلات،آنکھ کے نزول الماء،ضیق النفس،منھ کو خوشبودار،بخر کے زوال،معدہ وآنت کی تقویت، پرانے مستحکم جگر وتلی کے سدے،درد پہلو،پیٹھ درد،نقرس،وجع المفاصل ورم بارد کے نضج،خنازیر،آتشک (جس کا نام شجر ہے)،تمام قسم کے سرطان اور تمام قسم کے پرانے جرب وحکہ میں فائدہ کرتا ہے۔حاصل کلام یہ اکثر بلغمی وسوداوی ردی امراض میں مفید ہے۔ہزال مفرط، قے اور اس کی خشکی کو زائل کرتا ہے۔حرارت غریزی کو برانگیختہ،روح کو قوی اور مزاج کی تعدیل کرتا ہے اور یہ متضاد آثار اور مخالف کیفیات کے صدور کی وجہ سے رطوبت اصلیہ اور رطوبت طبعیہ سے اثر انداز ہوتا ہے۔اطباء نے اس کے فعل کو صورت نوعیہ سے سمجھا ہے نہ کہ صرف کیفیت سے اور اس کو مفرد یا مرکب چوب چینی کے مانند پکا کر استعمال کرتے ہیں۔

بلاسفین

یہ حرف بری ہے،جو جنگلی ہالون ہے۔

بلاع اودی

یہ حرف السماء ہے۔

بلا مونا

یہ زہر بلغم اور سوزاک کو دفع کرتا ہے اور مقوی عام ہے۔

پلانڈو

پا اور لام پر زبر،الف،نون ساکن،ڈال پر پیش اور واؤ ساکن۔یہ پیاز ہے۔

پلاچھہ

پا پر زبر،لام پر زبر،الف،چا مشدد پر زبر اور اس کے دونوں ہا خفی۔یہ جو ہی ہے۔

پلاشہ

یہ لفظ چا کے عوض شین کے ساتھ اور ہا مخفف کے ساتھ درخت پلاس کا نام ہے۔

پلاشم

پا اور لام پر زبر،الف،شین پر زبر اور میم ساکن۔یہ درختوں کے پتے ہیں۔

پلاک پیپر

یہ فلفل سیاہ ہے،جو انگریزی اطباء کے مطابق مقوی دماغ،مقوی قلب،مقوی عضلات،کاسر ریاح اور مقوی آلات بول ہے۔

بلاھک

با اور لام پر زبر،الف،ہا اور کاف۔یہ ایک پرندہ ہے۔

بلان البرج

اس کا نام بلاس البرج بھی ہے۔ یہ جنگلی کبوتر ہے۔

بلاؤ

یہ نر بلی یعنی بلاّ ہے اور اس کی مادہ کو بلائی کہتے ہیں۔

بلائی کند

یہ بارائی کند ہے۔

پل پھرنگ

یہ افلنجہ ہے۔

بلبل

یہ قلقل کے ہم وزن ہے، جو عندلیب کا ہندی نام ہے اور اس کا فارسی نام ہزار داستان ہے۔ بلبل چھوٹی گوریا کے برابر ایک معروف پرندہ ہے، جو خوبصورت اور سبز رنگ ہوتا ہے۔ اس کے سر کے نزدیک سیاہ وسفید نشان، اس کی آواز بڑی اچھی اور ملیح ہوتی ہے، اس لیے لوگ اس کو گھروں میں پالتے ہیں اور اس کی تربیت کرتے ہیں۔

مزاج: اطباء نے اس کو دوسرے درجہ میں اور بعض نے تیسرے درجہ میں گرم وخشک لکھا ہے۔

افعال وخواص: بلبل کا گوشت قوی مسخن ہے، جو گرم مزاج لوگوں کے لیے ناقابل استعمال ہے اور سرد مزاج والوں کو فائدہ کرتا ہے۔ اگر بلبل کے گوشت کو سرطان (کیکڑا) کی آنکھ کے ہمراہ کھال کے ٹکڑے میں باندھ کر انسان کے بازو پر باندھ دیا جائے یا اس کے تکیہ کے نیچے رکھ دیا جائے تو جب تک یہ اس کے ساتھ رہتا ہے۔ اپنے اثر بالخاصہ سے نیند نہیں آنے دیتا۔ بلبل کا گوشت خصوصاً سر کا مغز نہایت محرک باہ ہے۔ بلبل کا انڈا اس سلسلہ میں زیادہ قوی ثابت ہوتا ہے۔ بلبل کی بیٹ خوب جالی اور خوب قابض ہے، جس کا ضماد رخسار کے رنگ کو نکھارتا، کلف اور پلکوں کے زائد بال کو زائل کرتا ہے۔ بیٹ کا حمول موثر مسقط جنین ہے۔ بلبل کے پر کی راکھ کے ذرور سے تازہ زخم گوشت سے پر ہو جاتے ہیں اور اس کا گرما گرم خون پینے سے قصبۂ ریہ اور آواز صاف ہو جاتی ہے۔

بلپم

با پر زبر، لام ساکن، پا پر زبر اور میم ساکن، یہ سنسکرت میں مردوکانتی (نرم نازک وصاف پتیاں اور معمولی چمک دار)، مہا کانتی (بہت روشن)، سوتپاچ (خواب آور) اور کھٹیکا (اس کے رس کا مزہ تلخ ہوتا ہے) ناموں سے موسوم ہے۔ یہ ایک کمزور، نرم، ہموار، صاف، روشن اور سفید پتھر ہے، جو پتھروں میں پیدا ہوتا ہے۔ بعض کے مطابق یہ پانی سے پتھر بنتا ہے۔ بلپم کی تین قسمیں ہیں۔ ایک عسلیہ ہے، جو سرخی مائل سفید ہوتا ہے۔ دوسرا لبنیہ ہے، جو دودھ کے مانند سفید ہوتا ہے۔ تیسرا کھریہ ہے، جو قیملولیا کے مانند ہوتا ہے۔ پہلی قسم دوسری قسم سے بہتر اور تیسری قسم سب سے ضعیف ہوتی ہے۔ بلپم کے ظاہری سطح پر سبز رنگ غالب ہوتا ہے اور اس کا اندرونی حصہ سفید ہوتا ہے۔ یہ طول میں ٹوٹتا ہے اور سخت چیز سے متاثر ہوتا ہے۔ اس سے سفید لکیریں کھینچی جاتی ہیں۔ ہندوؤں کے بچے بچے شروع

میں ان لکڑیوں کی تختیوں پر قلم کے بجائے اس سے تحریر کی مشق کرتے ہیں، جن کو انگلی سے سیاہ کیا جاتا ہے۔

مزاج: دوسرے درجہ میں بارد و یابس۔

افعال و خواص: یہ رادع، محلل اور قابض ہے۔ نزف الدم اور رحم وغیرہ کے سیلان الدم کو بند کرتا ہے۔ اس کا منجن مسوڑوں کو قوی اور ان کے خون کو روکتا ہے۔ ساڑھے تین گرام پلپم اور اس کے ہم وزن شکر کا سفوف پرانے پرمیو (سوزاک) کے لیے مجرب ہے۔ اہل ہند نے لکھا ہے کہ پلپم مزے دار ہوتا ہے۔ یہ شرمگاہ اور رحم کے امراض، سوزش، وجع الرحم اور منھ کے امراض کے لیے نہایت فائدہ مند ہے اور چہرے کے رنگ کو نکھارتا ہے۔

پلپل اور پلپلی

ان دونوں لفظوں کے پہلے پا کے نیچے زیر ہے، یہ فلفل ہے۔

بلبوس

یہ ملبوس کے ہم وزن ہے۔ بلبوس یونانی لفظ ہے۔ اس کا نام یونانی میں فیلطون بھی ہے۔ بلبوس کا سریانی نام بلابس ہے۔ نیز یہ دیلمی زبان میں بلبیسا، عربی میں بصل الذیب اور بصل الزیر، فارسی میں زیر اور تلخۂ پیاز، ترکی میں داغ سوغالی اور طبرستانی میں طرم کے نام سے موسوم ہے۔ بلبوس جنگلی پیاز ہے۔ یہ چھوٹے پیاز کے مانند ہوتا ہے۔ مگر اس میں تہہ بتہہ چھلکے نہیں ہوتے، بلکہ ایک پوتھی دار لہسن کے مانند ہوتا ہے، جس کے اوپر جالی نما سیاہ چھلکا ہوتا ہے۔ اس کے پتے پیاز کے مانند اور چوڑے ہوتے ہیں، اس کا ذائقہ اور بو پیاز کے مانند ہوتا ہے۔ اس کی جڑ بارش کے ایام میں بڑی ہو جاتی ہے، جو معمولی تلخ، شیرینی و قبض مائل ہوتی ہے، یہ خوردنی استعمال میں آتی ہے۔ بلبوس میں موسم خریف کے آخر میں پھول کھلتے ہیں، جو زعفرانی ہوتے ہیں۔ اس کا تنہ ایک بالشت بلند ہوتا ہے۔ اگر اس کی جڑ کو مقشر کر لیا جائے تو سفید نکلتی ہے۔ بلبوس کے اوراق کے بیچ سے ایک دوسرا تنہ نکلتا ہے، جس پر بنفسجی رنگ کے پھول ہوتے ہیں اور اس کا پھول اناغلس ہے۔ ابن تلمیذ کے نزدیک بلبوس کی جڑ پیاز کے مانند ہوتی ہے، جو چھوٹی اور دراز ہوتی ہے اور اس کا رنگ ارغوانی و رمانی ہوتا ہے۔ لوگ اس سے گلگونہ تیار کرتے ہیں۔ اگر انڈے کو اس کے ساتھ ابالا جائے تو اس کو فوہ (مجیٹ) کے مانند رنگ دیتا ہے۔ یہ جڑ پیاز نرگس کے مانند اور اس کے پتے گندنا کے پتوں کے مانند اور اس کے پھول گل بنفشہ کے مانند ہوتے ہیں۔ اس کی جڑ کا مزہ شیرینی آمیز ہوتا ہے۔ بعض اطباء کے نزدیک بلبوس کی کسی جڑ کا مزہ شیریں، کسی کا کڑوا اور کوئی بے ذائقہ ہوتا ہے۔ ایک جماعت کے مطابق بلبوس زہر ہے اور اس کا نام بصل الزیر بھی ہے۔ گیلانی کہتے ہیں کہ یہ قول زیادہ درست ہے، کیونکہ زیر ایک قسم کے چوہے کا نام ہے، جو اس دوا کے نیچے رہتا ہے۔ اس کو کھاتا ہے اور مر جاتا ہے اس لیے اس دوا کا نام بصل الزیر ہے۔ اہل عرب کے یہاں یہ بصل الذیب سے معروف ہے۔

ابن سمجون کے مطابق بلبوس دو قسم کا ہوتا ہے۔ اس کی ایک قسم ماکول اور دوسری قسم غیر ماکول ہے۔ پھر ماکول کی دو نوع ہیں۔ ایک میٹھی اور دوسری کڑوی ہوتی ہے۔ یہ دونوں معدہ کے لیے عمدہ چیز ہیں، کیونکہ تلخ چیز معدہ کے لیے بہتر ہوتی ہے۔ موصوف نے دیسقوریدوس اور جالینوس کی کتاب میں لکھا ہے کہ زیر دو قسم کا ہوتا ہے۔ ایک کو لوگ کھاتے ہیں اور دوسرا قے میں ہیجان برپا کرتا ہے۔ اس کی دونوں نوع کا مزاج خشک ہے۔ ماکول زیر نفاخ، دشوار ہضم اور شہوت جماع کو برانگیختہ کرتا ہے اور غیر ماکول زیر، ماکول زیر کے مقابلہ

میں زیادہ گرم ہے۔لوگ اس پیاز سے اسی کو کھاتے ہیں، جو غیر حریف اور کم حرارت والی ہوتی ہے۔اس کی کثرت استعمال سے زبان میں شگاف پڑ جاتے ہیں۔بعض کے نزدیک بلبوس دو قسم کا ہوتا ہے۔ایک معمولی تلخی آمیز میٹھا ہوتا ہے، جس کا مزاج پیاز سے قریب تر ہے۔ لوگ اس کو کھاتے ہیں، دوسری قسم زہریلی ہوتی ہے اور اس کو کھایا نہیں جاتا۔ یہ نہایت تیز ہوتی ہے، جو زبان کو جلا دیتی ہے اور قطر (پگھلایا ہوا تانبا) کے مانند گلا گھوٹ کر ہلاک کر دیتی ہے۔

مزاج: بلبوس کی پہلی قسم اوّل درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے اور دوسری قسم چوتھے درجہ میں گرم وخشک ہے۔اکثر اطباء کے نزدیک بلبوس کا مزاج تیسرے درجہ کے اوّل میں حار اور یابس ہے۔شیخ کے نزدیک اس کا مزاج پیاز کے مزاج کے قریب تر ہے، البتہ یہ رطوبت فضلیہ کے ساتھ اوّل درجہ میں خشک ہو سکتا ہے۔

افعال و خواص: یہ مجفف، مدمل، قوی جالی اور ظاہر جلد کی طرف جاذب خون ہے۔بعض اطباء کے مطابق بلبوس چرپرہ، تیز اور اوّل درجہ کے آخر میں خشکی رکھتا ہے۔ اگر بلبوس کو تنہا یا شہد کے ہمراہ ضماد کیا جائے تو التواء عصب میں فائدہ کرتا ہے۔ بلبوس اور سرکہ کا ضماد عضلات کے درمیانی حصہ کی سستی اور کمزوری میں فائدہ کرتا ہے۔اسی طرح اگر اس کو پانی میں ابال کر سرکہ کے ہمراہ کھایا جائے تو اس کو اور عضلات کے شدخ میں فائدہ کرتا ہے۔شہد کے ہمراہ بلبوس کا طلا اور فرفیون کے ساتھ خصوصاً پسینہ کو بند، مسترخی اعضاء کو مضبوط، کلف، بہق اور ہلکے برص کو ختم کرتا ہے، مگر طلا کرنے کے بعد دھوپ میں ضرور بیٹھا جائے۔اسی طرح قروح مندمل ہونے کے بعد سیاہ نشانات کو مندمل کرتا ہے۔بلبوس کا طلا قروح میں فائدہ اور برچھی وغیرہ کو اندرونی جلد سے جذب کر لیتا ہے۔اس کا طلا انڈے کی زردی کے ہمراہ ثالیل کو صاف کرتا ہے۔ بریاں بلبوس خصوصاً نطرون کے ہمراہ اس کا ضماد سر کے قروح اور سر میں پیوست بھوسی اور حزاز کو زائل کرتا ہے۔ بعض نے راکھ میں پکے ہوئے بلبوس اور بورہ ارمنی کے ضماد کو مذکورہ مرض میں فائدہ مند لکھا ہے۔تنہا بلبوس تازہ زخموں کو گوشت سے پر کرتا ہے۔بلبوس اور انڈے کی زردی کا ضماد طرفہ اور آنکھ کے نیچے جمع شدہ خون کی نیلگونی (کمنہ) کو ختم کرتا ہے۔بلبوس اور سرکہ کا ضماد چوٹ کے نشان، پنڈلی کے ورم اور غرب میں فائدہ کرتا ہے۔بلبوس اور جَو کے ستو کا طلا کان، ناخون اور عضلات کے شدخ میں فائدہ کرتا ہے۔ بلبوس اور سکنجبین کا طلا قروح لبنیہ میں مفید ہے۔گرم راکھ میں بریاں بلبوس اور چھوٹی مچھلی کے سر کو جلا کر دونوں کا ضماد ٹھوڑی کے قروح میں فائدہ مند ہے۔نسخہ میں مذکور مچھلی کا نام مصر میں ہیر ہے اور ٹھوڑی کے قروح کا نام سوخ ہے، جس کے بعض دانے بعض میں پیوست ہوتے ہیں اور اکثر نوجوانوں کو داڑھی نکلنے سے پیشتر ان زخموں سے واسطہ پڑتا ہے۔شہد کے ہمراہ بلبوس کا ضماد درد معدہ میں راحت دیتا ہے۔ بلبوس اور فلفل کا ضماد اس سلسلے میں زیادہ قوی اور موثر ہے۔سرخ بلبوس معدہ کے لیے بہترین دوا ہے۔

بلبوس کی تلخ نوع پھیکی اور شیریں بلبوس سے بہتر ہوتی ہے۔شیریں بلبوس کھانے کو ہضم کرتا ہے۔اس کے کثرت استعمال سے بدن فربہ اور قوی ہو جاتا ہے۔بعض وقت اس سے نفخ کی پیدائش اور پسینہ کا ادرار ہوتا ہے۔ بلبوس بعض معدہ کے ہم آہنگ نہیں ہوتا، اس کو شامل کرنے سے کھانا خوشبودار ہو جاتا ہے۔ ہضم میں مددگار اور کھانے کی خواہش کو برانگیختہ کرتا ہے۔ جماع کی قوت بخشتا ہے اور باہ کو برانگیختہ کرتا ہے۔بلبوس رطب اور بارد مزاج لوگوں کے لیے عمدہ ہے اور گرم مزاج لوگوں کو تناول کرنا مناسب نہیں ہے۔ پیٹ اور عضو تناسل کے اطراف پر اس کا ضماد اور اس کا حمول بارد وجع الرحم کو ساکن اور بچہ اور مشیمہ کو پوری قوت سے خارج کرتا ہے۔اس کا ضماد نقرس،

وجع المفاصل اور پاگل کتے کی گزیدگی میں فائدہ مند ہے۔اسی طرح اس کا خوردنی استعمال مذکورہ امراض میں مفید ہے۔تنہا یا انجیر یا فلفل کے ہمراہ بلبوس کا ضماد بچھو اور رتیلا (بچو) کی گزیدگی اور کیڑے مکوڑوں کے کاٹنے میں فائدہ کرتا ہے۔

بلبوس کے کھانے سے اجتناب کریں، کیونکہ یہ اعصاب کے لیے نقصان دہ اور تالو و زبان میں خشونت پیدا کرتا ہے اور اس سے نسیان، مروڑ اور نفخ لاحق ہوتا ہے۔ یہ دیر ہضم اور گاڑھے لیس دار و حار خلط کی تولید کرتا ہے۔اس کا مصلح کاسنی اور شہد سے شیریں کیا ہوا تازہ دودھ ہے۔اس کے نفخ کو انیسون دفع کرتا ہے۔مخلل بلبوس (سرکہ پروردہ) رطب مزاج لوگوں کی بھوک میں تحریک پیدا کرتا ہے۔بلبوس کی ایک نوع نہایت مہلک اور قاتل ہے۔اس کے خوردنی استعمال سے شروع میں پورے بدن میں خارش پھر خونی دست آتے ہیں۔اس کے بعد گلا گھٹ کر ہلاکت واقع ہوجاتی ہے۔اس کا علاج فطران کے اصول علاج پر ہے اور اس کا بدل پیاز عنصل ہے۔

بلبوسا

یہ سورنجان ہے۔

پل بھدرا

با پر زبر، لام ساکن، با پر زبر، ہا خفی، دال ساکن، را مفتوح اور الف۔ یہ ترایمانا ہے۔

بلّت

با کے نیچے زیر اور لام مشدد پر زبر۔اس کے معنی نمی کے ہیں، جب اس کا تلفظ با اور لام مشدد مفتوح کے ساتھ ہوتا ہے تو اس سے نان کماج (ایک قسم کی روٹی ہے) مراد ہوتا ہے۔بعض کے مطابق حبۃ الخضرا اور بعض کے نزدیک صمغ بطم ہے۔

بلثون

یہ سرخی و سبزی مائل ایک پرندہ ہے، جو کلنگ (کونج پرندہ) کی جنس سے معلوم ہوتا ہے۔ یہ ملک شام میں مالک الحزین کے نام سے معروف ہے۔بعض کے نزدیک یہ گوہ کی ایک نوع ہے۔

بلجلج

یہ زاج سیاہ (سیاہ کسیس) ہے۔

پلچنتا

با پر پیش، لام ساکن، چا کے نیچے زیر، نون ساکن، تا پر زبر اور الف۔ یہ اموتی (امبرتی) ہے۔

پلچھک

یہ جوہی کا درخت ہے۔

بلح

با پر زبر، لام پر زبر اور حا ساکن۔اس کا فارسی نام غورہ خرمہ ہے، یہ کھجور کے درخت کا پھل ہے، جس کی ابھی سبزی ختم نہ ہوئی ہو اور

شیرینی مائل نہ ہوا ہو۔اطباء کہتے ہیں کہ بلح اور بُسُر دونوں گرم علاقوں میں پائے جاتے ہیں۔کھجور کے پھل بننے کے لیے جو چیز سب سے پہلے رونما ہوتی ہے،اس کا نام طلع ہے۔اس کے بعد بسر کا مرحلہ آتا ہے اور پھر بلح کا مرحلہ ہے۔طلع سے لوگ نبیذ تیار کرتے ہیں اور بلح اکثر خوشبوجات میں شامل کیا جاتا ہے۔یہ سک اور رامک کا جزءاعظم ہے۔کازرونی کے مطابق بلح شدید کسیلا پن اور کچا پن کا حامل ہے۔ بسر کھجور کا وہ پھل ہے،جو پکنے کے قریب ہوتا ہے،یہ پسینہ کو روکتا ہے۔خوب میٹھا بلح اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔

مـزاج: شیخ کے مطابق بلح کا مزاج دوسرے درجہ میں بارد و یابس اور بعض کے نزدیک دوسرے درجہ کے اول میں سرد اور دوسرے درجہ کے آخر میں خشک ہے۔

افعال و خواص: یہ قابض،خوشبودار،مقویٔ جگر،مقوی اعصاب مسترخی اور قاطع قے صفراوی ہے۔اس کا ضماد تازہ زخموں کو جوڑتا اور پسینہ کو خوشبودار اور پسینہ کے سیلان کو بند کرتا ہے۔اس کو متواتر کھانے سے جذام کا خاتمہ اور اس کے ضرر سے حفاظت ہو جاتی ہے۔اگر بلح کے رس کو غورہ (کچا انگور) کے رس کے ساتھ پکا کر گاڑھا کر لیا جائے اور آنکھ میں سلائی سے لگایا جائے تو دمعہ،جرب اور سلاق میں مفید و مجرب ہے۔اس کو چبانے سے مسوڑھے مضبوط ہوتے ہیں،اسی طرح بلح کے جوشاندہ کا مضمضہ مسوڑھوں کو قوی اور فضلات کو قبول کرنے سے روکتا ہے۔بلح کا جوشاندہ معدہ کی گرمی کو ساکن کرتا ہے۔اگر اس کے جوشاندہ کو ماءالعسل میں ملا کر نوش کیا جائے تو معدہ کو قوی اور اس کی دباغت کرتا ہے۔سرکہ یا کسیلی شراب کے ہمراہ ملا کر پینے سے قبض پیدا کرتا ہے اور دودھ میں اضافہ کرتا ہے۔یہ سینہ اور پھیپھڑے کے لیے نقصان دہ ہے۔اس کی اصلاح اس کو تناول کرنے کے بعد خمیرہ بنفشہ کے خوردنی استعمال سے کی جاتی ہے۔اس سے خلط غلیظ،ریاح اور سدے پیدا ہوتے ہیں،جس کا مصلح شہد ہے۔اس کی مقدار خوراک سات گرام ہے۔

بلخوج

یہ عود ہندی ہے۔

بلختہ

با اور لام کے نیچے زیر،خا ساکن،تا پر زبر اور ہا ساکن۔بعض نے تا کے عوض یا لکھا ہے۔بعض کے نزدیک خا کے عوض حا بھی ہے۔ یہ عربی لفظ ہے۔بلختہ زمین پر پھیلی ہوئی ایک گھاس ہے،جس کی شاخیں باریک،سرخ اور لپٹے ہوئے کیڑوں کے مانند آپس میں متصل اور باہم پیچیدہ ہوتی ہیں اور زمین پر گول دائرہ بناتی ہیں اس کا پھول سرخی آمیز سفید ہوتا ہے۔

مزاج: اوّل درجہ میں گرم،مائل بہ یبوست۔

افعـال و خواص: یہ محلل،ملطف،مقطع اور جونک کو مارنے کے لیے کثیر فوائد کا حامل ہے۔اگر اس کے رس یا جوشاندہ سے غرغرہ کیا جائے تو حلق سے چپکی ہوئی جونک الگ ہو جاتی ہے۔اس کے پتوں کا ضماد قوی محلل ہے۔اسی طرح اس کے پتوں کے جوشاندہ کا نطول ورم کو تحلیل کرتا ہے اور طب میں اس کا خوردنی استعمال منع ہے۔

بلخنہ

با پر زبر،لام ساکن،خا پر زبر،نون ساکن اور ہا۔یہ افریقی لفظ ہے۔بلخنہ مذکورہ جڑی بوٹی بلختہ کی پوست ہے۔

مزاج: تیسرے درجہ میں گرم وخشک۔
افعال و خواص: بلخنہ خوب مقطع اور مجفف ہے۔اس کے فوائد بلخنہ سے قریب تر ہیں۔

بلخیه

با پر زبر، لام ساکن، خا کے نیچے زیر، یا مشدد پر زبر اور ہا۔ یہ بعض کے نزدیک خلاف بلخی (بید مشک) ہے، کیونکہ یہ بلخ میں کثرت سے دستیاب ہے۔ بلخ توران کی ایک ریاست ہے۔اس کی وضاحت بید مشک کے ذیل میں آئے گی۔

بلد

با پر زبر، لام اور دال ساکن۔ یہ ہندوستانی عوام کی زبان میں نر گاؤ (بیل) ہے۔

بلده

یہ ایک قسم کا باقلا ہے، جو سرخ، زرد اور سفید ہوتا ہے۔ یہ بارد قابض اور مجفف ہے۔اس کا ذائقہ تلخ اور ان دونوں افعال میں معمولی تحلیل کے ساتھ خشکی کا غلبہ رہتا ہے۔ اگر بتیس گرام اس کا عصارہ نوش کیا جائے تو ٹوٹی ہڈی میں فائدہ کرتا ہے اور اس کو جوڑ دیتا ہے اور عضلات میں لاحق وہن (کمزوری) کو زائل کرتا ہے۔ اگر اس کے پتوں کو گل ارمنی کے ہمراہ نوش کیا جائے تو یہی مذکورہ فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ اگر اس کے تخم اور جوشاندہ کو نوش کیا جائے تو کھانسی اور نفث الدم میں فائدہ کرتا ہے۔اس کا خوردنی استعمال آنتوں کی خراش میں مفید ہے اور اس سلسلے میں اس کے افعال گل ارمنی کے افعال سے قریب تر ہیں۔

بل دیوا

با پر زبر، لام ساکن، دال کے نیچے زیر، یا مجہول ساکن، واؤ پر زبر اور الف۔ یہ ترایمانا ہے۔

پلدیرگه

پا پر زبر، لام پر زبر، دال کے نیچے زیر، یا اور را ساکن، گاف پر زبر اور ہا۔ یہ پتو مان کا پھل ہے۔

بلر

با اور لام مشدد پر زبر اور را ساکن۔ یہ باقلا ہے۔ یہ سنسکرت میں اوسویت بند (سفید شاخ والا) اور نمودشپا (ایک ملک سے دوسرے ملک میں آنے جانے سے جو بیماری پیدا ہوتی ہے اس کو دور کرتا ہے) ناموں سے موسوم ہے۔ بعض لوگ لکھتے ہیں کہ بلر ہندی لفظ ہے اور یہ باقلا کی ایک قسم ہے، جس کی سیاہ، سرخ اور سفید تین قسمیں ہوتی ہیں۔ ہندوستانی اطباء کے مطابق یہ مدر، ثقیل اور مزید صفرا ہے۔ بلغم کو قطع اور پیاس میں اضافہ کرتا ہے۔ روشنی اور منی کی کم کرتا ہے۔اس کا ذائقہ شیریں، مزاج سرد اور فعل قابض ہے۔اس سے بھوک ختم ہو جاتی ہے اس لیے کھانا صحیح نہیں ہے۔اس کا مصلح چنا اور سیندھا نمک ہے۔اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے باقلا کے ذیل میں گزر چکے۔

بلسان

با، لام اور سین پر زبر، الف اور نون ساکن، اس کا یونانی نام لوسیر میون اور بلسامن ہے۔ یہ ایک عظیم الجثۃ مصری درخت ہے، جو

خشونت دار، طول وعرض اور رقت میں مختلف جسامت کا ہوتا ہے اور اچھی پرورش سے حجم میں درخت بطم کے برابر پہنچ جاتا ہے۔ بلسان انسان کے مانند سردی، گرمی، پیاس اور سیرابی سے متاثر ہوتا ہے۔ اس لیے موسم اور زمانے کے اعتبار سے اس کا خیال رکھا جائے تا کہ اس کی نشوونما اچھی ہو۔ اس کا تنہ درخت حضض کے تنہ کے مانند ہوتا ہے۔ اس کے پتے کا مزہ اور بو برگ سداب کے مانند ہوتا ہے، مگر بلسان برگ سداب سے زیادہ سفیدی مائل ہوتا ہے۔ اس کی شاخیں تیزی سے بڑھتی ہیں۔

بلسان کی دو نوع ہیں۔ ایک کا نام بشام اور دوسری نوع کا نام فلس ہے۔ روغن بلسان دوسری نوع سے حاصل ہوتا ہے۔ اس کے تخم کا نام حب بلسان ہے، جو فلفل کے برابر قدرے بڑا اور درازی مائل ہوتا ہے۔ حب بلسان کا مغز سفید اور اس کا مزہ تلخ ہوتا ہے۔ حب بلسان اور تخم بشام کے درمیان فرق یہ ہے کہ تخم بشام بے مزہ، بے مغز اور گول ہوتا ہے۔ بلسان شروع میں عین الشمش میں پیدا ہوتا تھا جو مصر کا ایک شہر ہے اور دیگر مقام پر پیدا نہیں ہوتا۔ بعض لوگ کہتے ہیں کہ یہ مکہ معظمہ کے پہاڑ میں اپنے تخم اور لکڑی کے ساتھ پایا جاتا ہے۔ دیسقوریدوس کے مطابق یہ صرف یہود کے علاقوں میں پایا جاتا ہے اور وہ صرف فلسطین کا علاقہ ہے۔ لوگ کہتے ہیں کہ طویل عرصہ سے بلسان مصر سے ندارد تھا۔ جڑی بوٹی اور عطر فروش لوگ درخت بشام کے اجزاء، لکڑی، تخم اور روغن کو اس کے عوض فروخت کرتے ہیں اور اس کو لوگ استعمال کرتے ہیں۔ بشام کے افعال بہت کمزور ہوتے ہیں، جو بلسان کا بدل نہیں ہوسکتا۔

گیلانی کے مطابق لفظ بلسان کا اطلاق دو پودوں پر کیا جاتا ہے۔ ان میں سے ایک بشام کے نام کے ساتھ مخصوص ہے، جو حجاز کی سرزمین میں بہت پیدا ہوتا ہے۔ اس کی لکڑی اور تخم دونوں ایارج فیقرا میں مستعمل ہیں۔ دوسرے پودے میں تخم نہیں ہوتا۔ یہ پودا عین الشمش کے قریب باغ میں پیدا ہوتا ہے۔ یہ مقام ایک بڑے شہر کے قریب ہے، جو مصر کے علاقے میں قاہرہ سے مشہور و معروف ہے۔ یہ غیر تخم دار نوع اکثر فلسطین میں دستیاب تھی اور فی الحال صرف قدیم مصر میں پائی جاتی ہے۔ لوگ اسی قسم سے روغن بلسان حاصل کرتے ہیں۔ بہر حال پہلی نوع کے پتے اور بو دوسری نوع کے بہت مشابہ ہوتے ہیں۔ البتہ اگر پہلی نوع سے روغن حاصل کیا جائے تو آیا وہ تیل دوسری نوع کے روغن کے مانند ہوگا یا نہیں؟ اس سلسلے میں متقدمین کا کوئی فیصلہ کن قول موجود نہیں ہے اور ہم نے پہلی نوع کے عمدہ روغن کا تجربہ کیا تو دوسری نوع کے روغن کے فوائد کے مقابلہ میں اس میں کوئی کمی نہیں ملی۔ ہوسکتا ہے کہ ان دونوں کے درمیان معمولی فرق زمانۂ قدیم میں رہا ہو۔ قسم اول کو بشام یا بشم اور دوسری قسم کو بلس اور کثرت استعمال سے بلسان کہنے لگے ہوں۔ یہ دوسری قسم زمانۂ قدیم سے شام کے غور علاقہ میں اور اس کے آس پاس پیدا ہوتی ہے۔ اعلیٰ معیار کی دوسری قسم فلسطین کی سرزمین میں پیدا ہوتی تھی اس کے بعد لوگوں نے اس کو مصر کے علاقے میں منتقل کیا۔

انطاکی نے لکھا ہے کہ نصرانیوں کی کتابوں میں تحریر ہے کہ جب حضرت مریم علیہا السلام حضرت عیسیٰ کو مطریہ کے مقام کی طرف لے کر گئیں تو وہاں اس کنویں کے پاس قیام کیا اور اپنے کپڑوں کو نہیں دھویا اور اس کے پانی کو بہا ڈالا تو اس سے بلسان پیدا ہوا۔ اس لیے نصرانی لوگ اس کی بہت تعظیم کرتے ہیں اور اس کے روغن کو خوشی سے بڑی مقدار میں خرید کر پیشواؤں اور راہبوں کے پاس جمع کرتے ہیں اور یہ بے مثال نفیس اور منفرد دوا ہے۔ بلسان کا اعلیٰ معیار کا تخم وہ ہے، جو شوخ زرد، بھاری، فربہ دانہ ہو، زبان میں سوزش پیدا کرنے کے ساتھ اس کو معمولی بے حس کرے اور نیز اس سے روغن بلسان کی بو آرہی ہو۔

اطباء کہتے ہیں کہ روغن بلسان کا نام لبن البلسان اور صمغ البلسان بھی ہے، جو اصل میں دودھ ہے نہ کہ روغن۔ اس کی تین قسمیں ہیں، ایک خالص، دوسرا مصنوع اور تیسرا مرکب۔ اعلیٰ معیار کا روغن بلسان فلسطین کا ہوتا ہے۔ اس کے بعد مصری روغن بلسان کا درجہ ہے۔ تازہ روغن بلسان میں آبی مادہ کثرت سے اور اس کا قوام رقیق ہوتا ہے، جب یہ پرانا ہوجاتا ہے تو بہت گاڑھا ہوجاتا ہے اور چالیس سال کے بعد اس کی قوت ختم ہوجاتی ہے۔ روغن بلسان حب بلسان سے اچھا ہوتا ہے اور اس کے تمام افعال عود بلسان سے زیادہ قوی ہوتے ہیں۔ روغن بلسان حاصل کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کے تنہ میں ستارہ شعیر یمانی کے طلوع ہونے کے بعد لوہے سے چیرا لگایا جائے اور نکلنے والی رطوبت کو جمع کرلیا جائے، مگر ایک چیرے سے پچیس لیٹر دو سو ملی لیٹر سے زیادہ رطوبت (روغن) کو حاصل نہ کیا جائے۔ یہ خوشبودار اور صاف ہوتا ہے۔ تازہ روغن بلسان سے لیمو کی مہک آتی ہے۔ تازہ روغن بلسان عمدہ اور پرانا روغن بلسان کمزور ہوتا ہے۔ ماہرین نے خالص روغن بلسان کی خصوصیات بتائی ہیں کہ جو سیال، معمولی گاڑھا، چپکنے والا، خوشبودار، قوی بو، تیز ذائقہ، زبان میں چبھنے والی ترشی سے خالی، صاف شفاف اور عقیق جیسا سرخ ہو۔ روغن بلسان کی خوبی پرکھنے کا طریقہ یہ ہے کہ اگر اس کا قطرہ دودھ میں ڈالا جائے تو یہ دودھ کو فوراً جما دے یا روغن بلسان اون کے ٹکڑے پر ٹپکایا جائے اور اس کو دھویا جائے تو اس کا اثر اون میں باقی نہ رہے اور یا روغن بلسان کو پانی میں حل کیا جائے تو پانی دودھ کے ہم رنگ ہوجائے۔ جس کا یہ خیال ہے کہ اگر روغن بلسان کو پانی میں ٹپکایا جائے تو اس کی گہرائی میں اتر جائے اور اس میں حل پذیر نہ ہو، بلکہ تیرتا رہے۔ اس نے یہ طریقہ غلط بتایا ہے۔ اگر انگلی کو روغن بلسان سے آلودہ کرلیا جائے اور اس کو لکڑی یا کپڑے کے اوپر ملا جائے پھر اس کو جلایا جائے تو لکڑی اور کپڑے پر آگ کا اثر نہ ہو۔ روغن بلسان اس سلسلے میں خمر مضور (عمل تصعید سے تیار کردہ شراب) کے ہم شریک ہے اور نفط کے مشابہ ہے اور جو روغن بلساں ان خوبیوں کا حامل نہ ہو وہ غیر معیاری اور ملاوٹی ہے۔

مصنوعی روغن بلسان وہ ہے جو اس زمانے کا تیار کردہ ہے اس کو چوب بشام، بسباسہ، میعہٗ سائلہ اور روغن تخم ترب تمام کو مساوی مقدار میں لیا جائے اور اس کو دس گنا روغن زیتون میں ملا کر پکایا جائے، جب اس کا چوتھائی حصہ باقی رہ جائے تو صاف کر کے محفوظ کرلیں۔ یہ مصنوعی روغن اصلی سے کم نفع کا حامل ہے، نیز لوگ بلسان کی شاخ، پتے لکڑی اور تخم کو پانی میں پکاتے ہیں اور حسب طریقہ روغن زیتون میں پکا کر مصنوعی روغن بلسان تیار کرتے ہیں، یہ پہلے والے مصنوعی روغن سے کم نفع بخش ہے۔ ملاوٹی روغن بلسان وہ ہے جس کو روغن حبۃ الخضراء، روغن حنا، روغن مصطگی، روغن سوسن وغیرہ بعض یا اکثر روغنوں کے ہمراہ ملاوٹ کرتے ہیں۔ بعض لوگ روغ بلسان میں شہد، موم، روغن مورد، روغن حنا اور راتینج کی ملاوٹ کرتے ہیں۔ یہ سب سے زیادہ گھٹیا ہوتا ہے۔ مجموعی حیثیت سے بلسان کے تمام اجزاء محلل روغنوں، مرہموں اور معجون کے نسخوں میں شامل کیے جاتے ہیں اور بلسان کے اجزاء مختلف طبیعت کے حامل ہیں۔

مزاج: شیخ کے مطابق عود بلسان دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ حب بلسان اس سے معمولی گرم اور تر ہے۔ روغن بلسان ان دونوں سے زیادہ گرم ہے، یعنی تیسرے درجہ کے اول میں حار ہے۔ روغن بلسان اتنا مسخن نہیں ہے جتنا لوگوں کا خیال ہے کہ یہ افراط سے حرارت کا حامل ہے یعنی چوتھے درجہ میں حار ہے۔

افعال وخواص: جالینوس نے کہا ہے کہ بلسان دوسرے درجہ میں مجفف اور مسخن ہے اور اس کے ساتھ ساتھ نہایت لطیف ہے۔ اپنی

لطافت کی وجہ سے اس کی بو خوشبودار ہوتی ہے۔ روغن بلسان پودے سے زیادہ لطیف قوت کا حامل ہے۔ روغن بلسان اتنا قوی مسخن نہیں ہے، جتنا کہ لوگوں نے غلطی سے مان لیا ہے کیونکہ یہ بہت لطیف ہوتا ہے۔ حب بلسان سر کا تنقیہ، معدہ کو قوی، برودت معدہ کو رفع اور ہاضمہ کو قوی کرتا ہے۔ یہ قوت تریاقیہ کا حامل ہے۔ معدہ اور امعاء کی رطوبتوں کو خشک کرتا ہے۔ مرگی، سدر، نئے و پرانے سر درد مغص، بلغمی وسوداوی امراض، ربو، ضیق النفس، کھانسی اور درد معدہ کو رفع کرتا ہے۔ حب بلسان ریاح و نفخ کو تحلیل اور جگر کے سدوں کو کھولتا ہے۔ استسقاء، عرق النساء، بل میں رہنے والے کیڑے مکوڑوں کے ڈسنے، عسر البول، احتباس حیض اور داء الحیہ میں فائدہ کرتا ہے۔ حب بلسان بال کی جڑ کو قوی کرتا ہے۔ ان مذکورہ امراض میں حب بلسان کا خوردنی استعمال اور ضماد فائدہ مند ہے۔ اگر پانچ سوملی گرام سے ڈیڑھ گرام تک حب بلسان کو بتیس گرام روغن بادام تلخ کے ہمراہ تناول کیا جائے تو اس شخص کے لیے فائدہ مند ہے، جس کے بدن کو سردی، رعشہ اور اختلاج لاحق ہو گیا ہو اور اس کی نبض صغیر ہونا شروع ہو گئی ہو۔

بدیغورس نے کہا ہے کہ حب بلسان غلیظ فضلات، معدہ کے تنقیہ، جگر کی تقویت کے لیے نفع خاص کا حامل ہے۔ بعض اطباء کے نزدیک یہ باردذات الریہ میں فائدہ مند ہے۔ اگر عورت حب بلسان کے جوشاندہ میں بیٹھے یعنی آبزن لے تو رحم کا منھ کھل جاتا ہے۔ حب بلسان مثانہ میں نقصان کرتا ہے، جس کا مصلح کتیرا ہے۔ اس کی مقدار خوراک سات گرام تک ہے۔ حب بلسان کا بدل ڈیڑھ گنا عود بلسان ہے اور اس کی عدم موجودگی میں ہم وزن سلیخہ اور اس کا دسواں حصہ بسباسہ ہے۔ تریاق میں استعمال کے لیے اس کا بدل ہم وزن زراوند طویل اور حب الغار ہے۔

روغن بلسان کا یونانی اور رومی نام اقویلاسمون اور انگریزی نام بالسم کوپی با ہے۔ یہ تریاقی قوت کا حامل ہے، نیز مقوی دماغ، مقوی اعصاب، مقوی قوت باصرہ اور مقوی رحم ہے۔ یہ روغن بلسان فالج، لقوہ، کزاز، مرگی، صداع، دوار، رعشہ اور استرخاء کے مانند بارد دماغی واعصابی امراض سر کے پرانے زخم، مفاصل، حلق اور دانت کے درد، عرق النساء، نقرس، تمام بارد رطب امراض، ظلمت بصر، بیاض چشم، سبل، غشاوہ، نزول الماء، ثقل سماعت، برودت اور رطوبت سے کان میں لاحق بہرہ پن، ضیق النفس، ربو، کھانسی، انتصاب نفس، پھیپھڑے کے قروح، معدہ، جگر، تلی، گردہ و مثانہ کی کمزوری، پتھری توڑنے، عسر البول، سلسل البول، استرخاء قضیب اور امراض مقعد میں مفید ہے۔ صلابت کو نرم، بارد مواد کو تحلیل، لرزہ دار بخاروں اور وضح (بالوں کی سفیدی) کو رفع، امراض رحم، وجع الرحم کو دفع، جنین و مشیمہ کو خارج، حیض کو جاری اور رحم کی رطوبتوں کو جذب کرتا ہے۔ روغن بلسان ایرسا کے ہمراہ نئے پرانے تمام زخموں کو میل سے پاک و صاف کرتا ہے۔ حاصل کلام! روغن بلسان کو مذکورہ امراض میں ہر ایک کے مطابق مخصوص طریقہ سے استعمال کریں، جیسے خوردنی استعمال، طلا، مالش، سرمہ کے طور پر، قطور، سنون، حمول، فرزجہ، مفرد اور مرکب استعمال کر سکتے ہیں۔ ہر طریقہ سے فائدہ کرتا ہے۔ یہ مرکبات کے نسخوں میں تریاق کے مانند کام کرتا ہے اور بچھو، تمام کیڑے مکوڑے، خانق النمر وغیرہ بارد زہروں کا مقاوم اور لڑنے کی صلاحیت کا حامل ہے۔ اگر پانچ سوملی گرام سے ڈیڑھ گرام تک روغن بلسان کو بتیس گرام روغن بادام تلخ یا شہد کے ہمراہ نوش کیا جائے تو خارجی سردی، رعشہ، لقوہ، اختلاج، پورے بدن کی سردی اور صغر نبض (یعنی نبض کا حجم چھوٹا ہونا) میں بحکم خداوندی فائدہ کرتا ہے۔ روغن بلسان، تنہا یا بیخ سوسن آسمانجونی کے ہمراہ سر کے قروح میں فائدہ مند ہے۔ اگر فتیلا کو روغن بلسان میں اور روغن زنبق (روغن چمیلی) میں تر کر کے حمول کیا جائے تو جمود اور سکتہ

میں فائدہ ہوتا ہے۔ روغن بلسان کا آنکھوں میں استعمال غشاوہ کو صاف اور نزول الماء کی ابتداء میں فائدہ کرتا ہے۔ اس کا نیم گرم قطور کان درد میں راحت دیتا ہے۔ یہ شوصہ اور انتصاب نفس کی بہترین دوا ہے۔ اگر ساڑھے سات سو ملی گرام روغن بلسان کو ایک پیالہ مناسب حال جوشاندہ پر ٹپکا کر خالی پیٹ نوش کیا جائے اس کھانسی میں فائدہ کرتا ہے، جس کی شروعات سینہ کے اعضاء سے ہوتی ہے۔ اسی طرح ساڑھے چار گرام روغن بلسان کو ایک پیالہ زوفا کے جوشاندہ میں ملا کر پینے سے سردی سے لاحق شدید کھانسی میں فائدہ ہوتا ہے نیز اس مذکورہ مرض میں سینہ پر اس کی مالش کی جائے۔ بعض لوگوں نے ساڑھے سات سو ملی گرام روغن بلسان اور ساڑھے تیرہ ملی لیٹر زوفا کے جوشاندہ کو کھانسی اور سینہ کے درد کے لیے فائدہ مند لکھا ہے۔ سینہ پر اس کی مالش جمود صدر میں فائدہ کرتی ہے۔ اگر عورت اس کا حمول کرے تو یہ حمل میں معاون و مددگار رہے۔ بانجھ عورت کو فائدہ کرتا ہے اور جنین و مشیمہ کو خارج کرتا ہے۔ اگر روغن بلسان، روغن گل اور موم کی قیروطی بنائی جائے اور اس کا حمول کیا جائے تو رحم کی سردی میں فائدہ ہوتا ہے۔ روغن بلسان پینے سے پتھری ٹوٹ جاتی ہے۔ پیشاب وحیض کو خوب جاری کرتا ہے اور بارد عسر البول میں فائدہ کرتا ہے۔ روغن بلسان کی مالش استرخاء ذکر میں مفید ہے۔ اس کا طلا لرزہ کو دفع کرتا ہے۔ اس کو پینے سے عرق النساء میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر روغن بلسان کو وضح (بالوں کی سفیدی) پر طویل عرصہ تک طلا کیا جائے تو اصلی رنگ لوٹ آتا ہے۔ اگر روغن بلسان شراب میں ملا کو نوش کیا جائے تو زہروں سے مقاومت (لڑنے کی صلاحیت) پیدا کرتا ہے۔ یہ تریاق کبیر کا ایک اہم جز ہے اور افعی کی گزیدگی میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر سوا دو گرام روغن بلسان کو تازہ دودھ میں ملا کر نوش کیا جائے تو خانق النمر کے زہر کو رفع اور کیڑے مکوڑوں کے ڈسنے، شوکران اور فطر خوردہ شخص اور بچھو کی گزیدگی کے لیے فائدہ مند ہے۔ روغن بلسان اور ایرسا کا ضماد کانٹا اور ہڈی کو خارج کرتا ہے۔ روغن بلسان کی مقدار خوراک سوا دو ملی لیٹر اور بعض کے مطابق پونے دو ملی لیٹر سے ساڑھے چار ملی لیٹر تک ہے۔ یہ آنتوں میں نقصان کرتا ہے، جس کا مصلح لعاب بہی دانہ کے ہمراہ صندل سرخ کا استعمال ہے۔ اس کا بدل ڈیڑھ گنا سے دوگنا تک پرانا روغن زیتون یا تازہ روغن زیتون یا روغن ازاراقی یا روغن ترب ہے، جس میں حب بلسان اور عود بلسان کو پکایا گیا ہو۔ بعض کے مطابق اس کا بدل گائے کا گھی ہے، جس میں مرمکی کو پکایا گیا ہو۔ بعض کے نزدیک اس کا بدل نصف وزن عمدہ روغن بان اور چوتھائی وزن پرانا روغن زیتون ہے یا چوتھائی حصہ روغن زنبق اور اس کے ہم وزن عمدہ پرانا روغن زیتون ہے یا ہم وزن روغن ناریل یا ہم وزن روغن ترب ہے۔ کچھ لوگوں نے اس کا بدل میعہ سائلہ کے ہمراہ ہم وزن حب بلسان قرار دیا ہے۔ اطباء سے منقول ہے کہ اگر درخت کاج (درخت صنوبر) کے گوند کو مناسب روغن میں حل کیا جائے تو اس کے اکثر آثار وخواص روغن بلسان جیسے ہو جاتے ہیں اور روغن بلسان کا نعم البدل بھی۔ روغن بلسان کے افعال وخواص انگریز اطباء کے مطابق بالسم کوپی با کے ذیل میں تحریر ہو چکے۔

بلسان کے پتوں کا جوشاندہ پینے سے نفخ اور غلیظ ریاح تحلیل اور حلق میں چپکی ہوئی جونک نکل جاتی ہے۔ یہی فائدہ پتوں کے عصارہ سے حاصل ہوتا ہے۔ پتوں کے جوشاندہ کا قطور کان درد کو ساکن کرتا ہے اور اس کی تکمید رطوبی صداع کی تسکین کے لیے فائدہ مند ہے۔ برگ بلسان کا ضماد بارد رطب صداع اور بچھو کی گزیدگی میں فائدہ کرتا ہے۔ پتے کے عصارہ کا ضماد بھی رطوبی صداع میں فائدہ کرتا ہے اور دماغ سے رطوبتوں کو نیچے لاتا ہے۔ اگر بلسان کی تازہ چھال کا شہد میں مربی تیار کیا جائے تو معدہ کو قوی اور اس کو رطوبت کو صاف، جگر کو تقویت، نفخ کو تحلیل اور جگر کی برودت کو دفع کرتا ہے۔ اگر بلسان کی جڑ اور ریشہ کو جلانے کے بعد شہد میں ملا کر ثالیل پر طلا کیا جائے تو

ان کو کاٹ دیتا ہے۔ یہ مذکورہ نسخہ خصوصاً شراب کے ہمراہ تیار کردہ ریم والے قروح کا تنقیہ کرتا ہے اور اس کا طلا ہڈیوں کے ریزہ کو خارج کرتا ہے۔ بیخ بلسان کی پوست اور سرکہ کا ضماد بھی ثالیل کو کاٹ دیتا ہے۔ اگر بلسان کی شاخ اور پتوں کو پانی میں پکا لیا جائے، پھر اس کے صاف شدہ پانی کو تازہ روغن کنجد کے ہمراہ اتنا پکایا جائے کہ تیل باقی رہ جائے اور پانی جل جائے تو اطباء کے نزدیک یہ روغن روغن بلسان کے قائم مقام قرار دیا گیا ہے۔ بلسان کی لکڑی، تخم اور پتے کا ضماد اور ان چیزوں کے جوشاندہ کا خوردنی استعمال مشروب اور ڈسے ہوئے زہروں کو دفع کرتا ہے۔ بلسان کی لکڑی کے خواص عود بلسان کے ذیل میں آئیں گے۔

بلسان من

یہ بلسان ہے۔

بلس

یہ فرس کے ہم وزن ہے۔ بلس اہل یمن کی زبان میں انجیر کا پھل ہے۔

بلسٹرنگ فلائی

با کے نیچے زیر، لام پر زبر، سین ساکن، ٹا اور را پر زبر، نون اور گاف ساکن، فا اور لام پر زبر، الف، ہمزہ کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ ذراریح ہے۔ انگریز اطباء کے مطابق یہ ایک قسم کی زہردار مکھی ہے، جو انگریزی ممالک میں کثرت سے پائی جاتی ہے۔ یہ ہندوستان میں بھی پائی جاتی ہے۔ یہ مکھی گول اور لمبی ہوتی ہے، اس کے دونوں پر سنہرے، سبز اور خوشنما ہوتے ہیں اور ان دونوں پروں کے نیچے چھلنی کے مانند باریک، خاکستری رنگ کے مزید دو پر ہوتے ہیں، جو سنہرے پروں میں چھپے رہتے ہیں۔ اس کا سر بڑا ہوتا ہے، جس کے اوپر ایک لکیر ہوتی ہے، یہ مکھی درختوں پر بیٹھتی ہے۔ یہ بہت بدبودار ہوتی ہے۔ دماغ اس کو برداشت نہیں کرسکتا۔ ان مکھیوں کے پکڑنے والے صبح سویرے اپنے چہرے اور ہاتھوں پر کپڑا لپیٹ کر اس درخت کو ہلاتے ہیں اور جب یہ مکھی زمین پر گر پڑتی ہے تو اس کو اٹھا کر گرم سرکہ میں ڈال لیتے ہیں۔ دھوپ میں اچھی طرح خشک کر کے شیشہ کے برتن میں محفوظ کر لیتے ہیں اور اس کے منہ کو مضبوط باندھ دیتے ہیں ورنہ اس میں کیڑے پیدا ہو جاتے ہیں۔ یہ مکھی جلد کو سرخ کر کے چھالے ڈال دیتی ہے۔ یہ قوی مسہل اور مدر حیض ہے۔ یہ ضعف مثانہ، سلسل البول اور تقطیر البول کو دفع کرتی ہے اور خوب باہ آور ہے۔ اس کو روغن کنجد میں ملا کر بالوں پر ملنے سے بال جھڑنا بند ہو جاتے ہیں اور ضفہ (بدن کی بدبو) میں فائدہ کرتا ہے۔ اس کی مقدار خوراک بدرقہ (پیش دارو/ انوپان) کے ساتھ 32.4 سے 64.8 ملی لیٹر تک ہے۔ اس سے مرکبات بھی تیار کیے جاتے ہیں۔

بلسکی

با پر پیش، لام پر زبر، سین ساکن، کاف کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ عربی لفظ ہے۔ اس کا عربی نام حشیشۃ الافعی بھی ہے۔ یہ افریقی ممالک میں مصفی الرعاۃ سے معروف ہے۔ دوا فروش لوگوں کے نزدیک اس کا نام قوت البربیہ ہے۔ بلسکی کا یونانی نام افارینی ہے۔ بعض نے اس لفظ کو کاف کے بغیر بلسی بھی لکھا ہے۔ بلسکی کثیر شاخوں والا ایک پودا ہے، جو دراز، چوکور اور کھردرا ہوتا ہے۔ اس کے پتے گولائی مائل اور فوہ (مجیٹھ) کے پتوں کے مانند دور دور نکلتے ہیں۔ اس کا پھول سفید اور تخم سخت و گول ہوتا ہے۔ تخم کا درمیانی حصہ خم دار ہوتا ہے۔ یہ

پودا اپنے پتوں کی خشونت کی وجہ سے کپڑوں سے چمٹتا ہے، چونکہ جانوروں کے رکھوالے اور چرواہے اس کے ذریعہ دودھ میں سے بال کو نکالتے اور صاف کرتے ہیں، اس لیے اس کا نام مصفی الرعاۃ (چراہوں کی چھلنی) ہے۔

مـــزاج: دوسرے درجہ تک گرم وخشک اور بعض کے نزدیک یہ مرکب القوی ہے، جس پر تجفیف اور حرارت کا غلبہ رہتا ہے اور اس میں حرارت سے زیادہ یبوست ہے۔

افعـال و خـواص: بلسکی لطافت کے ساتھ معمولی فعل جلا کا حامل ہے۔اس لیے اطباء نے اس کو جالی اور ملطف لکھا ہے۔اگر بلسکی اورخنزیر کی چربی یا خنزیر کی پرانی چربی کا ضماد کیا جائے تو خنازیر کو ابتدائی مراحل میں تحلیل کرتا ہے۔اگر مذکورہ نسخہ کو خصوصاً بلسکی کے عصارہ کو روغن گل یا روغن بنفشہ کے ہمراہ کان میں قطور کیا جائے تو درد میں آرام ملتا ہے۔اگر پانی میں ملی ہوئی شراب ابیض کے ہمراہ سولہ ملی لیٹر بلسکی کا عصارہ نوش کیا جائے یا ساڑھے سترہ گرام بلسکی کی جڑی بوٹی کو کھایا جائے اور اس کے اوپر شراب نوش کی جائے تو یہ رتیلا (بچھو) اور افعی کی گزیدگی میں فائدہ کرتا ہے۔

بلسفا

یہ حرف بابلی ہے۔

بلسن

با پر پیش اور بعض کے نزدیک اس کے نیچے، زیر اور آخر میں نون۔ یہ عدس (مسور) ہے۔

بلسو

با پر زبر، لام ساکن، سین پر پیش اور واؤ ساکن۔ یہ سنسکرت میں کاری پنڈو (سفید پھول والا)، کارا بھل (اس کا پھول فلفل کے مانند مزے دار ہوتا ہے) اور کانک کری (سونے کے مانند بدن کے رنگ کو نکھارنے والا) ناموں سے موسوم ہے۔ یہ ایک جنگلی درخت ہے، جو دکن میں درخت کاری کے نام سے مشہور ہے۔اس کی شاخیں گھنی ہوتی ہیں۔شاخ کے دونوں طرف جڑ سے اس کے آخری سرے تک لمبے اور موٹے کانٹے ہوتے ہیں اور ہر کانٹے کے نیچے درخت حنا کے مانند بلکہ اس سے تنگ اور مسلسل دو دو پتیاں ہوتی ہیں اور ان پتیوں کے درمیان پھول کھلتا ہے، جس سے بعد میں فالسہ کے دانہ کے برابر قدرے چپٹے اور چوڑے ایک سے تین عدد تک پھل لگتے ہیں۔ یہ کچا پھل سبز اور کسیلا اور نیم کچا پھل زعفرانی زرد اور پکا پھل سرخ ہوتا ہے۔اس کے اندر گردہ کے ہم شکل ایک سے تین تک تخم ہوتے ہیں۔

مزاج: اس کے پھل کا مزاج حار اور رطب ہے۔

افعـال وخواص: پھل کا ذائقہ چرپرہ اور شیریں ہوتا ہے۔یہ مقوی، مشتہی طعام، مہیج باہ اور دافع زحیر ہے۔ یہ ہندوستانی اطباء کے نزدیک کسیلا اور بادی ہے۔ یہ پیٹ میں قبض پیدا کرتا ہے۔ پرمیو (سوزاک)، سیلان منی، سیلان مذی اور گاڑھے پیشاب میں فائدہ مند ہے۔لوگ اس کے نئے ونرم پتوں سے سبزی بناتے ہیں۔ یہ ریاح کی تولید اور اشتہا کو ساقط کرتا ہے۔ امراض بول، زلق الامعاء اور زلق المعدہ میں فائدہ کرتا ہے۔زلق کی بیماری کا نام گرہنی اور سنگرہنی ہے۔ بخار کو بہت جلد بلکہ ایک پہر میں دور کرتا ہے۔

بلسیقی اور بلا سیقی

یہ دونوں حرف السطوح (بابل کی بالون) ہیں۔

بل شیریں

یہ شیرازی میں طراشیث ہے۔

بلطاس

یہ درخت چنار کا نام ہے۔

بلطاؤن

یہ بقلۂ یمانیہ ہے۔

بلغار

یہ بودار (خوشبودار چڑا) ہے۔

بلغور

بالفتح یہ عصیدہ ہے۔

بلغ

بلغ اور بعض کے مطابق بعلق کھجور کی ایک نوع ہے۔

بلغوثیون

یہ عصی الراعی (لال ساگ) ہے۔

بلکا

یہ کنگنی ہے۔

بلکند

بالضم یہ تنوری روغنی روٹی ہے، جس کا ہندی نام پراٹھا ہے اور اس کی ترکیب مشہور و معروف ہے۔

بلکچہ

اس کا مزاج بارد ہے۔ یہ زہر، بلغم، صفرا، سوزاک، مثانہ کی پتھری اور سوزش کو دفع کرتا ہے۔

پلکھن

پا کے نیچے زیر، لام ساکن، کاف پر زبر، ہا خفی اور نون ساکن۔ یہ ہندوستان کا ایک مشہور درخت ہے۔ اس کے افعال وخواص پا کر کے ذیل میں گزر چکے ہیں۔

بلمکاری

با اور لام پر زبر، میم ساکن، کاف پر زبر، الف، را کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ بعض کے نزدیک اس لفظ میں میم کے عوض نون ہے۔ یہ

پیلو کا درخت ہے۔

بلمون

بلمون با کے زبر کے ساتھ اور سلمون ساذج سے معروف ہے اور بعض کے مطابق بلمون اور بکمون خرفہ کے فارسی نام ہیں۔

بلخاسف

یہ برنجاسف ہے۔

بلنجمشک

یہ فرنجمشک ہے۔

بلند

یہ سمند کا ہم وزن ہے، یہ مہندی کی جڑ ہے۔

بلنقس

با پر زبر، لام ساکن، نون اور قاف پر زبر اور سین ساکن۔ یہ گائے کا بچہ ہے۔

بلنطس

یہ اندلس کی زبان میں بقلۂ یمانیہ (چولائی) ہے۔

پلنگ

پا پر زبر اور لام پر زبر، نون ساکن اور گاف ساکن۔ یہ فارسی لفظ ہے اس کا عربی نام نمر ہے۔ اس کی کنیت ابوالامر، ابوالغضب، ابو جہل اور ابو عمرو ہے۔ اس کا ترکی نام فیلان اور ہندی نام تیندوا اور بگھرا ہے۔ یہ چیتا کے ہم شکل اور ہم رنگ ایک مشہور جانور ہے۔ یہ شیر کے ہم شکل مگر چھوٹا ہوتا ہے۔ اس کی جلد پر سیاہ نقطے موجود ہوتے ہیں۔ اس کا جثہ کتے سے بڑا و پتلا اور تمام جانوروں سے تیز رفتار، بہت طاقتور، باغیرت اور حیادار ہوتا ہے۔ کوئی جانور اس کا گوشت نہیں کھاتا۔ بعض کے مطابق یہ شیر سے زیادہ خطرناک ہوتا ہے، کیونکہ غصہ کے وقت خود پر قادر نہیں ہوتا، یہاں تک کہ اپنے شدید غضب سے خود کو مار ڈالتا ہے۔ پلنگ کی دو نوع ہیں۔ ایک بڑے جثہ دار اور ایک چھوٹا ہوتا ہے۔ چھوٹے کی دم چھوٹی ہوتی ہے۔ یہ انسان اور جانور کا بہت بڑا دشمن ہے۔ جب یہ شکم سیر ہو جاتا ہے تو تین دن تک سوتا رہتا ہے۔ تمام درندوں کی بو کے برخلاف اس سے بہت بدبو نہیں آتی، جب یہ بیمار پڑتا ہے تو چوہے کو کھاتا ہے اور صحت یاب ہو جاتا ہے۔ ماہرین نے بتایا ہے کہ تیندوا شراب کو بہت پسند کرتا ہے، جب اس کے قریب پہنچتا ہے تو بلا اختیار پانی کی طرح پیتا ہے۔ بعض وقت لوگ اس حیلہ سے اس کا شکار کرتے ہیں۔ یہ شیر سے کم خطرناک ہے۔ باقی تمام جانوروں سے زیادہ خطرناک ہے۔ تیندوا کی جلد کمزور مگر بذات خود خطرناک جانور ہے۔ اس کو شیر سے ذاتی عداوت ہے، مگر یہ اس پر کامیابی نہیں پاتا۔ اس کی چھلانگ بہت بلند ہوتی ہے۔ یہاں تک کہ چالیس ہاتھ تک اونچی جست لگاتا ہے اس کا بچا ہوا کھانا کوئی نہیں کھاتا اور یہ مردار کو بالکل نہیں کھاتا۔ لوگ کہتے ہیں کہ اگر انسان اپنے بدن پر لنگڑی بجو کی چربی کو مل لے اور تیندوا کے قریب جائے تو تیندوا اس پر غالب نہیں آتا اور اس کو کوئی نقصان نہیں پہنچاتا، بلکہ انسان

اپنے ہاتھ سے پکڑ کر اس کو باندھ دیتا ہے۔اس کا اثر بالخاصہ ہے کہ اگر کوئی شخص اس کی کھال کا ایک ٹکڑا اپنے پاس رکھے تو لوگوں پر اس کی ہیبت طاری رہتی ہے۔بعض لوگوں کا تجربہ ہے کہ اگر تیندوے کے زخم پر چوہا پیشاب کردے تو ٹھیک ہوجاتا ہے۔چوہا تیندوے کے قریب پہنچنے کے لیے بیتاب رہتا ہے تاکہ اس پر پیشاب کرے،اس لیے لوگ تیندوے کو ایسے مقام پر رکھتے ہیں کہ جس کے اردگرد پانی ہو تاکہ چوہا اس تک نہ پہنچ سکے اور اس پر پیشاب نہ کرے۔اس کی خاصیت یہ ہے کہ رفتار کی حالت میں کسی جانور کو اپنے سے بلند دیکھنا گوارا نہیں کرتا۔

مزاج: تیندوا کا مزاج درندہ صف جانوروں کا مزاج ہے۔بعض کے نزدیک تیندوا کے تمام اجزاء خصوصاً اس کا پتہ اور چربی گرم اور خشک ہے۔اور بعض نے اس کے گوشت کو گرم اور خشک لکھا ہے۔

افعال و خواص: اگر تیندوا کی چربی کو پگھلا کر پرانے زخموں پر لگایا جائے تو ان کو صاف اور گوشت سے پر کرتا ہے۔پکی ہوئی چربی، روغن زیتون اور پانی میں گلا کر پکائے ہوئے تیندوے کے گوشت کا طلا زخموں کو زائل،شرا (پتی) اور حزاز کے لیے بے مثال دوا ہے۔ ارسطاطالیس کے مطابق اگر اس کے خون کو کلف پر لگانے کے بعد خشک ہونے کا انتظار کیا جائے پھر اس کو پانی سے دھویا جائے تو اس کو زائل کرتا ہے اور بہق وجلد کے نشانات کو بھی صاف کرتا ہے۔ترش ترنج کے رس کے ہمراہ تیندوے کے خشک پتے کا طلا بہق میں فائدہ کرتا ہے۔فالج، خدر، وجع المفاصل، نقرس اور بارد امراض کے لیے تیندوے کی چربی بہترین طلا ہے۔اس کے خون کو آنکھ میں لگانے سے تمام امراض چشم میں فائدہ ہوتا ہے۔اس کے پتے کا سرمہ کے طور پر استعمال بینائی کو تیز کرتا ہے اور نزول الماء میں فائدہ مند ہے۔ تیندوے کے سر کا مغز آب جرجیر اور آب زنبق (چمیلی) کے محلول کا مردانہ عضو تناسل کے سوراخ میں قطور مقوی اور محرک جماع ہے۔اسی طرح مغز سر اور روغن زنبق کا حمول فائدہ مند ہے۔اگر اس کے قصبہ (نرخرہ) کا شوربا بنا کر نوش کیا جائے تو تقطیر البول اور درد مثانہ میں فائدہ کرتا ہے۔اس کی جلد پر بیٹھنا بواسیر میں فائدہ مند ہے۔ساڑھے سترہ گرام تیندوے کے گوشت کا خوردنی استعمال سانپ،افعی اور جملہ کیڑے مکوڑوں کے کاٹے زہر کو دفع کرتا ہے۔اس کے پتے کا داخلی استعمال ممنوع ہے،کیونکہ اس میں شدید زہریلا اثر ہوتا ہے اور اس کو کھانے پینے والا شخص منھ کی تلخی، آنکھ کی زردی، مری کے درد، التہاب اور خشک تشنج میں مبتلا ہوجاتا ہے اور بعض وقت تین گھنٹہ یا اس سے کم وقت میں ہلاک ہوجاتا ہے اور اس کی مہلک مقدار ایک گرام ہے۔اس کا علاج یہ ہے کہ جلدی سے تازہ دودھ پلا کر قے کرائی جائے اور اس کے بعد گل مختوم اور رب بہی یا رب سیب، شیرہ تخم خرفہ، روغن بادام اور مرغ کے بچہ کے ماء اللحم کے ہمراہ ماء الشعیر مبرد کھلایا جائے۔اگر اس سے ضعف یا غشی لاحق ہو تو قدرے شراب پلائی جائے اور باقی تمام تدابیر شیر کا پتہ کھانے والے شخص کے مانند ہے،جن کا تذکرہ آئندہ آئے گا۔ جب اس کے بال سے گھر میں دھواں کیا جاتا ہے تو اس مقام سے بچھو بھاگ جاتا ہے اور خود تیندوا مر کے دھویں سے بھاگتا ہے۔

بلواسیہ

یہ شقراق (لٹورہ یا نیل کنٹھ) ہے۔

پلوا

پا اور لام مشدد پر زبر، واؤ پر زبر اور الف۔

پلواستری

پلوا کا اعراب حسب سابق، سین ساکن، تا پر زبر، را کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ ان دونوں لفظ کا اطلاق درختوں کے نئے پتوں یعنی کونپل پر ہوتا ہے۔

پلوا ورنا

پلوا کا اعراب حسب سابق، واؤ پر زبر، را ساکن، نون پر زبر اور الف۔ یہ ناگرموتھا ہے۔

پلواوت

یہ بیل (مشہور پھل) ہے۔

پلوپرنی

پا کے نیچے زیر، لام پر پیش، واؤ ساکن، پا پر زبر، را ساکن، نون کے نیچے زیر اور یا ساکن، یہ چکنڈی ہے۔

پلوایہ

یہ خطاف (ابابیل) ابابیل ہے۔

پلوت

پ مفتوح ہے۔ یہ خرنوب ہے۔

بلودت

ب مکسور، ل مضموم، و ساکن، د مفتوح اور ت ساکن ہے۔ یہ کورس ہے۔

بلور

با کے نیچے زیر، لام مشدد پر زبر، واؤ اور را ساکن۔ فارسی میں یہ لفظ بلور ہے، جس کا اعراب با اور لام پر پیش، واؤ اور را ساکن ہے۔ یہ ایک معدنی پتھر ہے، جو ہندوستان میں کثرت سے ملتا ہے۔ یہ سفید، شفاف اور چمکدار ہوتا ہے، یہ شیشہ کے مانند اس چیز کو عیاں کرتا ہے۔ جس کو اس کے اندر پیوست کیا جاتا ہے۔ بعض کے نزدیک یہ رواں پانی ہوتا ہے، جو جم جاتا ہے۔ بلور زمرد سے نرم اور شیشہ سے سخت ہوتا ہے۔ بعض مقامات کا زمرد زیادہ سخت ہوتا ہے جیسے کشمیر اور بعض علاقوں کا نرم اور کم شفاف ہوتا ہے، جیسے عظیم آباد۔ بہت سفید اور صاف جسم والا بلور اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔ اس پتھر کی بہتر قسم وہ ہے، جس کا نام فارسی میں درنجف ہے۔ بلور طف میں کم استعمال ہوتا ہے اور اس کا مصلح پرانی قند ہے۔ اگر بلور کو سورج کے مقابل رکھا جائے اور دوسری جانب اس کے پاس دھنی ہوئی روئی رکھی جائے تو اس کی شعاعیں روئی میں نفوذ کرتی ہیں اور اس کو جلا دیتی ہیں، بلور کا باریک سرمہ آنکھ کے بیاض، سل اور خارش میں فائدہ کرتا ہے۔ بلور کا اثر بالخاصہ ہے کہ اگر اس کو گردن میں لٹکایا جائے تو بچوں کے رعشہ اور دانت درد میں فائدہ ہوتا ہے اور ڈراؤنے خواب سے محفوظ رکھتا ہے۔

پلورنت

پا اور لام پر زبر، واؤ اور را پر پیش، نون اور تا ساکن ۔ یہ پنومان درخت کا پھل ہے۔

بلوسیطون

یہ گلنار ہے۔

بلوسیکہ

با کے نیچے زیر، لام ساکن، واؤ اور سین پر زبر، یا ساکن، کاف پر زبر اور آخر میں ہا۔ یہ اس مغز بیل کا ہندی نام ہے، جو غیر دانہ دار ہوتا ہے اور اس کو اسی نام سے جانا جاتا ہے۔ یہ قابض ہے۔ بلغم کے فساد، قولنج اور پیٹ درد کو دفع کرتا ہے۔

بلوط

با پر پیش یا زبر، لام مشدد پر پیش، واؤ اور طا ساکن ۔ اس کا فارسی نام بالوط، طبرستان کی زبان میں ارمازی، یونانی میں قالابو اور فلابو، رومی میں فرینیون، انطا کی زبان میں وِوام، رومی میں قلبا، بلوط، قیلون اور روردبین ہے۔ یہ خرنوب کے پتے کے مانند ہوتا ہے، جس کا باطنی حصہ سفید اور اس کا ظاہری حصہ سبز ہوتا ہے۔ مطلق بلوط سے اس کا پھل مراد ہوتا ہے، جو مشہور و معروف ہے۔ بلوط کا پھل دو قسم کا ہوتا ہے۔ ایک قسم درازی مائل اور دوسری قسم گولائی مائل ہوتی ہے۔ اس کے پھل کا نام بیش، شاہ بلوط و بلوط الملک اور انگریزی میں اوگ ہے۔ اس کی مستطیل قسم لذیذ ہوتی ہے۔ لوگ اس کو کھاتے ہیں اور اس کا درخت فندق جیسا ہوتا ہے۔

مولف مالایسع نے اس کی تین قسمیں بیان کی ہیں اور اس قول کو درست قرار دیا ہے۔ ایک قسم مستدیر ہوتی ہے، جس کا نام شاہ بلوط ہے اور دو قسمیں مستطیل ہیں، جن میں سے ایک میٹھی ہے، جو ماکول ہے اور دوسری تلخ ہے جو غیر ماکول ہے۔ اسی طرح دیلم اور طبرستان میں یہ دونوں قسمیں ہوتی ہیں۔ امین الدولہ نے محمد ابن محمد اور جالینوس کے حوالہ سے نقل کیا ہے کہ بعض علاقوں میں بلوط درخت پر ایک سال بلوط کا پھل آتا ہے اور ایک سال مازو کا پھل آتا ہے۔ صیدنہ کے مترجم ابوریحان نے کہا ہے کہ ایک درخت پر ایک سال میں ایک نوع کا پھل اور دوسرے سال میں دوسری نوع کا پھل آنا ممکن ہے، جیسے درخت پستہ پر ایک سال پستہ کا پھل آتا ہے اور دوسرے سال بزغنج کا پھل آتا ہے، جیسا کہ بزغنج کے ذیل میں اس کا ذکر آچکا ہے۔ پھل کی پوست کے نیچے مغز سے متصل اخروٹ کے ہم رنگ جو نازک پوست ہوتی ہے اس کا نام جفت بلوط ہے۔ بلوط کے تازہ پھل کو آگ میں بھون کر گرما گرم نمک یا بلا نمک کھایا جاتا ہے، جو نہایت نازک اور لذیذ ہوتا ہے۔ گنوار اور دیہاتی لوگ ثمر بلوط کے خشک مغز کے آٹا کی روٹی پکا کر کھاتے ہیں۔ یہ امر تحقیق شدہ ہے کہ بلوط کا پھل ایک سال خوب اور فربہ آتا ہے اور ایک سال مازو کے مانند کوئی چیز آتی ہے جو کہ مغز دار اور مازو کے علاوہ ہوتی، جیسا کہ انشاء اللہ تعالیٰ مازو کے ذیل میں مذکور ہوگا۔ فربہ اور پکا ہوا بلوط کا پھل اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔

مزاج: شیریں اور ماکول بلوط کا پھل دوسرے درجہ میں بارد اور یابس ہوتا ہے۔ بعض کے نزدیک اول درجہ میں سرد ہوتا ہے۔ بلوط کا تلخ پھل اول درجہ میں سرد اور دوسرے درجہ میں خشک ہے اور بعض کے مطابق اوّل درجہ میں خشک ہوتا ہے۔

افعال و خواص: بلوط کا پھل مازو کے قائم مقام اور قابض ہے۔ شیخ فرماتے ہیں کہ شاہ بلوط کم قابض ہوتا ہے۔ رومی بلوط کا سب

Go to Content Page

سے زیادہ قابض حصہ اس کی جفت ہے، جواس کی اندرونی پوست ہے۔ گیلانی کے مطابق بلوط کے درخت کے قابض اجزاء میں اس کے باریک ریشے ہیں، پھراس کی جفت قابض ہے اور جفت بلوط کا وہ حصہ ہے جواس کے نفس پھل پر ہوتا ہے۔ بعض کے مطابق اس کے قابض اجزاء کی درجہ بندی ماقبل کے برخلاف ہے، پہلے پھل کا بیرونی چھلکا، پھر پتا، پھر لکڑی پھر جڑ اوراس کے بعداس کا پھل قابض ہے۔ بلوط کا پھل اپنی یبوست کے باوجود تمام لبوب کی طرح رطوبت فضلیہ سے خالی نہیں ہوتا کیونکہ پھل میں غلظت ہوتی ہے، جوریاح اور نفخ پیدا کرتی ہے۔ البتہ بلوط کے پھل کے چھلکا میں رطوبت فضلیہ نہیں ہوتی اس لیے یہ شدید مجفف ہوتا ہے۔ ثمر بلوط کے تمام اجزاء خصوصاً اس کی جفت پیٹ کے نچلے حصہ میں نفخ اور قبض پیدا کرتے ہیں اور سیلان رطوبت کو روکتے ہیں اوراس کے تمام اجزاء مقوی اعضاء ہیں۔

جالینوس کہتا ہے کہ ثمر بلوط میں تمام حبوب سے زیادہ غذائیت ہوتی ہے۔ یہاں تک کہ یہ غذائیت میں روٹی کے دانوں کے قریب تر ہے، لیکن شاہ بلوط کے پھل میں زیادہ غذائیت ہوتی ہے، کیونکہ اس میں شیرینی زیادہ ہوتی ہے، مگراس کے باوجوداس کے تمام اجزاء کی غذا ناپسند کی جاتی ہے۔ بعض کے مطابق گذشتہ زمانے میں انسان کی غذا کا بڑا حصہ بلوط تھا۔ شیخ کے مطابق بلوط مصنوع ہے، کیونکہ اس کے فعل قبض سے مسامات جلد تنگ اوراس کے غلظت کی وجہ سے معدہ میں کثرت سے ابخرات پیدا ہوتے ہیں، جو سر کے اندر قید ہوجاتے ہیں۔ ثمر بلوط رطوبت معدہ میں مفید، ثقیل الغذا اور دیر ہضم ہوتا ہے اور ہضم ہونے کے بعد کثیر مقدار میں غذائیت فراہم کرتا ہے۔ یہ سدہ پیدا کرتا ہے۔ مزمن اسہال اور نزف الدم کو بند کرتا ہے۔ یہ خفقان اور فم معدہ سے لاحق غثیان، آنتوں کی خراش اور قرحہ، سلسل البول اور تقطیر البول میں فائدہ کرتا ہے۔ سوختہ بلوط مدر بول اور حابس اسہال ہوتا ہے۔ اگر ثمر بلوط کو کسی وقت خصوصاً ناشتہ کے وقت بھنا ہوا یا ابلا ہوا اور یا کچا کھایا جائے تو پیٹ میں شدید قبض پیدا کرتا ہے۔ نمک سود، خنزیر کی چربی یا بکری کے بچہ کی چربی کے ہمراہ بلوط کا ضماد، کنجران کے ورم، بلغمی ورم اور مختلف صلابتوں کے لیے مفید ہے۔ ثمر بلوط اور بلوط کی تمام اقسام کے پتوں کو باریک پیس کر ابتدائی ورم حار میں ضماد کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ جلے ہوئے بلوط کا ضماد اوراسی طرح اس کا ذرور قلاع دہن اور قروح ساعیہ کو روکتا ہے۔ اس کا حمول سیلان رحم وغیرہ کو ختم کرتا ہے۔ اگر بلوط اوراس کے نصف وزن کندر کو روغن زیتون میں ملا کراس کو متواتر کھایا جائے تو تقطیر البول، سلسل البول، بول فراش، ادرار مذی، ادرار منی اور نار فارسی کی تجفیف کے لیے مفید و مجرب لکھا ہے۔

گیلانی کے مطابق اگر ثمر بلوط کو جلا کراس کے ہم وزن سعد کو لیا جائے اوران دونوں کے برابر شکر ملا کر روزانہ سات گرام سات دن تک کھایا جائے تو تقطیر البول میں شفا ملتی ہے۔ اگر خشک بلوط کی پوست کا جوشاندہ نوش کیا جائے تو بل میں رہنے والے کیڑے مکوڑوں کی گزیدگی میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر ثمر بلوط کو گائے کے دودھ میں پکا کر نوش کیا جائے تو اس زہریلی دوا کے کھانے میں فائدہ کرتا ہے، جس کا نام طلفسیقون ہے۔ ایسی حالت میں اس کی مقدار خوراک بیس دانہ لینا ضروری ہے، اس سے زیادہ کھانے سے پیٹ میں نفخ اور قبض پیدا کرتا ہے۔ معدہ پر گراں گزرتا ہے اوراس کا ہضم دشوار ہوتا ہے۔ بلوط کی روٹی ثقیل ہوتی ہے، جو سر درد، سوداء اور سدوں کو پیدا کرتی ہے، جس کا مصلح سکنجبین اور قند ہے۔ بلوط کی مقدار خوراک ساڑھے چار سے ساڑھے سڑسٹھ گرام اور بعض کے نزدیک سات سے چھتیس گرام تک ہے اوراس کا بدل ہم وزن خرنوب نبطی ہے۔ بلوط معدہ ومثانہ کے لیے نقصان دہ ہے، اس کی اصلاح بریان کرنے اور شکر کے ہمراہ

کھانے سے ہوتی ہے۔

بلوط کے درخت کے تمام اجزاء سرد اور خشک ہیں اور اس کے باریک ریشے زیادہ خشک ہوتے ہیں اور اس کے تمام اجزاء کا فرزجہ سیلان رحم وغیرہ میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر بلوط کے پتے کو پیس کر چھڑکا جائے تو کمزور اعضاء کو خوب راس آتا ہے۔ بلوط کے پتے قابض اور معمولی مجفف ہوتے ہیں۔ پتوں کا ذرور تازہ زخموں کو مندمل اور عسر الاندمال قروح کا مجفف ہے اور تازہ زخموں کو گوشت سے پر کرتا ہے۔ اگر بلوط کے درخت کی چھال کو گلا کر پکالیا جائے اور گل قیمولیا (کھریا مٹی) سے بالوں کو دھونے کے بعد ایک رات ان پر ضماد کیا جائے تو بالوں کو خوب سیاہ کرتا ہے، جو پانی بلوط کی لکڑی جلانے کے وقت نکلتا ہے وہ ابرو (بھوؤں) کی خضاب کے لیے خطاط سے بہتر ہے۔

بلوط کی لکڑی کی راکھ کا عربی نام رماد حطب بلوط ہے، جو قابض، تمام اعضاء کے نزف الدم کی حابس اور مسکن ورم ہے۔ یہ دانتوں کو صاف، آکلہ سے محفوظ، مردانہ عضو تناسل کے زخم اور مقعد کے زخم کو رفع کرتا ہے۔ اگر راکھ کو حریرہ میں ملا کر پکالیا جائے اور صبح ناشتہ کے وقت تین دن متواتر سات گرام حریرہ کو شربت سیب کے ہمراہ کھایا جائے تو معدہ کی تری اور رطوبت کے لیے مفید ہے۔

جفت بلوط دوسرے درجہ میں سرد اور خشک ہے۔ یہ قوی مجفف اور رادع ہوتا ہے۔ اس کا خوردنی استعمال اور ضماد خون اور رطوبت کے سیلان کو بند کرتا ہے۔ اگر جفت بلوط کا جوشاندہ نوش کیا جائے تو نفث الدم، سحج امعاء، قروح امعاء اور مزمن اسہال میں فائدہ کرتا ہے۔ بعض وقت لوگ مذکورہ امراض میں اس کے سفوف میں شکر ملا کر ٹھنڈے پانی کے ساتھ استعمال کرتے ہیں۔ اس کا فرزجہ مزمن سیلان رحم، استرخاء رحم، رطوبت رحم کی کثرت اور استرخاء مقعد کو زائل کرتا ہے۔ فتق میں اس کا ضماد فائدہ کرتا ہے۔ جفت بلوط کا بدل ہم وزن حب الآس، نصف وزن بلوط، پوست انار یا گل انار ہے۔ بعض کے مطابق مساوی مقدار میں پوست انار اور مورد اس کا بدل ہے۔ جرم بلوط کی مقدار خوراک ساڑھے چار گرام اور جوشاندہ کے نسخوں میں ساڑھے تیرہ گرام تک ہے۔ شیخ کے مطابق شاہ بلوط قدرے حار ہوتا ہے، کیونکہ یہ شیریں ہوتا ہے اور یہ جالی و دیر ہضم ہے۔ شاہ بلوط میں فعل قبض اور خشکی بلوط سے کم ہوتی ہے۔ اس میں غذائیت کا غلبہ اور قوت قابضہ ہوتی ہے۔ شاہ بلوط بدن کو فربہ اور گردہ میں چربی پیدا کرتا ہے۔ مختلف شربتوں کے ہمراہ بریاں شاہ بلوط باہ آور، مہیج باہ اور مقوی بدن ہے۔ یہ زہروں کو رفع کرنے کی نہایت موثر دوا ہے۔ شاہ بلوط کا گودا زہروں اور اس قاتل دوا کے کھالینے میں فائدہ کرتا ہے، جس کا نام اقیمارون ہے۔ شاہ بلوط کے تمام افعال و خواص بلوط سے کمزور ہوتے ہیں اور یہ نفاخ ہے۔ بلوط کی تمام اقسام حلق اور مثانہ کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح شکر یا بزر حند قوقی اور سکنجبین ہے۔ جفت شاہ بلوط کا زہریلا اثر پوست شلتوک (دھان کی بھوسی) کے مانند ہے۔

بلوطا

یہ شاہ بلوط ہے۔

بلوط

یہ اسفنج ہے۔

بلوط الارض

یہ لفظ کماذریوس اور اس پودے کی جڑ کے درمیان مشترک ہے، جس کی پتیاں کاسنی کی پتیوں کے مانند چوڑی اور سبز ہوتی ہیں۔ بلوط

الارض ریتیلی زمین اور نشیبی مقامات میں پیدا ہوتا ہے۔ یہ تر اسیل کی ایک نوع ہے، جو اندلسی جدوار سفید ہو سکتی ہے۔ بلوط الارض کا جزء مستعمل اس کی جڑ ہے، جس کا ذائقہ بلوط کے ذائقہ کے مانند قدرے تلخی آمیز شیریں ہوتا ہے اور اس کی شکل بھی بلوط کے مانند ہوتی ہے۔ اس کی جڑ بلوط کے مانند اور ریز میں ہوتی ہے اور اس کے پتے زمین سے اگتے ہیں۔

مزاج: بلوط الارض دوسرے درجہ میں گرم وخشک اور بعض کے نزدیک دوسرے درجہ میں گرم اور اوّل درجہ میں خشک ہے۔ یہ بہت سے مرکبات میں شامل کیا جاتا ہے۔ لیس دار فضلات کو کاٹتا، باطنی اعضاء کے سدوں کو کھولتا اور پیشاب وحیض کو خوب جاری کرتا ہے۔ شہد کے ہمراہ اس کی جڑ کا ضماد تلی کے امراض کے رفع، پرانے اور عفونت دار قروح کو صاف کرتا ہے۔ زائد گوشت کو کھاتا اور قروح کو پھیلنے سے روکتا ہے۔ بعض لوگوں کے خیال میں مثانہ کی پتھری کے لیے فائدہ مند ہے۔ اس کی مقدار خوراک ساڑھے تین سے ساڑھے دس گرام تک ہے۔

بلوط الملک

یہ شاہ بلوط ہے، جو بلوط مستطیل کی قسم ہے۔ اس کا ذکر آچکا ہے۔

بلوطی

با پر پیش، اس کا ہندی نام کچی اور کھجور ہے۔ یہ ایک پودا ہے، جس کا پتہ فراسیون کے پتے کی طرح، سبز، خوب سیاہ، بہت زیادہ رواں دار اور بدبودار ہوتا ہے۔ اس کا پھول گول، منتشر، پیلا، ٹیالا اور بھاری بودار ہوتا ہے۔ شاخیں گھنی، چوکور سیاہ اور رواں دار ہوتی ہیں، جو ایک جڑ سے اگتی ہیں۔

مزاج: اس کی جڑ اور تخم تیسرے درجہ میں اور پتا دوسرے درجہ کے اوّل میں گرم وخشک ہے۔

افعال وخواص: یہ فراسیون کی طرح قوی ہے۔ بلوطی کے کوب کردہ پتے اور شہد کا ضماد میل دار قروح کو پاک صاف کرتا ہے۔ اگر بلوطی کو گرم راکھ میں پکا لیا جائے تا کہ اس کی رطوبت زائل ہو جائے اور پھر بواسیر پر ضماد کیا جائے تو بواسیر کو زائل کرنے کا مجرب نسخہ ہے۔ بلوطی اور نمک کا ضماد پاگل کتا کاٹے میں فائدہ کرتا ہے۔ تخم بلوطی کی مقدار خوراک ساڑھے چار گرام اور بیخ بلوطی کی مقدار خوراک بتیس گرام ہے۔ اس کی مقررہ مقدار خوراک میں اضافہ کرنا منع ہے۔ بلوطی کا بدل نصف وزن فراسیون ہے۔ اس کے افعال فراسیون کے قائم مقام ہیں اور فراسیون کا بدل عدم موجودگی کے وقت دوگنا بلوطی ہے۔

پلوک

پا پر زبر، لام ساکن، واؤ پر زبر اور کاف ساکن۔ یہ سرس کا درخت ہے۔

بلوگندی

با کے نیچے زیر، لام ساکن، واؤ اور گاف پر زبر، نون خفی، دال کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ بھو تلسی ہے۔

پلول

یہ جعفر کے ہم وزن ہے اور اس کا نام پٹول بھی ہے۔ یہ سنسکرت میں پنڈوت پھل (پھل والا)، پنڈوت پل (سفید کنول کے مانند

پھول والا)، پانڈو پھل (زرد اور سفید پھل والا)، راج امرت پھل (شیرینی کے مانند عمدہ اور امرت پھل والا)، پنچانگلی (اس کے پھل میں پانچ لکیریں ہوتی ہیں)، کردو پنچانگلی (پانچ انگلیاں)، کردو (اپنی خواہش کے لیے لوگوں کے ہاتھ دراز کرنے والا)، لنگی پتلا (خارش کی پھنسیاں دفع کرنے والا) اور لنگی پنجاراجکا (سفید داغ ختم کرنے والا) ناموں سے موسوم ہے۔ یہ بہت چھوٹا کھیرا، کندوری اور کچری کے مانند ہندوستانی پھل ہے، جس کے دونوں کنارے ہلکے باریک اور اس کا چھلکا سبز دراز لکیروں والا ہوتا ہے۔ اس کا تخم سفید، قدرے گول اور سخت ہوتا ہے۔ یہ پودا بیل دار اور اس کا پتا کھیرے کے پتے کے مانند ہوتا ہے، لیکن خشونت سے خالی چکنا ہوتا ہے۔ لوگ اکثر پان کے کھیت میں اس کی کاشت کرتے ہیں اور ہندوستان کے باشندے اس کو تنہا اور گوشت کے ہمراہ پکا کر روٹی یا چاول کے ساتھ کھاتے ہیں۔

مزاج: یہ اوّل درجہ میں حار اور دوسرے درجہ میں رطب ہے اور بعض کے نزدیک حرارت و برودت میں معتدل۔

افعال و خواص: یہ ہاضم، مقوی معدہ، ملین، مقوی قلب، باہ آور اور مشتہی طعام ہے۔ کھانسی اور خون، بلغم، صفرا و سوداء کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ بخار، پھوڑے، پھنسی اور پیٹ و مقعد کے کیڑوں میں فائدہ کرتا ہے۔ بعض کے نزدیک منی کے مادہ میں اضافہ اور ریاح کو خارج کرتا ہے۔ یہ ہضم کے وقت تیز ہو جاتا ہے اور تازہ زخموں کو ٹھیک کرتا ہے۔ گردہ کے بول الدم اور پتھری میں فائدہ مند ثابت ہوا ہے۔ یہ صفرا کی گرمی اور جلدی امراض میں نفع بخش ہے اور سوداء میں اضافہ کرتا ہے۔ اس کا رس ماء الخیار یا شربت نیلوفر یا شربت انارین کے مانند دموی و سوداوی امراض اور معدہ کی تقویت کے لیے فائدہ مند ہے۔ پانی اور نمک میں تیار کردہ اس کا اچار معدہ کو قوی کرتا ہے۔

پلول کا پتہ بارد اور رطب ہوتا ہے۔ صفرا کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ اس کی بیل بلغم کے فساد کو دفع کرتی ہے۔ اگر بیل کا نقوع کئی دن متواتر نوش کیا جائے تو پرانے بخاروں میں فائدہ کرتا ہے۔ بنگال کے باشندوں کا اکثر معمول یہ ہے کہ یہ لوگ بارہ گرام پلول لٹی کی بیل اور بارہ گرام خشک کشنیز کو کوٹ کر رات میں پانی میں بھگو دیتے ہیں۔ صبح ہلکا مل کر صاف کر لیتے ہیں اس کا نصف حصہ صبح کے وقت اور نصف حصہ شام کے وقت دو گرام خالص شہد کے ہمراہ پرانے بخاروں کے لیے کئی دن متواتر نوش کرتے ہیں، لیکن یہ نسخہ گرم مزاج لوگوں کے لیے اتنا فائدہ مند نہیں، بلکہ ہلکا معمولی نقصان دہ ہے۔ پلول کی جڑ، کڑوی، تیز اور ملین ہوتی ہے۔ بلغم کو دفع کرتی ہے۔ اس کی جڑ کا سعوط کھائے ہوئے اور ڈسے ہوئے زہروں میں فائدہ کرتا ہے اور اس کا پھول تینوں اخلاط کے فساد کو دفع کرتا ہے۔

پله

یہ پلاس (ڈھاک) ہے۔

پلوما

پا پر زبر، لام پر پیش، واؤ ساکن، میم پر زبر اور الف۔ یہ موساکنی ہے۔

پلونگ پپّھا

پا اور لام پر زبر، واؤ پر زبر، نون خفی، گاف ساکن، دوسرے پا کے نیچے زیر، تیسرے مشدد پا اور ہا پر زبر اور الف۔ یہ جوہی ہے۔

پله بچلی

پا پر پیش، لام، ہا، با، چا، دوسرا لام اور یا۔ یہ ترش بچلانی کی ایک قسم ہے اور بعض لوگ اس سے حماض مراد لیتے ہیں۔

بلھا پھل

یہ کٹھل ہے۔

پلہ تیگی

پا پر پیش، لام مشدد پر زبر، ہا خفی، تا کے نیچے زیر، یا ساکن، گاف کے نیچے زیر اور دوسرا یا ساکن۔ یہ ایک بیل دار پودا ہے، جس میں تنہ نہیں ہوتا۔ اس کا پتہ پانمور کے پتے کے مانند ہوتا ہے، مگر اس کی جسامت چھوٹی ہوتی ہے۔ پھول گل حماض کے مانند اور جڑ رتالو کے مانند ہوتی ہے۔ اس کے تمام اجزاء ترش اور رطب ہوتے ہیں، اس لیے یہ اس نام سے موسوم ہے۔

مزاج: دوسرے درجہ میں سرد وخشک۔

افعال و خواص: ریاح، بلغم، صفرا اور کھانسی میں اضافہ کرتا ہے اور اس کے جملہ افعال حماض بری کی طرح ہیں۔

بلھر

یہ باقلا ہے، جو بلر کے ذیل میں مذکور ہو چکا۔

پلہ کندہ

پا پر پیش، لام مشدد پر زبر، ہا خفی، کاف پر زبر، نون خفی، دال پر زبر اور دوسرا ہا خفی۔ یہ بستانی زمین کند (سورن) ہے۔

بلیحا

با پر پیش، لام پر زبر، یا ساکن، دونوں حا پر زبر اور الف ممدودہ۔ یہ ایک پودا ہے، جس کا نام افریقی لوگوں کے نزدیک برون کبر ہے۔ صباغ یعنی رنگ ریز لوگ اس کو استعمال کرتے ہیں اور اس کا عربی نام اسلنج ہے۔

بلیسا

یہ دیلمی زبان میں بلبوس ہے۔

بلیلہ

با پر زبر، لام کے نیچے زیر، یا ساکن، لام پر زبر اور ہا، یہ فارسی لفظ ہے۔ اس کا معرب بلیلج ہے۔ بلیلہ کا ہندی نام بہیڑہ، کرک پھل اور بہیتک ہے۔ بلیلہ گولائی مائل ایک ہندوستانی درخت کا پھل ہے، جس کا سر معمولی باریک اور یہ مازو سے بڑا ہوتا ہے۔ اس کا چھلکا زرد، مٹیالا اور ہلیلہ کی پوست سے نازک ہوتا ہے اور اس کی پوست مستعمل ہے۔ اس کا ذائقہ ہلیلہ کے ذائقہ کے مانند کڑوا اور کسیلا ہوتا ہے۔ بلیلہ، ہلیلہ کی قسم نہیں ہے، جیسا کہ بعض لوگوں نے سمجھا ہے، بلکہ یہ ایک مستقل درخت کا پھل ہے، وہ پیلا، چکنا، نرم بلیلہ اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے، جس کے ذائقہ میں لذت دار کسیلا پن اور معمولی کڑواہٹ ہو۔ اس کا درخت بھاری بھرکم اور پتے برگ جمیز (گولر) سے چوڑے اور گل چکان واخروٹ کے پتوں کی مانند ہوتے ہیں۔

مزاج: شیخ کے مطابق یہ پہلے درجہ میں بارد اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔ بعض کے نزدیک دوسرے درجہ میں سرد اور دوسرے درجہ کے آخر میں خشک ہے۔ ایک قول کے مطابق تیسرے درجہ میں خشک ہے۔ اکثر اطباء کے نزدیک اوّل درجہ کے آخر میں بارد اور دوسرے

درجہ کے آخر میں خشک ہے۔

افعال و خواص: شیخ کے مطابق بلیلہ آملہ کے مزاج اور ذائقہ کے قریب تر ہے اور اس کا مغز بندق کے ذائقہ کے قریب شیریں ہے۔ یہ قوت مطلقہ اور قوت قابضہ کا حامل ہے۔ معدہ کو قوی کرتا ہے۔ معدہ کو دباغت (صاف) کرنے والی کوئی دوا اس جیسی نہیں ہے۔ بلیلہ اکثر قبض کرتا ہے اور بعض وقت نچوڑ کر دست لاتا ہے۔ معائے مستقیم اور مقعد میں فائدہ کرتا ہے۔ بعض اطباء کے مطابق ملطف، قابض، مقوی معدہ اور مقوی اشتہا ہے، یہ اپنی خاصیت سے مسہل سوداء اور اپنی طبیعت سے مسہل صفرا ہے۔ رطوبتوں اور ابخرات کو ختم کرتا ہے۔ صداع اور بواسیر میں فائدہ مند ہے۔ بریاں بلیلہ مزمن اسہال میں فائدہ کرتا ہے۔ اس کا سرمہ دمعہ میں مفید ہے۔ اگر مساوی مقدار میں سفوف بلیلہ اور شکر ملا کر روزانہ صبح ساڑھے تین گرام گرم پانی کے ہمراہ کھایا جائے تو منھ سے بہنے والے لعاب کو بند اور بینائی کو تیز کرتا ہے۔ اگر بلیلہ کو تینوں ہلیلہ جات میں ملا کر استعمال کیا جائے تو یہ اپنے فعل میں زیادہ قوی ہو جاتا ہے۔ اگر اس کے پوست کو روغن بیدانجیر میں بریاں کر لیا جائے اور تیز سرکہ میں پیس کر ورم کنجران پر اس کے ابتدائی مرحلہ میں ضماد کیا جائے تو اس کو دو تین دن میں اسی طرح بٹھا دیتا ہے کہ اس کا کوئی اثر باقی نہیں رہتا۔ ورم کنجران خیارک کے نام سے معروف ہے۔

مصلح: شہد اور شکر۔

مقدار خوراک: ساڑھے دس گرام تک۔

بدل: اس کے تہائی حصہ کے برابر آملۂ منقی، ہم وزن شگوفۂ حنا، تہائی حصہ موردا اور چھٹا حصہ ہلیلہ سیاہ۔ اگر تنہا اس کا شہد کے ہمراہ طلا کیا جائے تو یہ دیر ہضم اور بطئی النزول ہوتا ہے۔ اس لیے اس کے مربی میں سنبل، دارچینی، بڑی الائچی، عود، مصطگی وغیرہ دواؤں کو شامل کرتے ہیں، اس وقت یہ معدہ کو تسخین اور جلا بخشتا ہے اور بھوک میں اضافہ کرتا ہے۔ اس کے افعال و خواص ہندوستانی اطباء کے مطابق بہیڑہ کے ذیل میں آئیں گے۔

بلین

یہ خرفہ ہے۔

بلی

با پر زبر، لام کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ گندھک ہے۔

بلینہ

یہ صدف ہے۔

بلی

با اور لام مشدد کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ گربہ کا ہندی نام ہے۔ اس کے گوشت کا ذائقہ شیریں اور مزاج حار رطب ہے۔ یہ مسخن ہے، ریاح و بلغم کو دفع کرتا ہے۔ اس کے افعال و خواص یونانی اطباء کے حوالہ سے گربہ کے ذیل میں آئیں گے۔

پلی

پا پر پیش، لام مشدد مکسور اور یا ساکن ۔ یہ شیر یعنی باگھ ہے۔

پلی اڑگو

پا اور لام مشدد کے نیچے زیر، یا ساکن، ہمزہ پر زبر، ڑا ساکن، گاف پر شین اور واؤ ساکن ۔ جس کے معنی ہیں بلی کا پیر۔ یہ ایک گھاس ہے، جو کم وبیش ایک بالشت کے برابر کھڑی حالت میں ملتی ہے، اس میں تین چار شاخیں ہوتی ہیں ۔ اس کی پتی ہاتھ کے انگوٹھے کے پورے کے برابر ہوتی ہے، جس کے اندر بلی کے پیر کے مانند پانچ کنگورے ہوتے ہیں ۔ یہ دو قسم کا ہوتا ہے۔ ایک قسم کا پھول سرخ ہوتا ہے، اس کا پھل اندر جو کے مانند شاخ سے چپکا ہوا ہوتا ہے اور ہر پتے کے قریب پھل کا ایک دانہ ہوتا ہے۔ اس فقیر کا خیال ہے کہ یہ دوا کف الہرہ ہے۔ واللہ اعلم بالصواب۔

اطباء ہند کے مطابق اس کے افعال منقول ہیں کہ یہ مختلف قسم کے فساد بول، برص جذام وغیرہ جلدی امراض اور بواسیر کی جملہ اقسام میں فائدہ مند ہے، جس قسم کا پھول سرخ ہوتا ہے وہ عاقد فرار ہے۔ بعض کے مطابق پلی اڑگو بھٹکٹائی ہے، جس کے معنی شیر کا پیر ہے۔ یعنی اس کا پتا شیر کے پیر کے مانند ہوتا ہے اس لیے یہ اس نام سے موسم ہے۔

پلی پسر

پا اور لام مشدد کے نیچے زیر، یا ساکن، دوسرے پا کے نیچے زیر، سین پر زبر اور را ساکن ۔ یہ جنگلی مونگ ہے۔

بلی پت

یہ میدا (باریک آٹا) ہے۔

بلی پونسا

با پر پیش، لام مشدد کے نیچے زیر، یا مجہول ساکن، پا پر پیش، واؤ ساکن، نون خفی، سین پر زبر اور الف ۔ یہ گھتپور ہے۔

بلیرو

با پر زبر، لام مشدد نیچے زیر، یا مجہول ساکن، را پر پیش اور واؤ ساکن ۔ یہ گوکھرو ہے۔

پلی گڈھ

پا اور لام مشدد کے نیچے زیر، یا ساکن، گاف اور ڈال پر زبر اور ہا ساکن، پلی گڈھ میدھے جو مشک بلائی کا خایہ یعنی انڈا و خصیہ اور اس کی مقعد ہے۔

پلی مرندا

پا پر پیش، لام کے نیچے زیر، یا ساکن، میم اور را کے نیچے زیر، نون ساکن، دال پر زبر اور الف ۔ یہ پلہ مچھلی ہے۔

پلیاچا

پا پر زبر، لام ساکن، یا پر زبر، الف، چا پر زبر اور الف ۔ یہ اسگندر ہے۔

بلیک ہیل پیڑ

با اور لام کے نیچے زیر، یا مجہول اور کاف ساکن، ہا کے نیچے زیر، یا مجہول اور لام ساکن، پا کے نیچے زیر، ہمزہ پر زبر اور را ساکن ۔ یہ خربق سیاہ ہے۔

پلیم

پا کے نیچے زیر، لام ساکن، یا پر زبر اور میم ساکن ۔ یہ سینڈھی ہے۔

بلی لوٹن

با اور لام مشدد کے نیچے زیر، یا معروف ساکن، دوسرے لام پر پیش، واؤ مجہول ساکن، ٹا پر زبر اور نون ساکن ۔ یہ بادرنجبویہ کا ہندی نام ہے۔اس کی وجہ تسمیہ یہ ہے کہ ہندی میں بلی کے معنی گربہ کے ہیں اور لوٹن کے معنی غلطیدن یعنی لوٹنا ہے۔ جب بلی اس پودے کو پاتی ہے تو فرط شوق سے اس پر لوٹتی ہے اور اپنے بدن کو کھجلاتی ہے، اس لیے یہ اس نام سے موسوم ہے۔

پلیور

یہ علیق الکلب ہے۔

پلیھیم

یہ غاغالس ہے۔

فصل ۱۷ : یہ میم اور نون کے ساتھ با پر مشتمل ہے

پم

یہ شلجم کے ذیل میں آئے گا۔

بمنی

با پر زبر، میم ساکن، نون کے نیچے زیر اور یا ساکن ۔ یہ پامنی کے ذیل میں تحریر ہو چکا ہے۔

بمدنڈی

با پر زبر، میم ساکن، دال پر زبر، نون خفی، ڈال کے نیچے زیر اور یا ساکن ۔ یہ اونٹ کٹارہ ہے۔

بمبی

با کے نیچے زیر، میم ساکن، دوسرے با کے نیچے زیر اور یا ساکن ۔ یہ کندودلی ہے اور اس کے پھل کو بمبی پھل کہتے ہیں۔

بن

با پر پیش اور نون مشدد، یہ قہوہ کے نام سے مشہور ہے۔ یہ ایک پہاڑی درخت کا پھل ہے، جو یمن، اطراف یمن اور ملک حبش کے پہاڑوں میں پایا جاتا ہے اور یہ بتاویہ جزیرے میں بھی حاصل ہوتا ہے، یہ جزیرہ بادات کے نیچے واقع ہے۔اس کا خودرو پیڑ جنگلی ہوتا ہے

اور یہ کاشت کردہ بستانی بھی ہوتا ہے۔ وہ بستانی قہوہ اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے، جو یمن کے بیت الفقیہ میں پیدا ہوتا ہے۔ یہ اوسط درجہ کی جسامت کے سبز اور خوشبودار دانہ ہوتے ہیں۔ ہلکے بھنے ہوئے اور کوٹے ہوئے قہوہ کے دانہ چرپرے اور خوش ذائقہ ہوتے ہیں۔ قہوہ کا درخت ایک تنہ پر قائم رہتا ہے، جو انگوٹھے کے برابر ہوتا ہے اور یہ درخت زعرور کے مانند دو سے تین ہاتھ بلند ہوتا ہے۔ پھول کا رنگ سفید ہوتا ہے اور اس کا پھل بڑے حب الغار اور چھوٹے فندق کے مانند ایک سیاہ پھلی میں بند رہتا ہے، جس کا چھلکا ان دونوں کے چھلکے سے زیادہ نرم ہوتا ہے۔ پھل کے اندر دو مغز ہوتے ہیں اور ہر مغز کے وسط میں گیہوں کے دانہ اور تخم خرما کے شگاف کے مانند ایک شگاف ہوتا ہے، مگر یہ چوڑا، گیہوں سے بڑا اور کھجور کی گٹھلی سے چھوٹا اور سبز ہوتا ہے۔ پھل کے جوف میں ایک باریک جھلی چپکی رہتی ہے، جس کا ذائقہ معمولی کڑوا ہوتا ہے۔ وہ تازہ سخت، سبز رنگ اور یمنی قہوہ کا پھل اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے، جو پانی میں تہہ نشیں ہو جاتا ہے اس کے بعد حبشی قہوہ کا پھل بہتر ہے۔ کالا پھل بہت خراب، کڑوا اور بدذائقہ ہوتا ہے۔ بتاوی قہوہ کا پھل سفید، یمنی اور حبشی سے بڑا اور ہلکا ہوتا ہے۔ تازہ پھل کی پوست میں معمولی رطوبت، چپچپاہٹ، مٹھاس اور کسیلا پن ہوتا ہے۔ جب پوست خشک ہو جاتا ہے تو اس کی مٹھاس کم بلکہ رفتہ رفتہ زائل ہو جاتی ہے۔ ہر شہر کے باشندے خاص طریقہ سے اس کو کھاتے ہیں، چنانچہ یمن اور اس کے اطراف کے باشندے پھل کے بیرونی پوست خصوصاً تازہ پھل کے بیرونی پوست کو پانی میں خوب پکاتے ہیں اور صاف کر کے گرما گرم یا نیم گرم بڑے پیالوں میں بھر کر کھانے سے پہلے اور اکثر لوگ کھانے کے بعد نوش کرتے ہیں۔ اس کے بیرونی پوست کا نام قشر ہے۔ پوست کا ذائقہ خصوصاً تازہ پوست کا مزہ مٹھاس اور کسیلا پن لیے ہوتا ہے۔ حرمین شریفین، عرب و عجم کے دیگر شہر، ایران، توران، ہندوستان وغیرہ کے لوگ اس کے مغز کو استعمال کرتے ہیں۔ بعض لوگ اس کو کچا، کوئی بریاں، کوئی نیم بریاں، کوئی نیم کوب کر کے، کوئی باریک کوٹ کر پانی میں پکا کر، کوئی ہلکا گاڑھا، کوئی بہت رقیق، کوئی اوسط درجہ کا کوئی صاف کر کے اور کوئی بغیر صاف کیے ہوئے استعمال کرتے ہیں۔ انگریز لوگ اس کو قدرے دودھ اور شکر کے ہمراہ نوش کرتے ہیں۔

مزاج: اس کے مزاج اور طبیعت میں اختلاف ہے۔ حکیم عمادالدین محمود نے لکھا ہے کہ یہ دوسرے درجہ میں بارد اور یابس ہے کیونکہ اس کی کوئی کیفیت مزہ، بو اور رنگ پر غالب نہیں ہے کہ قیاس اس کی حرارت پر دلالت کرے۔ اطباء کو تجربہ سے معلوم ہوا ہے کہ قہوہ میں برودت، نقصان کی حد تک نہیں ہوتی اور اس کی برودت و یبوست میں سے ہر ایک دوسرے پر موقوف ہے، اس میں تامل ہے۔ مرزا قاضی نے لکھا ہے کہ فقیر کا تجربہ ہے کہ قہوہ اوّل درجہ میں سرد اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔ حکیم سالک الدین نے فرمایا کہ بعض لوگوں کے خیال میں قہوہ دوسرے درجہ کے اول میں بارد اور تیسرے درجہ میں خشک ہے، جس کی دلیل یہ ہے کہ اس کے کثرت استعمال سے دماغ میں یبوست، بے خوابی اور مزاج میں خشکی لاحق ہوتی ہے۔ انطاکی کے نزدیک اول درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے، جن لوگوں کا خیال ہے کہ یہ سرد اور خشک ہے وہ صحیح نہیں ہے، کیونکہ پھل کا چھلکا تلخ ہوتا ہے اور ہر تلخی گرم ہوتی ہے، ہوسکتا ہے کہ اس کا چھلکا گرم اور مغز معتدل یا اول درجہ میں سرد ہو اور جو چیز اس کی برودت پر دلالت کرتی ہے وہ اس کا کسیلا ذائقہ ہے۔ یہ بات تجربہ سے ثابت ہو چکی ہے کہ قہوہ کا پھل بلغمی کھانسی کی رطوبتوں اور نزلاوی مادوں کو خشک، سدوں کو کھولتا اور پیشاب کو خوب جاری کرتا ہے۔ اس کے یہ افعال بھی اس کی حرارت اور یبوست پر دلالت کرتے ہیں۔ حکیم مومن نے لکھا ہے کہ قیاس سے یہ امر عیاں ہوتا ہے کہ پھل معتدل گرم اور اس پر خشکی

کا غلبہ ہو اور اس کا قشر پھل سے زیادہ گرم وخشک ہو۔ مولف مخزن کے مطابق قہوہ کا پھل خصوصاً تازہ پھل مرکب القویٰ ہوسکتا ہے کیونکہ اس میں دو جز ہوتے ہیں۔ ایک حار رطب لطیف ہوائی جز اور دوسرا بارد یابس ارضی کثیف جز۔ اس کے جزء اول سے حرارت کے افعال و آثار جیسے تفریح، تلطیف، تفتیح، نضج، ادرار، تلیین وغیرہ صادر ہوتے ہیں اور دوسرے جز سے برودت و یبوست کے افعال و آثار جیسے پیاس کی حرارت، خون کے ہیجان، صفرا کی تیزی اور سوزش میں تسکین، نیند نہ آنا اور دماغ کی خشکی وغیرہ ظاہر ہوتے ہیں۔ قہوہ کا پھل جتنا زیادہ تازہ ہوتا ہے، اس میں جزء اول کے افعال زیادہ ہوتے ہیں اور جب پرانا ہوجاتا ہے تو آہستہ آہستہ کم اور زائل ہوجاتے ہیں۔ اس امر کا مشاہدہ خصوصاً اس کے قشر میں ہوتا ہے اور اگر پھل کو بریاں کرلیا جائے تو اس کے افعال بریاں کرنے کے حساب سے کم اور زائل ہوجاتے ہیں۔ حاصل کلام! تازہ اور نیا پھل خصوصاً کچے پھل کا قشر حرارت اور یبوست مائل ہے۔ پرانا پھل خصوصاً بریاں پھل بارد اور یابس ہوتا ہے۔ جتنا پھل زیادہ پرانا ہوتا جاتا ہے اور جتنا زیادہ بھونا جاتا ہے اس کی برودت اور یبوست میں اضافہ ہوتا رہتا ہے۔

افعال و خواص : اس کے جوشاندہ کا خوردنی استعمال مفتح سدد ہے کیونکہ یہ تریاقی اثر کا حامل ہے۔ یہ جوشاندہ درد، خون کے ہیجان، صفرا کی حدت وسوزش، سوداء کی سوزش اور احتراق کو ساکن کرتا ہے۔ اخلاط اور اس کی غلظت کو رقیق اور صاف کرتا ہے، اس لیے یہ دموی، صفراوی، سوداوی بخاروں میں اور خصوصاً حصبہ و جدری کے آغاز میں اور نکلنے کے بعد حمی ربع میں فائدہ کرتا ہے۔ دموی شری اور یرقان میں فائدہ مند ہے۔ یہ ملین طبیعت، مدر بول اور مجفف رطوبت ہے۔ بلغمی کھانسی، نزلات، تکان، معدہ کی تقویت، مختلف اقسام کے صداع، رمد، مالنخولیا خصوصاً احتراقی مالنخولیا اور غلیظ و منجمد اخلاط سے لاحق شدہ مالنخولیا میں فائدہ کرتا ہے۔ یہ مالنخولیا میں اس طرح فائدہ کرتا ہے کہ اخلاط کو صاف، رقیق اور ابخرات کے صعود کو روکتا ہے۔

بعض اطباء کے نزدیک یہ بواسیر میں فائدہ کرتا ہے۔ قہوہ اور شہد کا ضماد اپنے مقام سے ہٹے ہوئے عضو کو جوڑتا ہے۔ قہوہ اور شہد کا لعوق حار رطب کھانسی میں فائدہ مند ہے۔ حکیم عماد الدین محمود نے فرمایا کہ میرے خیال میں یہ جذام کے مریض کے لیے بھی فائدہ مند ہے۔ نیز یہ بلغمی کھانسی، نزلہ، زکام، معدہ کی رخاوت میں فائدہ کرتا ہے، کیونکہ یہ رطوبتوں کو خشک اور معدہ کے ابخرات کو دماغ کی جانب پہنچاتا ہے۔ بن خصوصاً نیم بریاں اسہال، گہری نیند اور پیاس میں فائدہ کرتا ہے۔ مذکورہ امراض میں کم سویا جائے اور پیاس کو برداشت کیا جائے، کم کھانا پینا کیا جائے، البتہ ضعف اور مزاج میں تبدیلی لاحق نہ ہو، نیز یہ سفر کی تکان اور زیادہ حرکت و مشقت رفع کرتا ہے۔ اس کا نقصان یہ ہے کہ صداع لاحق ہوتا ہے۔ اس سے بے خوابی، بدن میں لاغری اور زردی، باہ کی شہوت کا خاتمہ، منی کی قلت، خفقان، نفخ، قولنج، مالنخولیا، کابوس، آلات تنفس میں خشکی و سختی اور بواسیر لاحق ہوتا ہے۔ مجموعی حیثیت سے یہ بارد مزاج و رطب مزاج لوگوں اور فاسد اخلاط کے غلبہ والوں کے لیے بہت نقصان دہ ہے۔ غالباً یہ نقصان اکثر پرانے، زیادہ بھنے ہوئے اور سیاہ ہوچکے پھل میں ہوتا ہے۔ اس کے کچے پھل خصوصاً پھل کے قشر میں یہ نقصان موجود نہیں ہوتا ہے، بلکہ بعض لوگوں میں یہ محرک باہ اور ہاضم طعام ہوتا ہے۔ ہوسکتا ہے کہ کھانے سے قبل یمن کے لوگ اس کو ان ہی دو وجہوں سے تناول کرتے ہوں۔ اطباء نے اس کے جواب میں کہا ہے کہ اس کو کھانے کی وجہ یہ ہے کہ اہل یمن کا مزاج بہت گرم ہوتا ہے اور یہ لوگ کھجور اور گرم میوہ زیادہ کھاتے ہیں۔ زیادہ مزاجی حرارت کھجور و گرم میووں کے خوردنی استعمال سے ہے۔ صاحب مخزن کہتے ہیں کہ درست یہ ہے کہ طرفین کا اس کے نفع نقصان میں مبالغہ آرائی کرنا

غیر مناسب ہے۔ اکثر مزاج کی عادت، قوت، حرارت اور برودت کی وجہ سے کم وبیش پینے سے اس کا نفع نقصان بدلتا رہتا ہے۔ اس سے پریشان ہونے کی ضرورت نہیں۔ ہر ایک کے نفع نقصان کی وجہوں کا بیان طول عمل ہے۔ مرزا قاضی نے لکھا ہے کہ یہ دوا حرارت کو کم کرتی ہے اور حرارت کی کمی سے رطوبت کم تحلیل ہوتی ہے۔ لہٰذا جن لوگوں کا مزاج گرم ہوتا ہے۔ بعض وقت ان لوگوں کو اس کے استعمال سے نیند آتی ہے۔ ایسے ہی ایک شخص کو میں نے دیکھا کہ اس کے مزاج میں بھرپور حرارت تھی، جس کی وجہ سے وہ کئی راتوں نہیں سویا تھا اور سرسام کے مریض کی طرح بے چین اور بے قرار تھا۔ جب اس نے دو تین رات تک متواتر قہوہ نوش کیا تو اس کو نیند آئی اور اضطرابی کیفیت زائل ہوگئی۔

قہوہ قلب میں نقصان کرتا ہے۔ اگر اس کو مروارید کے ہمراہ استعمال کیا جائے تو زیادہ بہتر ہے۔ حصبہ اور جدری میں دانے نکلنے کے بعد مروارید کے ہمراہ اس کا استعمال خصوصا مفید وموثر ہے۔ کیونکہ مروارید ان امراض میں خوب فائدہ کرتا ہے۔ اگر قہوہ کے پھل کو پکاتے وقت قدرے زعفران شامل کیا جائے تو یہ قلب کو قوی کرتا ہے اور اس کے لیے بہترین چیز ہے۔ اگر کوئی شخص سفر سے واپسی، تکان ومشقت اور افیون کھانے کے بعد اس کی کئی پیالیاں نوش کرے تو تکان اور بدن کی سستی رفع ہو جاتی ہے اور طبیعت میں شگفتگی آ جاتی ہے۔ اطباء کہتے ہیں اس کو ناشتہ اور معدہ کے امتلاء کے وقت بار بار نہیں پینا چاہیے، بلکہ صبح کے وقت ناشتہ کے طور پر معمولی غذا کھانے کے بعد چند پیالے نوش کریں۔ اگر افیون اور اس کے مرکبات کے عادی لوگ اور رات کے چوکیدار لوگ دن کے آخر حصّہ میں یا عشا کی نماز کے بعد خصوصاً آدھی رات کے قریب اس کے چند پیالے نوش کریں تو ان کی سستی کو دور کرتا ہے۔ بعض کے نزدیک اس کا مصلح زنجبیل، دواء المسک، شکر، گلاب وغیرہ ہے۔ انطا کی نے لکھا ہے کہ جو شخص نشاط حاصل کرنے اور سستی دفع کرنے کے لیے اس کے پینے کا ارادہ رکھتا ہو تو وہ شخص اس کے ہمراہ شیرینی، روغن پستہ اور کوئی دوسرا روغن تناول کرے۔ بعض لوگ اس کو دودھ کے ہمراہ کھاتے ہیں، جو غلط ہے اور برص کے پیدا ہونے کا اندیشہ رہتا ہے۔ مؤلف مخزن کے مطابق جو بہترین مصلح دوائیں اس کے ذائقہ کو لذیذ اور بو کو خوشبودار بناتی ہیں، ناگوار اور بدذائقہ نہیں بناتی وہ عنبر اشہب اور اس کے بعد زعفران ہے۔

بن

با پر زبر اور نون ساکن۔ یہ حبۃ الخضرا ہے۔

پنا

پا اور نون مشدد پر زبر اور الف۔ یہ زمرد ہے اور یہ لفظ پا کے پیش کے ساتھ سال پرنی کا نام ہے۔

پنابان

با پر زبر۔ یہ اصابع الاصول کا ہندی نام ہے۔

بنات

یہ بطم (حبۃ الخضرا کا درخت) کا گوند ہے۔

بنات الرعد

یہ فطر (کھمبی) ہے۔

بنات الماء

یہ سمندری مچھلی ہے، جو بحر روم میں پائی جاتی ہے یہ انسان کی طرح ہوتی ہے اوراس کے افعال وخواص بھی انسان کے خواص سے ملتے جلتے ہیں۔

بنات الشیح

یہ حد بہ (سروانی) ہے۔

بنات المسیح

انار کی چھوٹی شاخیں ہیں، جو پرانی نہ ہوئی ہوں اس کے خواص انار کے ذیل میں تحریر ہو چکے۔

بنات النار

یہ اہل مصر کے نزدیک انجرہ، بعض نے اس کو خربق کہا ہے۔

بنات وردان

با اور نون پر زبر، الف، تا ساکن، واو پر زبر، را ساکن، دال پر زبر، الف اور نون۔اس کا فارسی نام سوسک ہے۔عوام لوگ ندو اور خروک حمام بھی کہتے ہیں۔اس کا یونانی نام سلقی اور سیلقی، ہندی نام تیل چورہ اور پاترنی اور بنگالی نام سونگروا ہے۔ یہ ایک کیڑا ہے۔ یہ اکثر سرخ رنگ، کوئی سفید، کوئی گہرا سرخ اور کوئی سیاہ ہوتا ہے پر چمکدار ہوتے ہیں۔ پیٹ کا نچلا حصہ سفید ہوتا ہے۔دو مونچھیں اور چھ پیر ہوتے ہیں۔سر کا حصہ زرد ہوتا ہے۔اس کا انڈا سرخ اور لوبیا کے مانند ہوتا ہے۔ یہ جانور حمام، پانی کے مقامات اور مرطوب وتاریک، عفونت دار اور بدبودار جگہوں پر پیدا ہوتا ہے۔چینی اور بعض انگریز لوگ اس کا مربا بنا کر کھاتے ہیں۔

مزاج: یہ دوسرے درجہ میں اور ایک قول کے مطابق تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔

افعال وخواص: یہ محلل، مجفف، مقرح اور محرق افعال کا حامل ہے۔مسلم نبات وردان کو پیس کر کان میں قطور کرنے سے درد میں آرام ملتا ہے۔اگر اس کیڑے کے جوف کو پیس کر روغن زیتون میں پکا لیا جائے تو اس کا قطور کان درد میں آرام دیتا ہے۔ساڑھے چار گرام شہد کے ہمراہ نبات وردان سوختہ کا خوردنی استعمال عرنفس، احتباس بول، حرقت بول، اسقاط جنین، درد رحم، بل میں رہنے والے کیڑوں کے زہر اور بخاروں کے لرزہ میں فائدہ مند ہے۔اگر اس کو خشک ہونے کے بعد جلا کر سفوف بنا لیا جائے تو ساڑھے تین گرام سفوف مدر بول، مدر حیض اور مسقط جنین کا کام کرتا ہے اور اتنا سفوف قرد مانا کے ہمراہ کھانے سے بواسیر اور لرزہ میں فائدہ ہوتا ہے۔بعض اطباء کے مطابق اگر تیل چورہ، قرد مانا اور معمولی فسافس (ساس/کھٹملی) کو روغن زیتون میں پکا کر گلا لیا جائے تو اس تیل کی مالش سے بواسیر اور امراض مقعد میں فائدہ حاصل ہوتا ہے۔تیل چورہ، روغن زیتون، موم اور انڈا کی زردی مساوی مقدار کا ضماد درد رحم، ورم رحم، درد گردہ، ورم گردہ اور صلابت رحم میں فائدہ کرتا ہے۔اس کے ضماد اور مالش سے پنڈلیوں کے قروح میں فائدہ ہوتا ہے۔بعض اطباء نے تیل چورہ اور انجیر کا ضماد پنڈلیوں کے قروح میں فائدہ مند قرار دیا ہے۔تیل چورہ کے انڈے کا ضماد پنڈلیوں کے قروح کی نہایت موثر دوا ہے۔ انڈے کو سکنجبین کے ہمراہ کھانے سے ہوام کے زہر میں فائدہ ہوتا ہے۔کچے انڈے کا داخلی استعمال غیر مناسب ہے۔اس کو سوختہ کر کے

پونے سات گرام استعمال کریں۔اس کے خون کو خوردنی چیزوں کے ہمراہ کھانے سے برص پیدا ہو سکتا ہے۔ یہ کیڑا زرنیخ اور نوشادر کے بخور سے بھاگ جاتا ہے۔

بناديطوس

یہ پنجنکشت (سنبھالو) ہے۔

بناست

یہ علق البطم (درخت حبۃ الخضرا کا گوند) ہے۔

پناسر پاچھی

پا کے نیچے زیر اور نون مشدد پر زبر۔ یہ باچی خورد ہے۔

پناک

پا پر پیش، نون مشدد پر زبر، الف اور کاف ساکن، یہ ایک ہندوستانی پھول ہے اور بعض کے نزدیک گل چتواڑ ہے، جس کا نام رگت کیسر الیعنی پھول کا رنگ سرخ، ذائقہ شیریں اور مزاج بارد ہے۔ یہ صفرا کے فساد کو ختم کرتا ہے۔ یہ خون کا مصلح اور مقوی ہے، یہ لفظ پا کے زیر کے ساتھ ابرک ہے۔

پناکھی

پا کے نیچے زیر، نون پر زبر، الف، کاف کے نیچے زیر، ہا خفی اور یا ساکن، ککرونده ہے۔

پنايالک

پا، نون، الف، پا پر زبر، الف، لام، کاف۔ یہ الا یچی خورد ہے۔

بن پوسته

با پر زبر، نون ساکن، پا پر پیش، واو مجہول ساکن، سین ساکن، تا پر زبر اور ہا خفی۔ یہ ارغامونی ہے۔

بن پوتكه

یہ کاکنج ہے۔

پنبه

پا پر زبر، نون خفی، با پر زیر، اور ہا خفی، یہ عربی میں قطن، عہن، طوطہ، کرسف، برشف، عصب الخرقع اور عطب اور تازہ پنبہ قوز، اور پرانا پنبہ فطفیم کے نام سے موسوم ہے۔اس کا ترکی نام ماموق اور بیثوق اور ہندی نام روئی اور کپاس ہے۔بعض کے نزدیک پنبہ کا درخت اکثر آباد علاقوں میں کثرت سے دستیاب ہے، مگر اقلیم اوّل اور اقلیم ہفتم کے بعض علاقوں میں مطلقاً نہیں پایا جاتا۔پنبہ دو قسم کا ہوتا ہے۔ پہلی قسم کا پودا کمزور اور طاقت ورزمین کے اعتبار سے ایک ہاتھ سے قد آدم تک بلند ہوتا ہے، جو مجموعی حیثیت سے بیگن کے درخت کی طرح ہوتا ہے۔اس کے پودے میں ایک تنہ ہوتا ہے، جس کے اطراف میں کثیر تعداد میں شاخیں ہوتی ہیں اور شاخوں کے آخری سرے پر پھول

اور پھل ہوتے ہیں۔پنبہ کا پتہ بیگن کے پتے سے چھوٹا اور پھول زرد و ہلکا خوشبودار ہوتا ہے اور یہ پھول گل خطمی کے مشابہ ہوتا ہے اور پھول کی پنکھڑیوں کا نچلا حصہ سرخ ہوتا ہے۔عربی میں اس کے پھل کا نام جوز القطن اور ہندی میں ڈوڈہ کپاس ہے۔بعض کے مطابق پھل کی جسامت اخروٹ کے برابر اور پھول کے غنچہ کے مانند ہوتی ہے۔ کچے پھل کا پوست سبز اور پکنے کے بعد نیل گونی مائل ہو جاتا ہے اور شگاف دار پھل کے جوف سے روئی دکھائی دیتی ہے۔بعض علاقوں میں لوگ اس کے پھل کو خوب پکنے کے بعد چن لیتے ہیں اور اس کے درخت کو باقی رکھتے ہیں اور ایک سے دو سال کے بعد اس میں دوبارہ پھل آتے ہیں، اس کے بعد اس کو جڑ سے اکھاڑ دیتے ہیں اور نئے سرے سے بوتے ہیں۔بعض علاقوں میں لوگ اس کو جڑ سے اکھاڑ کر نئے سرے سے بوتے ہیں، یہ عمل بھی کمزور اور طاقتور زمین پر منحصر ہے۔لوگ پنبہ کو جوزہ اور تخم سے صاف کر کے مقررہ مصارف میں استعمال کرتے ہیں۔

دوسری قسم کے پنبہ کا درخت زرد آلو اور سیب کے درخت کے برابر بڑا ہوتا ہے، جو پچیس، تیس سال سے زیادہ طویل عرصہ تک باقی رہتا ہے۔اس کا پھول سرخ اور بڑا اور اس کا جوزہ بھی بڑا ہوتا ہے اس کی روئی بہت نرم ہوتی ہے۔اس نوع کا ہندی نام ترمہ ہے اور جس نے اس کو سیمبھل سمجھا اس نے غلط کیا، اس کی روئی دھاگہ بنانے کے کام نہیں آتی۔ حاصل کلام! سفید، تازہ اور نرم روئی اعلیٰ معیار کی اور پرانی سخت روئی گھٹیا اور خراب ہوتی ہے۔

مزاج: پنبہ دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔بعض نے اس کو رطب سمجھا ہے اور بعض کے مطابق یہ اعتدال کے قریب ہے، ان میں قول اول زیادہ صحیح ہے۔

افعال وخواص: روئی میں یقینی طور پر قوت نشف و جذب موجود ہوتی ہے۔تازہ روئی نرم اور زیادہ گرم اور پرانی روئی زیادہ خشک ہوتی ہے۔ جلنے کے بعد پنبہ کی خشکی، گرمی اور لطافت میں اضافہ ہو جاتا ہے۔بعض اطباء کے نزدیک پنبہ اول درجہ میں گرم وخشک اور اس کا پھول گرم ورطب ہوتا ہے۔ بنی ہوئی روئی، بھری ہوئی روئی اور ریشم ملا کر بنی ہوئی روئی اور بکری، بھیڑ کی اون میں ملی ہوئی روئی خصوصاً تازہ اور خوب دھنی ہوئی روئی سے تیار کردہ کپڑوں میں قوت مفرحہ ہوتی ہے اور یہ کپڑے بدن کو قوت، سخونت، خشکی اور سختی عطا کرتے ہیں اور رعشہ، استرخاء، فالج، لقوہ، کزاز وغیرہ دماغی واعصابی امراض والوں کو خوب پسند آتے ہیں۔بعض لوگوں کے نزدیک روئی کا لباس گرم ہوتا ہے اور اس کی گرمی آبریشم کی گرمی سے زیادہ قوی ہے۔مرطوب بدن کے فضلات کو تحلیل کرتی ہے اور باردمزاج لوگوں کو خوب راس آتی ہے۔روئی کی دھونی زکام میں فائدہ مند ہے اور جلی ہوئی روئی کا نفوخ نکسیر کو بند کرتا ہے۔اگر پرانی روئی کو جلا کر باریک پیسنے کے بعد تازہ زخموں پر چھڑکا جائے تو ان کے بہتے ہوئے خون کو بند کرتا ہے۔بعض اطباء کے مطابق جلی ہوئی پنبہ کا ضماد ورم کو تحلیل، کھجلی کو رفع، چھالے نکلنے سے روکتا اور آگ کے جلے میں فائدہ کرتا ہے۔واضح رہے مذکورہ نسخہ میں سوختہ روئی راکھ نہ بننے پائے۔اگر روئی کو پھوڑوں پر چسپاں کیا جائے تو اس کے اندر کے فاسد مادہ کو ختم اور صاف کرتا ہے، کیونکہ روئی بدن کی گہرائی سے مواد کو جذب کرتی ہے اور گہرے، پرانے زخموں کے جوف میں اس کو بھرنے سے گہرائی سے میل کو جذب اور ان کو خشک کرتی ہے۔سوختہ روئی کا ذرور تازہ زخموں کو ٹھیک اور ان کو خشک کرتا ہے۔ پرانے زخموں کے جوف میں پرانی سوختہ روئی کو بھرنے سے فاسد اور زائد گوشت تحلیل اور قطع ہو جاتا ہے اور زخموں کی گہرائی سے میل کو جذب کر لیتا ہے۔اگر پرانی گرم روئی کو کئی بار دردوالے اعضاء اور ہر عضو کے بارد ورم اور قیلۃ الماء پر باندھا جائے تو یہ

درد کو ساکن اور ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ اگر اس عضو پر پہلے زنجبیل اور زرنباد کے سفوف کو خوب مل لیا جائے پھر روئی کو گرم کر کے لمبے عرصہ تک باندھا جائے اور اس کو کھولا نہ جائے تو یہ طریقہ مذکور مرض میں خصوصی فائدہ کا حامل ہے۔ اگر تازہ پنبہ کو دانہ نکالنے کے بعد معمولی کوٹ لیا جائے اور اس کو گرم کرنے کے بعد گرم بیدانجیر کے پتے پر پھیلا کر رکھا جائے اور ورم خصیہ پر باندھا جائے تو یہ ورم کو تحلیل اور درد میں راحت دیتا ہے۔ اسی طرح اگر پنبہ کو تخم سے صاف کرنے کے بعد کوٹ لیا جائے اور ہلکا زنجبیل اور پانی چھڑک کر گرم کرلیا جائے تو مذکورہ مرض میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر روئی کے فتیلہ کے ایک سرے کو ثالیل مسماریہ (کیل نما ثالیل) پر پھیرا جائے اور اس کے دوسرے سرے کو جلایا جائے تاکہ اس کی گرمی اور حدت وہاں تک پہنچے، لیکن وہ مقام جلنے نہ پائے۔ اس عمل سے تین دن تک ثالیل کو داغ دیا جائے تو وہ ختم ہوجاتا ہے۔ اگر روئی کے پھول کا شربت ستر ملی لیٹر نوش کیا جائے تو جنون کے زمانہ ابتداء، وسواس، خفقان حار، احتباس حیض اور اختناق رحم میں فائدہ کرتا ہے۔ اطباء کے مطابق بتیس ملی لیٹر گل پنبہ کے شربت کا استعمال نہایت مفرح ہے، جس سے نشہ جیسی کیفیت طاری ہوجاتی ہے۔ تنہا گل پنبہ یا تازہ گل پنبہ کے پتوں کے ہمراہ اس کا ضماد ورم کو تحلیل، حکہ کو رفع، آبلہ اور آگ کے جلنے میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر ایک سو پانچ ملی لیٹر برگ پنبہ کے عصارہ کو خصوصاً شربت سیب کے ہمراہ نوش کیا جائے تو بچوں اور بڑوں کے اسہال کو بند کرتا ہے۔ برگ پنبہ اور روغن گل کا ضماد، نقرس اور اعضاء کی تڑپن میں بے حد مفید ہے۔ برگ پنبہ اور برگ خرفہ کا ضماد حار وجع المفاصل میں فائدہ کرتا ہے۔ تازہ برگ پنبہ اور قدرے بیخ پنبہ کے جوشاندہ کا آبزن اختناق الرحم اور درد رحم میں فائدہ کرتا ہے۔ برگ پنبہ کا ذرور تازہ زخموں کے خون بند کرتا ہے۔ پنبہ کے تمام اجزاء کا ضماد معدہ کو قوی اور ظاہر جلد سے خون کو تحلیل اور جذب کرتا ہے۔ اگر پنبہ کی شاخ کو کان میں پھیرا جائے اور اس کے دوسرے کنارے کو جلایا جائے تو یہ عمل کان کے پانی کو جذب کرلیتا ہے۔ پنبہ کے تخم کے افعال وخواص جداگانہ تحریر کیے جارہے ہیں۔

پنبہ دانہ

اس کا عربی نام حب القطن اور ہندی نام بناؤلہ (انبولہ) ہے۔ بڑے دانے دار، پرمغز اور تازہ پنبہ دانہ اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔

مزاج: پنبہ دانہ دوسرے درجہ میں حار ورطب۔

افعال وخواص: اس میں رطوبت فضلیہ ہوتی ہے۔ اس کے مغز مقشر کا خوردنی استعمال سینہ اور پھیپھڑا کے لیے بہترین چیز ہے۔ یہ کھانسی میں فائدہ، سینہ اور پیٹ کو نرم کرتا ہے۔ قدرے دارچینی اور شکر کے ہمراہ ساڑھے تیرہ گرام پنبہ دانہ کا خوردنی استعمال بارد مزاج لوگوں کی اور سکنجبین کے ہمراہ گرم مزاج لوگوں کی قوت باہ کو قوی کرتا ہے۔ اگر مغز پنبہ دانہ کو پیاز کے رس میں پیس کر طلا کیا جائے تو پھوڑوں کو زائل کرتا ہے اس کی مقدار خوراک بائیس گرام تک ہے۔ یہ گردہ میں نقصان دہ ہے، جس کا مصلح خمیرہ بنفشہ ہے۔ اس کا بدل تخم کنگر (حرشف) ہے۔ روغن پنبہ کی مالش سے کلف، نمش اور چہرے کے پھوڑوں میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کے افعال وخواص ہندوستانی اطباء کے حوالہ سے بناؤلہ کے ذیل میں آئیں گے۔

بن بیل

با پر زبر، نون ساکن، دوسرے با کے نیچے زیر، یا اور لام ساکن۔ یہ جنگل رائے بیل ہے۔ بن بیل پیٹ میں قبض، مثانہ کی پتھری کو

توڑتا اور بلغم، ریاح و پیشاب کی دشواری کو دفع کرتا ہے اس کا مزاج گرم ہے۔

بنتا

با پر زبر، نون ساکن، تا پر زبر اور الف۔ یہ ایک ہندوستانی گھاس ہے، جس کی باریک شاخیں اور چھوٹی پتیاں زمین پر مفروش ہوتی ہیں۔ اس کا پھول گل سروالی کی طرح مگر چھوٹا اور پیلی کے مانند غیر نوکدار ہوتا ہے۔ کوئی پھول سفید اور کوئی نصف گلابی ہوتا ہے، جس میں خشخاش کے مانند سیاہی مائل مٹیالہ تخم ہوتے ہیں۔ تخم کا مزاج گرم ہے، جو تنہا یا دیگر مناسب دواؤں کے ہمراہ خفقان میں فائدہ کرتے ہیں۔

بنت الکرم

یہ شراب ہے۔

بتومه

یہ خرفطان (بندا) ہے۔

بنتی پول

با پر زبر، نون ساکن، تا پر زبر، یا ساکن، پا پر پیش، واؤ اور لام ساکن۔ یہ صد برگ کا پھول (گیندے کا پھول) ہے۔

پنٹی کوره

پا پر پیش، نون ساکن، ٹا کے نیچے زیر، یا ساکن، کاف پر پیش، واؤ ساکن، را پر زبر اور ہا خفی۔ یہ انباڑہ کا ساگ ہے۔

بنج

با پر زبر، نون ساکن۔ جیم ساکن، یہ فارسی لفظ بنگ کا معرب ہے۔ یہ جڑی بوٹی اس کے علاوہ ہے، جس کو فقراء لوگ پیتے ہیں، کیونکہ وہ برگ قنب ہے، جو بنگ کے ذیل میں تحریر ہو چکا ہے۔ یہ عربی میں سیکران اور خداع الرجال، یونانی میں افیقون، سریانی میں از مالوس، ترکی میں باطباط، بربری زبان میں اقطفیت اور اسقیر اس، دیلمی زبان میں کبر جک، ہندی میں اجوائن خراسانی اور انگریزی میں ہئن بین کے نام سے موسوم ہے۔ یہ ایک پودا ہے، جس کا تنہ موٹا ہوتا ہے۔ تنہ پر اون کی مانند رواں ہوتے ہیں۔ اس کے پتے برگ بادرنجبویہ کی طرح ہوتے ہیں، جو بہت موٹے، درازی مائل چوڑے اور اطراف شگاف دار ہوتے ہیں۔ اس کے پتوں کا طول وعرض مذکورہ پتوں سے بڑا ہوتا ہے، یہ پتے سیاہی مائل، گہرے سبز، روئیں دار اور تیز ذائقہ ہوتے ہیں ان پتوں کا ذائقہ بوزینان کے ذائقہ اور بو کے مانند ہوتا ہے۔ بنج کی شاخیں نیچے اوپر ہوتی ہیں اور ان شاخوں پر گل انار کے ہم شکل پھلی میں پھل تہہ بر تہہ طول میں رکھے ہوتے ہیں۔ یہ پھل تخم کشوث کے مانند تخم سے پر ہوتا ہے، مگر یہ پھل گول نہیں ہوتا۔ یہ سیاہ، سرخ اور سفید تین قسم کا ہوتا ہے۔ سیاہ بنج کا پھول نیلا اور پتیاں لوبیا کی پتیوں کی طرح اور سیاہی مائل ہوتی ہیں۔ اس کا تخم تخم ریحاں کے مانند ہوتا ہے، جو ہلکا سیاہ اور تخم ریحاں سے چھوٹا ہوتا ہے۔ سرخ بنج کا پھول زردی مائل اور سیب کے پھول کے مانند ہوتا ہے اس کے پتے پہلی قسم کے مقابلہ میں نرم اور تخم تودری کے مشابہ ہوتے ہیں۔ سفید بنج کا پھول سفید اور اس کے پتے نرم ہوتے ہیں۔ اس کی پتیوں میں سیاہی اور کثافت کم ہوتی ہے۔ اس میں ہاتھ سے چپکنے والی رطوبت اور غبار و رواں کے مانند ان پر کوئی چیز ہوتی ہے۔ اس کا تخم بھی سفید ہوتا ہے، یہ قسم دریا کے ساحل پر اور ویرانے مقامات

میں پیدا ہوتی ہے اور یہ سفید قسم مستعمل ہے، جو دونوں قسموں کے مقابلہ میں کم دستیاب ہے۔اس قسم کی عدم موجودگی میں لوگ سرخ تخم کو استعمال کرتے ہیں اور اس کی پہلی و دوسری قسم ردی اور زہریلی ہے، جو زہریلے اثر کی وجہ سے غیر مستعمل ہیں۔ سیاہ بنج قاتل اور مہلک ہے، لیکن لوگ بعض وقت اس کی شاخوں کے عصارہ کو افیون کے بدل کے طور پر استعمال کرتے ہیں۔اس کی نوع مستعمل یعنی سفید قسم میں روغنی رطوبت موجود ہوتی ہے۔بعض لوگ تازہ بنج کے تمام اجزاء کو کوٹ کر عصارہ حاصل کرتے ہیں اور بعض وقت خشک بنج کو پانی میں بھگو کر عصارہ نکالتے ہیں اور کبھی اس کے تخم اور پتوں کو کوٹ کر عصارہ حاصل کرتے ہیں۔ پھر دھوپ میں خشک کر لیتے ہیں اور ضرورت کے وقت کام میں لاتے ہیں۔بعض وقت اس پودے کو کوٹ کر گیہوں کے آٹے میں ملا کر گولیاں بنا لیتے ہیں اور خشک کر کے محفوظ کر لیتے ہیں۔

اس دوا کا جوہر یابس ارضی ہے اور سردی کی خوبی یہ ہے کہ مرطوب جسم میں سفیدی اور خشک جسم میں سیاہی پیدا کرتی ہے، اس لیے اس دوا کی سیاہ قسم سب سے ردی ہے کیونکہ یہ شدید بارد اور یابس ہے، البتہ سفید قسم کی بنج میں سردی شدید نہیں ہوتی، اسی طرح اس قسم میں خشکی بھی سفید نہیں ہوتی۔اگر اس قسم میں شدید سردی اور خشکی ہوتی تو یہ قسم سفید نہ ہوتی، چنانچہ اس نظریہ سے اس دوا کی سفید قسم بہتر اور درست ہے کیونکہ یہ اعتدال کے قریب ہے اور اس نقطۂ نظر سے بنج کی سرخ قسم سیاہ قسم کے مقابلہ میں حد اعتدال سے کم خارج اور سفید قسم کے مقابلہ میں حد اعتدال سے زیادہ خارج ہے۔اس لیے سرخ قسم سفیدی سے زیادہ ردی اور سیاہ سے کم ردی ہوتی ہے۔تخم بنج کی قوت ایک سال تک باقی رہتی ہے جو اس کے بعد کمزور ہو جاتی ہے، بنج کا عصارہ بنج کے گوند سے بہتر ہوتا ہے۔

مــــزاج: بنج کا مزاج مختلف ہوتا ہے۔سیاہ بنج تیسرے درجہ کے آخر میں بلکہ چوتھے درجہ کے اول میں سرد اور خشک ہے اور سرخ بنج تیسرے درجہ کے اول میں اور سفید قسم اس سے کم بارد اور یابس ہے۔بعض اطباء کے نزدیک اس کی جملہ اقسام چوتھے درجہ میں سرد اور خشک ہیں اسی طرح ہر قسم کے عصارہ کا مزاج ہے۔

افعال و خواص: بنج کی تمام اقسام مخدر اور منوم ہیں، جو روح کو غلیظ، مزاج کے مخالف اور اس کو فاسد، اعضاء کو قوی، رادع اور مجفف ہیں۔عمل تخدیر سے تڑپن والے درد، مزمن صداع، جوڑوں کی تڑپن، عرق النساء اور نقرس میں فائدہ ہوتا ہے۔یہ آنکھ کی جانب نزلات اور سیلان رطوبت کو روکتا ہے۔کان درد میں راحت دیتا ہے، خون کو منجمد کر کے ہر عضو کے نزف الدم اور سیلان رحم کو بند کرتا ہے۔اگر مساوی مقدار میں راحت دیتا ہے خون کو منجمد کر کے ہر عضو کے نزف الدم اور سیلان رحم کو بند کرتا ہے۔اگر مساوی مقدار میں تخم بنج اور افیون کو شراب طلا یا شہد میں ملا لیا جائے اور اس کو معمولی مقدار میں نوش کیا جائے تو سن کر کے درد کی تڑپن کو ساکن کرتا ہے۔اسی طرح اگر اس مقام پر بنج کے پتوں سے تیار کردہ قرص کا ضماد کیا جائے تو فائدہ ہوتا ہے۔سفید بنج کے تخم کا ضماد درد، ورم، پھنسیوں اور جمرہ میں فائدہ مند ہے۔تنہا یا مناسب دواؤں کے ہمراہ سفید بنج کے عصارہ کا ضماد شدید درد میں راحت دیتا ہے۔اسی طرح تنہا یا آرد جو کے ہمراہ سفید بنج کے پتوں کا ضماد ابتدائی ورم حار سے متاثر اعضا کی جانب بہے ہوئے مواد کو واپس کرتا ہے۔اس ضماد کو ورم پر زیادہ دیر نہ لگا رہنے دیں کیونکہ یہ مادہ کو منجمد کر دیتا ہے۔ایسی صورت میں اس کو تحلیل کرنا مشکل ہوتا ہے۔اگر برگ بنج کو برادہ کندر کے ہمراہ ملا لیا جائے اور برگ بنج کے رس میں پیس کر داڑھ درد میں لگایا جائے تو راحت ملتی ہے۔اگر تین یا چار برگ بنج کو شراب طلا کے ہمراہ تناول کیا جائے تو ہڈیوں کے درد میں فائدہ ہوتا ہے۔اسی طرح برگ بنج کا ضماد ہڈی کے درد میں مفید ہے۔اگر بال اکھاڑنے کے بعد اس مقام پر کئی مرتبہ برگ بنج کا طلا کیا

جائے تو وہاں بال نہیں اگتے برگ بنج، سرکہ اور ایک تہائی حصّہ افیون کا لطّوخ قروح کو خشک کرتا ہے۔لوگ سفید بزرالبنج کو مسمن نسخوں میں شامل کرتے ہیں، کیونکہ یہ خون کو منجمد کرتا ہے۔اگر مساوی مقدار میں بزرالبنج اور افیون کی باقلا یا چنا کے برابر یعنی ایک سو ستّر ملی گرام وزن کی گولیاں تیار کی جائیں اور ان کو نگلا جائے تو خوب گہری اور لمبی نیند آتی ہے۔تخم بنج کا طلا آنکھوں کے شدید درد اور تڑپن کو ساکن کرتا ہے، نیز برگ بنج، عصارہ برگ بنج اور قرص برگ بنج کا طلا آنکھ کے درد و ورم اور تمام ورم حار میں فائدہ کرتا ہے۔بعض وقت لوگ نزول الماء کے زمانہ ابتدا میں آنکھ پر اس کا طلا کرتے ہیں۔

شیخ کے مطابق برگ بنج یا عصارہ برگ بنج یا تخم بنج کا طلا آنکھ کی جانب سیلان رطوبت کو بند کرتا ہے۔تنہا یا سرکہ کے ہمراہ اور یا شہد کے ہمراہ تینوں قسم کے بنج کے عصارہ کا قطور کان کی تڑپن میں فائدہ مند ہے۔اگر بنج کے جوشاندہ کو سرکہ اور روغن گل میں ملا کر مضمضہ کیا جائے تو دانت درد میں راحت ملتی ہے۔اسی طرح بیخ بنج کے جوشاندہ کا مضمضہ دانت درد میں فائدہ مند ہے۔اگر بنج کو نلی میں رکھ کر اس کا دھواں کش کیا جائے تو داڑھ کے درد میں فائدہ اور دانت کے کیڑے مرجاتے ہیں۔اگر تخم بنج کو کوٹ کر خرقۂ کتاں میں باندھ لیا جائے اور دانتوں کے نیچے دبا لیا جائے اور اس کے پانی کو حلق سے نیچے نہ جانے دیا جائے تو درد ٹھیک ہو جاتا ہے۔اسی طرح اگر کیڑے لگے ہوئے داڑھ میں تخم بنج اور افیون کو ملا کر بھرا جائے تو فائدہ ہوتا ہے۔اگر تخم بنج کو پیس کر قطران (شربین کے درخت کا تیل) میں ملا کر کیڑے لگے دانتوں کے سوراخ میں پر کیا جائے تو اس کے درد میں سکون ملتا ہے۔اگر سوا دو گرام سفید بنج کے تخم کو کھایا جائے تو شدید نفث الدم میں فائدہ ہوتا ہے۔بزرالبنج کا ضماد تما اعضاء کے نزف الدم میں فائدہ کرتا ہے۔اگر ڈیڑھ گرام تخم بنج اور دوگنا تخم خشخاش کو ماءالعسل کے ہمراہ نوش کیا جائے تو کھانسی اور تمام اعضاء ورحم کے نفث الدم اور نزف الدم میں فائدہ کرتا ہے۔تخم بنج اکثر مرطوب مسکن سعال دواؤں میں شامل کیا جاتا ہے۔تنہا یا افیون کے ہمراہ تخم بنج کا خوردنی استعمال کھانسی اور نزلۂ حار کے لیے بہترین دوا ہے۔تخم بنج کا طلا حمل کے بعد لاحق ورم پستان کو روکتا اور تحلیل کرتا ہے۔اسی طرح برگ بنج کا ضماد ورم پستان میں مفید ہے۔ایک حصّہ سوختہ بزرالبنج دو حصہ دارچینی اور ایک حصہ زنجبیل کو پیس کر شہد میں ملا کر ساڑھے تین گرام خالی پیٹ کھانے سے درد معدہ میں فائدہ مند لکھا ہے۔اس کا ضماد مزمن درد جگر میں مفید ہے۔اگر برگ بنج کو بریاں کر کے چربی یا انڈے کی زردی میں حل کرنے کے بعد ضماد کیا جائے تو سفل کے درد میں راحت دیتا ہے۔اگر بنج کی جڑ کو قولنج کے مریض کی گردن میں لٹکایا جائے تو اس کے اثر بالخاصہ سے فائدہ حاصل ہوتا ہے۔اطباء نے انجیر کے ہمراہ اس کے فتیلا کو بواسیر اور امراض مقعد میں فائدہ مند لکھا ہے۔برگ بنج کے عصارہ کا حمول درد رحم کو روکتا ہے۔اگر ڈیڑھ ملی لیٹر عصارہ کو تخم خشخاش کے ہمراہ کھایا جائے تو رحم کے نزف الدم کو بند کرتا ہے۔مذکورہ نسخہ میں عصارہ دوا ابولوسات شامل ہے، جو چھ قیراط کے برابر ہوتا ہے اور ایک قیراط کا وزن دو سو پچاس ملی گرام ہے۔عصارہ بنج کا فرزجہ قروح رحم کو رفع اور ان کی رطوبتوں کو خشک کرتا ہے۔اگر بزرالبنج کو کوٹ کر گدھی کے دودھ میں ملا لیا جائے اور بارہ سنگھا کی کھال میں باندھ کر عورت گلے میں لٹکا لے تو جب تک یہ گلے میں پڑا رہتا ہے وہ حاملہ نہیں ہوتی۔بزرالبنج پیشاب کو روکتا ہے، کیونکہ یہ پیشاب کے مادہ کو منجمد کر دیتا ہے، چنانچہ جب تک بالارادہ پیشاب نہ کیا جائے جاری نہیں ہوتا۔بنج کے پتوں کو مرغے کے انڈے کی زردی کے ساتھ یا چربی کے ساتھ پکا کر طلا کرنے سے کنج ران، خصیہ اور سفل کے درد میں فائدہ ہوتا ہے۔اگر بنج کے پتوں کو پکا کر آرد باقلا کے ہمراہ طلا کیا جائے تو پستان اور خصیہ کو بڑا ہونے سے روکتا ہے۔اگر پتوں کو پکا کر

شہد کے ہمراہ طلا کیا جائے تو درد خصیہ میں فائدہ کرتا ہے۔ بنج کے پتوں کا ضماد ورم خصیہ، سلسل البول، پنڈلی کے درد، وجع المفاصل اور نقرس میں فائدہ کرتا ہے۔ ماءالعسل کے ہمراہ سات سو پچاس ملی گرام برگ بنج کا خوردنی استعمال دردنقرس میں مفید ہے۔ بنج کے پتوں کو باریک پیس کر طلا کرنے سے بھی مذکورہ مرض میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر تین یا چار بنج کے پتوں کو کھایا جائے تو حمیٰ غب میں فائدہ کرتا ہے۔

بنج کی مقدار خوراک پانچ سو ملی گرام سے ساڑھے بارہ سو ملی گرام تک ہے اور اس کی ساڑھے چار گرام کی مقدار خوراک سے خوب گہری اور لمبی نیند آتی ہے۔ بعض کے مطابق سفید بنج کی مقدار خوراک ڈیڑھ سے سوا دو گرام تک ہے۔ سرخ بنج کی مقدار خوراک ڈیڑھ گرام تک اور سیاہ بنج کی مقدار خوراک ایک گرام تک ہے۔ فعل تخدیر کے لیے بنج کا بدل افیون ہے۔ بعض کے نزدیک سنبل، لفاح اور خشخاش سیاہ مساوی مقدار میں بنج کا بدل ہیں۔

روغن بزرالبنج تیار کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ سفید بزرالبنج کو کوٹ لیا جائے اور گرم پانی میں خمیر کر کے دھوپ میں رکھا جائے، جب ہلکا خشک ہو جائے تو اس کو نچوڑ لیا جائے اس کے روغن کا مزاج سرد ہوتا ہے۔ یہ جوں کو مارتا ہے۔ اس کو کنپٹی پر ملنے سے معتدل نیند آتی ہے۔ سر کے صفراوی قروح اور جرب وحکہ میں اس کے تیل کی مالش، حار دردسر اور بے خوابی میں اس کا سعوط، حار کان درد میں اس کا قطور اور صلابت رحم میں اس کا حمول فائدہ مند ہے۔ اگر بزرالبنج ایک حصہ، تخم کا ہو نصف حصہ اور تخم خشخاش تہائی حصہ کو کچل کر روغن حاصل کیا جائے تو یہ زہروں کا تریاق ہے۔ سرسام، مالنخولیا، وسواس اور تیز تنفس میں روغن بزرالبنج کا خوردنی استعمال، سعوط اور مالش فائدہ مند ہے۔

بزرالبنج خصوصاً سیاہ بزرالبنج سے سدر، دوار، خناق، جنون، سبات، اختلاط عقل، ورم زبان اور کان میں بھاری پن لاحق ہوتا ہے۔ ایسا ہی جالینوس نے کہا ہے۔ سرخ بنج کے تخم سفید بزرالبنج کے قریب تر ہیں۔ اس کا مصلح شہد اور انیسون ہے۔ سات گرام اور بعض کے مطابق چودہ گرام سیاہ بزرالبنج کی مقدار خوراک مہلک اور قاتل ہے۔ اس کو کھانے سے شوکران جیسے عوارض لاحق ہوتے ہیں۔ سیاہ بزرالبنج کی جڑ اور پتے کا جوشاندہ عقل کو زائل کرتا ہے۔ حاصل کلام! سیاہ بزرالبنج کو کھانے سے خناق، جنون، سبات، جمائی، اعضاء کا استرخاء، بدن میں سردی، بدن کی رنگت زرد، بینائی میں دھندلا پن، آنکھ کی سرخی، عدم تکلم، منہ سے بلغم، زبان میں خشکی، ورم اور شدید ضیق النفس لاحق ہو جاتا ہے۔ اگر اس کا جلدی سے علاج نہ کیا جائے تو اس کو پینے والا دو دن میں ہلاک ہو جاتا ہے۔ علاج کے لیے گرم پانی، روغن زرد (گائے کا گھی)، شہد، ماءالعسل، انجیر کا جوشاندہ، بورق (پاپڑی لون) اور دودھ میں انجیر کا جوشاندہ شامل کر کے پلایا جائے اور کئی بار قے کرائی جائے۔ جب معدہ اس سے پاک وصاف ہو جائے تو اس کے بعد گائے، بکری یا گدھی کا تازہ دودھ اس کی مضرت کو دفع کرنے کے لیے پلایا جائے۔ کئی مرتبہ چکنے مرغ کا شوربا پلایا جائے اور شراب طلا کو گرم کر کے پلایا جائے تو ان تمام تدابیر سے کافی فائدہ ہوتا ہے۔ بعض کے نزدیک مغز چلغوزہ اور تخم مامیثا کا جوشاندہ بورق یا اخروٹ کی چھال، شلجم، حرف، پیاز، لہسن اور انجیر سے اس کے زہریلے اثر میں بڑا فائدہ ہوتا ہے۔ ان تمام دواؤں کا گرم جوشاندہ شراب طلا کے ہمراہ نوش کرایا جائے، باقی علاج افیون کھائے ہوئے شخص کے اصول پر ہے۔ اس کے افعال وخواص کا بیان ہندوستانی اطباء کے حوالہ سے اجوائن خراسانی کے ذیل میں تحریر ہو چکا ہے اور انگریزی اطباء کے حوالہ سے ہَنْ بین کے ذیل میں آئے گا۔

بنج جبلی، بنج رومی

یہ دونوں شوکران ہے۔

پنجاہ

یہ پلول ہے۔

پنچاہ مل

پاپر زبر، نون خفی، چاپر زبر، الف، ہاساکن، میم پر زبر اور لام۔ یہ ایک ہندوستانی تیار کردہ دوا ہے، جو امل بید، تنتریک، انار ترش، بیر اور بجورا سے تیار کی جاتی ہے۔

مزاج: یہ سرد و خشک ہے۔

افعال و خواص: یہ معدہ کو قوی، کھانے کے بعد کی غثیان اور قے کو دفع کرتی ہے اور بعض کے نزدیک یہ لطافت کی وجہ سے صفرا میں مستحیل ہو جاتی ہے۔

پنجشپان

یہ پلاس (ڈھاک) ہے۔

پنجنکشت

اس کا معرب فنجنکشت اور فنجنجشت ہے۔ پنجنکشت عربی میں اثلق، شجرۃ ابراہیم، حشیشۃ الرہبان، ذوخمسۃ اوراق، ذوخمسۃ اصابع اور ذوخمسۃ اجنحہ کے نام سے بھی موسوم ہے۔ اس کا یونانی نام اغنیس (جس کے معنی طاہر) اور بنادیطوس، سریانی نام لیفس اور عربہرا، لاطینی نام وطیس، انگریزی نام اشکی نان تو، فارسی نام درخت مریم، ہندی نام سنبھالو، مالوا کے علاقے میں اس کا نام نیگڑ اور افغانی نام مروتڑکی ہے۔ گیلانی کے خیال میں سچ یہ ہے کہ یہ سنبھالو نہیں ہے، کیونکہ اس کے افعال وخواص ایک دوسرے کے مخالف ہیں۔ اس کا تخم عربی میں حب الفقد، حب الطاہر، حب النسل اور اعین السراطین، فارسی میں فلفل کوہی، شیرازی میں دل آشوب اور ہندی میں رینکا کے نام سے موسوم ہے۔ پنجنکشت کی وجہ تسمیہ یہ ہے کہ یہ پنج انگشت کا مخفف ہے اور اس کے پتے میں انگلی نما پانچ زائد حصے ہوتے ہیں۔ حشیشۃ الرہبان کی وجہ تسمیہ یہ ہے کہ پجاری لوگ اس کو اپنے عبادت خانوں میں لگاتے ہیں۔ اغنیس (پاک) کی وجہ تسمیہ یہ ہے کہ زہد پرست لوگ اس کو موسم ربیع میں اپنے پوجا گھروں میں بچھاتے ہیں، کیونکہ یہ باہ کو ضعیف اور شہوت کو توڑتا ہے، اسی وجہ سے اس کے تخم کو حب الفقد کہتے ہیں، کیونکہ اس سے شہوت جماع کا فقدان ہوتا ہے۔ نیز اس کے تخم کا نام حب النسل ہے، جو اس کے فعل کے برخلاف مفہوم پر ہے اور زنگی کافور ہے، اس لیے کہ قاطع نسل ہے۔

مجموعی حیثیت سے یہ درخت اور گھاس کے بیچ میں ایک پودا ہے، جس کے پتے زیتون کے پتوں کے برابر، چھوٹے اور نرم ہوتے ہیں۔ یہ پتے برگ انار کے مانند اور روی ہوتے ہیں۔ پنجنکشت کے پتے سبز اور ان کی پشت سفید ہوتی ہے۔ ہر شاخ کے آخری سرے پر پانچوں انگلی کے مانند پانچ پتے ہوتے ہیں، جن کی جڑیں قریب، کنارے متفرق، نچلے حصے مجتمع اور ان کے سرے جداگانہ ہوتے ہیں، جو

بالکل ہاتھ کی انگلی کے ہم شکل ہوتے ہیں۔ اگر اس کے پتوں کو ہاتھ سے ملا جائے تو ان سے تیز بو آتی ہے۔ فنجنکشت کی شاخیں باریک، طویل اور سخت ہوتی ہیں۔ پھول سرخی اور نیل گونی مائل سفید ہوتے ہیں۔ تخم، فلفل کے مانند مگر چھوٹے اور مختلف رنگ کے ہوتے ہیں، کوئی پھول سفید اور کوئی سیاہ ہوتا ہے۔ اکثر اس کا جزء مستعمل تخم ہے اور اس کا درخت ہندوستان میں دوسرے ملکوں سے بڑا ہوتا ہے۔ ملا سدید کازرونی قانون کی شرح مفردات میں لکھتے ہیں کہ یہ پانی سے قریب مقامات میں پیدا ہوتا ہے اور اس کی لکڑی طب میں مستعمل نہیں بلکہ اس کے پھول، پتے اور پھول مستعمل ہیں اور اس کے تمام اجزاء جو استعمال میں آتے ہیں وہ لطیف، حریف اور عفص ہوتے ہیں اور یہ سداب سے کم خشک ہوتا ہے۔

صاحب جامع نے اس شخص کو غلط قرار دیا ہے، جس نے اس کو بنطافلن (بلبل) سمجھا ہے۔ اس کا تخم ہر جگہ نہیں اگتا۔ ابوریحان نے لکھا ہے کہ یہ ہتھیلی کے مانند عقار سفید ہے، جس سے انگلیوں کے مانند دو سے پانچ تک شاخیں نکلتی ہیں اور اس کے متعلق جو خوبیاں مذکور ہوئی ہیں وہ فرفنج کی خوبیاں ہیں، جس کا نام سنجری زبان میں مرور ہے۔ کازرونی کہتے ہیں فنجنکشت مشترک لفظ ہے اور اس کے دو باہم مخالف معنی ہیں، ایک معنی یہ ہے کہ یہ ایک جڑ ہے، جس کا ابوریحان نے تذکرہ کیا ہے۔ تریز کے علاقہ کی عورتیں اس کو موٹاپا کے لیے استعمال کرتی ہیں، یہی فنجنکشت ہے۔ دوسرا معنی یہ ہے کہ یہ ایک پودا ہے، جس کا شیخ الرئیس اور ابن بیطار نے تذکرہ کیا ہے اور اس کے تخم کا نام حب الفقد ہے، کیونکہ یہ نسل کا سلسلہ منقطع کردیتا ہے۔

مزاج: فنجنکشت ایک قول کے مطابق اول درجہ میں، دوسرے قول کے مطابق دوسرے درجہ میں، تیسرے قول کے مطابق تیسرے درجہ میں اور تیسرے درجہ میں خشک ہے۔ بعض نے دوسرے درجہ میں سرد اور اول درجہ میں خشک سمجھا ہے۔ بعض اطباء کے نزدیک فنجنکشت کے پتے تخم سے کم حار اور یابس ہوتے ہیں۔

افعال و خواص: فنجنکشت کے تخم اس کے پتے سے زیادہ لطیف، محلل، ملطف اور فعل قبض کے ساتھ ساتھ مفتح ہوتے ہیں اور یہی افعال اس کے تخم کے ہیں۔ یہ دماغ، جگر اور تلی کے سدوں کو کھولتا ہے۔ بارد خفقان اور اعصاب کے التوا میں فائدہ کرتا ہے۔ یہ ریاح کو توڑ کر خارج کرتا ہے اور اس سے نفخ بالکل لاحق نہیں ہوتا۔ منی کو خشک کرتا ہے۔ تمام سوداوی امراض اور پاگل کتا کے کاٹے میں فائدہ کرتا ہے۔ شیخ کے مطابق رنگ کو نکھارتا ہے۔ فنجنکشت کے پتوں کا ضماد التواء اعصاب اور تازہ زخموں میں مفید ہے۔ اگر پتوں کا مروخ کیا جائے تو تکان کو زائل اور اعضاء کے سخت ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ برگ پنجنکشت کے جوشاندہ میں سرکہ اور روغن زیتون ملا کر نطول کرنے سے بارد صداع، لیشرغس اور قرانیطس کے آخر میں فائدہ ہوتا ہے۔ بعض کے نزدیک اس کے پتوں کو ضماد رطوبت دار اور ورم دار سر درد میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر اس کے پتوں کو تیس دن متواتر تناول کیا جائے تو مرگی اور جنون میں فائدہ کرتا ہے۔ پتوں کے عصارہ کو آنکھ میں لگانے سے بینائی تیز ہوجاتی ہے۔ پتوں کے جوشاندہ کا مضمضہ اور غرغرہ حلق درد میں راحت اور منھ کے زخموں کو پھیلنے سے روکتا اور حلق کی خشونت میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر اس کی لکڑی سے تیار کردہ چیز پر ٹیک لگائی جائے تو تکان لاحق نہیں ہوتی۔ پتوں کے عصارہ کا خوردنی استعمال جگر اور پھیپھڑا کے درد میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر سات گرام پتوں کا عصارہ نوش کیا جائے تو یرقان میں بہت فائدہ ہوتا ہے۔ اگر عصارہ کا ضماد کیا جائے اور اس کو نوش کیا جائے تو نزف الدم کو بند کرتا ہے۔ اگر سات گرام پنجنکشت کے پھل کو سکنجبین کے ہمراہ نوش کیا جائے تو صلابت

طحال میں فائدہ کرتا ہے۔اسی طرح اگر پھل اور سرکہ سے تکمید کی جائے تو صلابت طحال اور استسقاء میں فائدہ ہوتا ہے۔پھل ،جگر اور تلی کے سدوں کو کھولتا ہے۔پنجنکشت کے تخم خصوصاً بریاں تخم ان سدوں کو کھولنے، ریاح کو توڑنے اور نفخ معدہ کی بہترین دوا ہے۔اگر ساڑھے تین گرام تخم کو کھایا جائے تو دودھ میں اضافہ اور منی میں کمی کرتا ہے۔ یہ اس کی عجیب وغریب خاصیت ہے۔شراب کے ہمراہ نو گرام تخم کھانے سے پیشاب اور حیض خوب جاری ہوتا ہے، جن کے آنے سے مایوسی ہو چکی ہو۔تخم پنجنکشت شہوت جماع کو فاسد اور منی کو کم اور خشک کرتا ہے۔اگر تخم کو سرکہ کے ہمراہ تین دن متواتر کھایا جائے تو منی ختم اور شہوت جماع باطل ہو جاتی ہے۔تین دن اس کے تخم کا جوشاندہ پینے ،اس کی لکڑی پر ٹیک لگانے اور اس کے پتوں پر سونے سے بھی منی ختم اور شہوت جماع باطل ہو جاتی ہے۔اگر اس کے پتوں کو پیٹھ کے نیچے بچھا کر سویا جائے تو احتلام نہیں ہوتا۔اس کے تخم کو کھانے سے مردانہ عضو تناسل کی ایستادگی بالکل ختم ہو جاتی ہے، اس لیے اطباء نے اس کے استعمال کو منع کیا ہے۔اگر پنجنکشت کے تخم سے عورت کے نیچے دھونی دی جائے تو اس کی شہوت جماع سرد ہو جاتی ہے اور اس کے تخم کا حمول بھی یہی کام کرتا ہے۔اگر عورت پنجنکشت کے پتے اور پھل کو جوشاندہ میں بیٹھے یعنی آبزن کرے تو اس سے رحم کے درد و ورم اور مقعد کے ورم میں فائدہ ہوتا ہے۔اگر مذکورہ جوشاندہ کو فوتنج کے ہمراہ نوش کیا جائے یا پتے اور پھل کی دھونی دی جائے تو مذکورہ امراض میں فائدہ کرتا ہے۔پنجنکشت کے پتوں کے جوشاندہ کو ہموزن، برگ کرم (انگور کا پیڑ) اور نصف وزن مسکہ (مکھن) کے ہمراہ کھانے سے صلابت رحم نرم ہو جاتی ہے۔ یہی فائدہ اس سے خصیوں کی صلابت میں ہوتا ہے۔ساڑھے تین گرام پھل اور ساڑھے تین گرام جنگلی پودینہ کا حمول، بخور اور خوردنی استعمال مدر حیض ہے۔اگر پھل سے تکمید کی جائے تو ورم مقعد میں فائدہ کرتا ہے۔پھل کا خوردنی استعمال اور ضماد بواسیر کے عروق کے منھ کو کھولتا ہے۔پھل کو پانی میں پیس کر طلا کرنے سے شقاق مقعد کے درد میں راحت ملتی ہے۔اگر پنجنکشت کے پتے اور فلفل کو ماء العسل یا شراب میں ملا کر کیا جائے تو چوتھیا بخار (حمی ربع)، حمی غب اور حمی یوم میں فائدہ کرتا ہے۔بعض وقت اطباء حمی ربع کے لیے چار پتے، حمی غب کے لیے تین پتے اور حمی یوم کے لیے ایک پتا کھلاتے ہیں۔ پتے کی دھونی ورم کو تحلیل کرتی ہے۔ پتوں کو گرم کر کے بارد ورم اور قیلۃ الماء پر باندھنے سے فائدہ ہوتا ہے۔گیلانی کے مطابق پنجنکشت کے پتے سوداوی جرب میں فائدہ کرتے ہیں۔اگر سوا پانچ گرام پتوں کو ایک پیالہ مغز خیار دشنبر کے رس کے ہمراہ سات دن متواتر نوش کیا جائے تو جذام کے مریضوں کو فائدہ کرتا ہے۔اگر ساڑھے تین گرام پتوں کو کھایا جائے تو سانپ اور بچھو کے کاٹے میں فائدہ مند ہے۔اس کا ضماد مطلق گزیدگی میں فائدہ کرتا ہے۔اگر پنجنکشت کے پتوں کو کسی مکان میں دھونی دی جائے یا اس میں بچھایا جائے تو بل میں رہنے والے کیڑے مکوڑے بھاگ جاتے ہیں۔پتوں کا ضماد کیڑوں کے ڈسنے کی بہترین دوا ہے۔

پنجنکشت کا کثرت سے استعمال صداع اور سبات لاحق کرتا ہے،جس کی اصلاح بریاں کر کے کی جاتی ہے۔ پتے جماع اور گردہ کے لیے نقصان دہ ہیں، جس کا مصلح صمغ عربی ہے۔اس کے پتوں کو بلا مصلح استعمال کرنا بہتر نہیں ہے اور وہ صمغ عربی ہے۔تخم پنجنکشت سر کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح بنفشہ ہے اور اس کا بدل ہموزن شہدانج ہے۔اس کی مقدار خوراک پونے دو سے سات گرام تک اور بعض کے نزدیک پونے سات گرام تک ہے۔بہتر یہ ہے کہ اس کا استعمال ساڑھے چار گرام سے زیادہ نہ کیا جائے اس کے افعال وخواص ہندوستانی اطباء کے حوالہ سے سنبھالو کے ذیل میں آئیں گے۔

پنجشکردان

یہ لسان العصافیر کا فارسی نام ہے۔

بن چھٹکی

یہ بن تکی ہے۔

پنجۂ مریم

یہ بخور مریم ہے۔

پنج چھیر

پا پر زبر، نون خفی، چا ساکن، دوسرا چا مکسور، ہا خفی، یا اور را ساکن۔ اس کا ہندی نام رائے مہما ہے، جس کے معنی دودھ والے درخت کی جڑ کا دودھ ہے، کیونکہ یہ بڑ (برگد)، پیپل، پلاس پیپل، گولر اور پاکھر کے دودھ سے مرکب ہوتا ہے۔ اس کا فعل قابض ہے۔ پنچ چھیر کا ضماد پھوڑے پھنسی، اعضاء کی سوجن اور ہیجانی کیفیت کو ٹھیک کرتا ہے۔ اس کا حمول بواسیر اور عورتوں کی شرمگاہ میں فائدہ کرتا ہے۔ یہ منی اور دودھ میں اضافہ اور ٹوٹی ہڈی کو جوڑتا ہے۔ یہ اکثر شکر کے ہمراہ استعمال میں آتا ہے۔ اس کے پتے سرد ہوتے ہیں، جو لطیف، تیز اور قابض ہوتے ہیں۔ بلغم ریاح اور خون کے فساد کو دفع کرتے ہیں، ان کے پھل نفاخ ہیں، خون کی خرابی اور بلغم کے فساد کو دفع کرتے ہیں۔

پنچکول

پا پر زبر، نون خفی، چا پر زبر، کاف مضموم، واؤ مجہول اور لام ساکن۔ یہ اہل ہند کے نزدیک پیپل، پیپلا مول، چاب، چیتہ اور سونٹ کے مرکب کا نام ہے۔ اس کا مزاج گرم ہوتا ہے۔ پنچکول کھانے کی خواہش میں اضافہ کرتا ہے۔ بلغم کے فساد، نفخ معدہ اور سردی سے لاحق دردمثانہ، باؤ گولہ اور خلۂ پہلو (پہلو کے درد) کو دفع کرتا ہے۔

پنچمول

پا پر زبر، نون خفی، چا پر زبر، میم مضموم، واو اور لام ساکن، ہندوستانی اطباء کے نزدیک اس کی دو قسمیں ہیں ایک بڑی پنچمول دوسری چھوٹی پنچمول ہوتی ہے۔ بڑی پنچمول پیپل، اگن منت، پاڈل، کاس بری اور سیوناک کا مرکب ہے۔ اس کا ذائقہ کڑوا اور کسیلا اور مزاج گرم ہے۔ یہ لطیف، بھوک میں اضافہ اور چربی کو پگھلاتا ہے۔ یہ بلغم وریاح کے فساد اور تنگی تنفس کو دفع کرتا ہے۔ چھوٹی پنچمول، گوکھرو، سالپرنی، پرشد پرنی، برہنٹا اور کٹائی کا مرکب ہے۔ اس کا ذائقہ شیریں اور مزاج معتدل گرم ہوتا ہے، یہ مقوی قلب اور مقوی اعضاء ہے۔ صفرا اور ریاح کے فساد کو دفع کرتا ہے۔

پنچانگ گن

پا پر زبر، نون خفی، چا پر زبر، الف، نون پر زبر، گاف ساکن، دوسرا گاف مضموم اور نون ساکن۔ یہ ارنڈ ہے اور اس کا نام پنچانگلا بھی ہے۔

پنچانگلی

یہ پلول ہے۔

پنجرم

یہ ایک قسم کی ہڑتال ہے۔

پنجمن

یہ کندر ہے۔

بندا

با پرزبر، نون ساکن، دال پر زبر اور الف ہے، یہ ہندی لفظ ہے۔ اس کا عربی نام خرقطان ہے۔ بندا سنسکرت میں درتک (گول)، پاد پارہا (یہ درختوں پر لپٹتا ہے)، شیکھری (رونق دار)، ونداک (سانپ کو دفع کرنے والا)، تجھا جات (بانجھ عورتوں کے مہبل)، کام ورچھا (اس کے پتے یا پانی کے استعمال سے مزاج معتدل رہتا ہے)، کامنی (اگر اس سے منتر کیا جائے تو دل کے مقاصد پورے ہوتے ہیں)، نیلا ولیکا (جو تکلیف آنکھ کے جلنے سے ہوتی ہے اس کو تین مرتبہ استعمال کرنے سے ختم ہو جاتی ہے یا اس کا دوسرا معنی کالی بیل ہے)، رکاونی (اس کو دیکھنے سے مرض بھاگ جاتا ہے)، ورچاہا (زہر کو دفع کرنے والا ہے، نیز اس کا معنی یہ درخت دوسرے درخت پر لپٹتا ہے یا یہ درخت امراض کو دفع کرتا ہے) اور راج ورچھاہا (مہلک زہر کے اثر کو دفع کرنے والا) کے ناموں سے موسوم ہے۔

یہ ایک پودا ہے، جو دوسرے درخت پر پیدا ہوتا ہے اور اس پر لپٹتا ہے، اس کی بہت سی شاخیں بیل کے مانند درخت کو اپنی لپیٹ میں لے لیتی ہیں اس کے کالے اور رونق دار پتے گوندنی کے پتوں کے مانند ہوتے ہیں، جو لمبے زیادہ، چوڑے کم، موٹے، کھردرے اور کسیلے ہوتے ہیں۔ اس کا پھول سیاہی مائل سرخ، طویل نوکدار اور سبز ہوتا ہے۔ پھل خوشہ دار ہوتا ہے، جو کھرنی کے برابر قدرے طویل اور باریک ہوتا ہے۔ کچا پھل سبز اور پکا پھل سرخ ہوتا ہے اس کا شیرہ سفید لیس دار اور شیریں ہوتا ہے اور پھل کے اندر تخم ہوتا ہے، جس کی خاصیت یہ ہے کہ اگر زمین پر بویا جائے تو نہیں اگتا اور درختوں کی شاخ پر اگتا ہے، خواہ اس کا تخم اس درخت پر ڈالا گیا ہو یا نہ ڈالا گیا ہو۔

مزاج: اہل ہند کے نزدیک اس کا مزاج خشک ہے۔

افعال و خواص: یہ بلغم، ریاح و خون کے فساد، پھوڑے پھنسی اور زہر کے ضرر کو دفع کرتا ہے۔ بعض کے نزدیک اس کے جوشاندہ کا مزاج سرد ہے۔ اس کے تمام اجزاء کے استعمال سے مستی میں اضافہ ہوتا ہے۔ یہ پرمیو (سوزاک) اور پھوڑے کے درد میں فائدہ کرتا ہے، جس درخت پر یہ اگتا اور لپٹتا ہے اس کی خاصیت اس میں پیدا ہو جاتی ہے۔ مثال کے طور پر جو بندا کا پودا ببول کے درخت سے حاصل ہوتا ہے، کمر پر اس کے تنے کو تعلیق کرنے سے بواسیر میں اور اسی طرح اس کے خوردنی استعمال سے لاعلاج بواسیر اور اسہال میں فائدہ ہوتا ہے۔ بعض اطباء نے یہ شرط رکھی ہے کہ اس کو اتوار کے دن طلوع آفتاب سے پیشتر حاصل کیا جائے اور اس کے وسط میں سات عدد دھاگہ باندھ کر کمر پر باندھا جائے تو پھر اس کو کھولا نہ جائے تو یہ تدبیر بواسیر اور اسہال الدم کے لیے مفید و مجرب ہے۔ یہی فائدہ بیر اور انار کے درخت پر پیدا ہونے والے بندا کے تنہ سے مذکورہ طریقہ پر باندھنے سے حاصل ہوتا ہے۔ اگر بیل کے درخت پر پیدا ہوئے بندا کے تنہ کو عورت حیض کے تیرہ دن کے بعد گائے کے دودھ کے ہمراہ نوش کرے تو حاملہ ہو جاتی ہے۔ اگر اس کے توڑنے کے زمانہ میں چاند شرطین کی منزل میں ہو تو خاص طور پر مذکورہ مقصد میں مفید و موثر ثابت ہوتا ہے۔ شرطین برج حمل کے اول میں دو ستاروں کا نام ہے۔

بعض لوگوں کے نزدیک بندا کا ہندی نام کساری بھی ہے۔ بندا کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے خرقطان (آ کاس بیل) کے ذیل میں آئیں گے۔

پنڈا

یہ ہلدی ہے۔

بندال

اس کے با پر زبر، نون ساکن، دال پر زبر، الف اور لام ساکن، بعض کے نزدیک یہ لفظ لام کے عوض را کے ساتھ بندار ہے۔ اس کا نام سنکپر ہ بھی ہے۔ یہ ہا کے اضافہ کے ساتھ بندالہ، کھکر بیل اور گھسر ائن کے نام سے موسوم ہے۔ لوگ اس کو مالوہ کے علاقہ میں دیووال، کریلن اور بریلن کہتے ہیں۔ بعض لوگ سمجھتے ہیں کہ بندال دیودانگری ہے۔ یہ قثاء الحمار کا ہندی نام ہے۔ بندال ایک بیل دار پودا ہے، جو جنگل اور پہاڑوں کے گڑھوں میں پیدا ہوتا ہے۔ بعض کے مطابق یہ پودا درختوں پر لپٹتا ہے۔ اس کے پتے پان کے پتوں کے مانند ہوتے ہیں اور یہ پودا پانی کے کنارے اور سایہ دار مقامات میں پیدا ہوتا ہے۔ اس کا پھل ہلیلہ کے برابر یا قدرے چھوٹا، لمبائی مائل گول، کڑوا، بہت ہلکا، جوف دار اور ریشوں سے بھرا ہوتا ہے اور پھل کا چھلکا سخت ہوتا ہے، جو کچی حالت میں سبز اور پکنے کے بعد زرد ہو جاتا ہے۔ زرد پھل بہترین شمار کیا جاتا ہے۔ بعض کے مطابق اس کی جڑ بہت گہری زمین میں پیدا ہوتی ہے۔ بندال سفید اور زرد دو قسم کا ہوتا ہے۔ سفید بندال بہتر ہوتا ہے۔

افعال و خواص: بندال اہل ہند کے نزدیک تیز ذائقہ اور گرم مزاج ہے۔ یہ بھوک میں اضافہ، ریاح، بلغم، بواسیر، سوجن، فقر الدم، بلغمی کھانسی، ضیق النفس اور بخار کو دفع کرتا اور قے آور ہے۔ اگر بندال کو کوٹ کر گائے کے گھی میں ملا لیا جائے اور ناک میں ڈالا جائے تو قوت شامہ کے بطلان میں فائدہ مند ہے، پینس اور مرگی کو دفع کرتا ہے۔ اگر دو تین عدد بندال کے پھل کو رات بھر پانی میں بھگو یا جائے پھر اس کے تین قطرہ پانی کو ناک میں ٹپکایا جائے تو زرد رطوبت کو دفع کرتا ہے اور زرد یرقان میں فائدہ مند اور مجرب ہے۔ اس کا خوردنی استعمال زرداب (صفرا یا پیلی رطوبت) کو دستوں میں خارج کرتا ہے اس لیے یرقان اور استسقاء میں فائدہ مند ثابت ہوتا ہے۔ یہ اپنی قوی قوت تفتیح اور ادرار کی وجہ سے فائدہ کرتا ہے۔

بندال کا تخم بھی یرقان کے لیے فائدہ مند ہے۔ اس کا سعوط ناک سے کثرت سے پانی خارج کرتا ہے اور یرقان کو دفع کرتا ہے اسی طرح اگر بندال کی زرد قسم کو جڑ، شاخ، پتے اور پھل کے ہمراہ پانی میں پکا کر سر اور بدن کو دھویا جائے اور اس سے قدرے پانی کو نوش بھی کیا جائے تو یرقان میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر خشک پھل کے سفوف کو گائے کے پتے کے ہمراہ ملا کر بواسیر پر ضماد کیا جائے تو اس کے دانہ کو خشک کرتا ہے اور اس کے درد میں راحت دیتا ہے۔ پھل کو پانی میں پکا کر بھپارہ لینے سے بواسیر اور بارد اعضاء کے درد میں فائدہ ہوتا ہے۔ بعض اطباء کے نزدیک پھل کو کوٹ چھان کر آب دست کے بعد بواسیر کے مقام پر چپکایا جائے تو چند مرتبہ یہ عمل کرنے سے بواسیر کے مسے جھڑ جاتے ہیں۔ اگر بندال کو پیس کر ٹکیہ بنالی جائے اور اس کو روغن میں چرب کر کے بواسیر پر باندھا جائے تو تین چار دن میں جڑ سے ختم ہو جاتا ہے۔ بواسیر کے مسّوں پر بندال کی دھونی کرنے سے پورا فائدہ ہوتا ہے۔ اگر بندال کے پھل کو باریک پیس کر روغن سرشف

(سرسوں کا تیل) میں ملا کر ملا جائے تو بواسیر میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر بندال کی جڑ کو زمین سے نکالا جائے اور اس کی چھال کو اتار کر سایہ میں خشک کر لیا جائے اور سوا دو گرام اس کا سفوف بنا کر ماء العسل کے ہمراہ کھایا جائے تو مردہ جنین کو ساقط کرتا ہے اور اسہال اور خوب پیشاب لاتا ہے۔ اگر اس سفوف کو نمک کے ہمراہ کھایا جائے تو قے آور ہے اور شکر کے ہمراہ سفوف کا خوردنی استعمال مدر حیض ہے۔ یہ نسخہ مجرب ہے۔ سوا دو گرام سے زیادہ سفوف کا خوردنی استعمال مہلک ہے، کیونکہ اس سے بہت قے اور دست آتے ہیں۔ اگر بندال کے دو عدد پھل کو ایک سو بیس ملی لیٹر پانی میں ایک رات بھگویا جائے اور صبح کو صاف کر کے نوش کیا جائے تو یہ قوی مسہل اور آتشک میں مفید ہے، یہ نسخہ مجرب ہے۔ بعض دیہاتی لوگوں سے یہ بات منقول ہے کہ اس کے پھل کو کوٹ چھان کر روزانہ پونے دو سے ساڑھے تین گرام تک سفوف کو تازہ گائے کے دودھ کے ہمراہ نگل لیا جائے تو تین ہفتہ میں جذام وغیرہ کو رفع کرتا ہے، مگر ترش اور بادی چیزوں سے پرہیز کیا جائے۔ کلف اس کے پانی سے دھونے سے صاف ہو جاتا ہے۔ بندال کا پھل اکثر و بیشتر گھوڑے کے تریاق کے طور پر استعمال ہوتا ہے۔ اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے قثاء الحمار کے ذیل میں آئیں گے۔

پنڈالو

پا کے نیچے زیر، نون خفی، ڈال پر زبر، الف، لام پر پیش اور واؤ ساکن۔ یہ ہندی لفظ ہے۔ پنڈالو مولی کے برابر موٹی ایک جڑ ہے، بلکہ جسامت میں اس سے بڑی ہوتی ہے۔ پنڈالو سفید اور سرخ دو قسم کا ہوتا ہے۔ عوام الناس سفید قسم کو پنڈالو کے نام سے جانتے ہیں اور اس کا نام پنڈالک، پنڈال اور پرچہ کند بھی ہے اور پنڈالو کی سرخ قسم کو رگتالو اور رگت کند کہتے ہیں، جس کا ذکر رتالو کے ذیل میں آئے گا۔ پنڈالو کا مزاج بارد ہے۔ یہ بطئ الہضم ہوتا ہے۔ صفرا کے فساد کو دفع، بدن کو قوی، تقطیر البول میں فائدہ مند، منی اور باہ میں اضافہ کرتا ہے۔ اس سے ہضم ہونے کے بعد عمدہ کیموس تیار ہوتا ہے۔ یہ حرارت اور پیاس کو بجھاتا ہے۔ محض کھانے سے فرحت بخشتا ہے اور دودھ میں اضافہ کرتا ہے۔

پندالوک

یہ ہرتال ہے۔

بندر

با پر زبر، نون ساکن، دال پر زبر اور را ساکن، یہ مشہور و معروف جانور ہے، جس کا فارسی نام بوزنہ ہے۔ اہل ہند کے مطابق بندر کا گوشت گرم ہوتا ہے۔ یہ ریاحی فساد، سانس کی تنگی، بدن کی زردی، پیٹ اور مقعد کے کیڑوں میں فائدہ کرتا ہے۔ اس کے خواص یونانی اطباء کے مطابق بوزنہ کے ذیل میں آئیں گے۔

بندریا

با پر زبر، نون خفی، دال پر زبر، را ساکن، یا پر زبر اور الف۔ یہ ہندی لفظ ہے اس کا فارسی نام سکر گیاہ اور عربی نام عشبۃ الکلب ہے۔ یہ ایک بوٹی ہے، جس کی پتیاں باجرا کی پتیوں کے مانند ہوتی ہیں اور اس کی شاخ کے آخری سرے پر ایک دانہ دار خوشہ ہوتا ہے، جو کپڑے سے چپکتا ہے۔

مزاج: مزاج قدرے سرد اور دوسرے درجہ میں خشک۔

افعال و خواص: اس کو شکر کے ہمراہ کھانے سے رحم کا سیلان خون بند ہو جاتا ہے۔ سرکہ کے ہمراہ اس کا ضماد قوبا، تمرط (انتشار شعر)، جرب اور قرحہ میں فائدہ کرتا ہے۔ مشہور طریقہ سے تیار کردہ اس کا نمک پانچ سو ملی گرام کی مقدار میں کھانے سے بھوک میں اضافہ ہوتا ہے اور یہ ملین معدہ اور مسہل ہے۔

پندریک

پا پر پیش، نون اور دال ساکن، را کے نیچے زیر، یا اور کاف ساکن۔ یہ سفید کنول ہے۔

پنڈ پھل

پا کے نیچے زیر، نون خفی، ڈال پر زبر، دوسرے پا پر زبر، ہا خفی اور لام ساکن۔ یہ آم اور کدو ہے۔

پنڈ کھجور

پا پر زبر، نون خفی، ڈال ساکن، کاف پر زبر، ہا خفی، جیم پر پیش، واؤ اور را ساکن۔ یہ تر و تازہ کھجور ہے۔ اہل ہند کے نزدیک اس کا ذائقہ شیریں اور مزاج بارد و رطب ہے۔ یہ ضربہ و سقطہ کے درد میں راحت دیتا ہے۔ خون، ریاح و صفرا کے فساد، کمزوری اور پیاس کو دفع کرتا ہے۔ فقر الدم، معدہ کی سوزش، سل و دق اور بخار میں فائدہ مند ہے۔ یونانی اطباء کے نزدیک اس کا مزاج گرم اور تر ہے۔ اس کے افعال و خواص رطب کھجور کے قریب قریب ہیں۔ اس کے کثرت استعمال سے خون میں احتراق لاحق ہوتا ہے، مگر جو لوگ اس کے عادی ہیں وہ اس کے نقصان سے محفوظ رہتے ہیں۔

بندق

با پر پیش، نون ساکن، دال پر پیش اور قاف ساکن۔ یہ فارسی لفظ فندق کا معرب ہے۔ اس کا عربی نام طبوز ہے۔ بعض کے نزدیک یہ بامکسور کے ساتھ جلوز (چلغوزہ) کا فارسی نام ہے۔ بندق کا نام فندق، بادام کشمیری اور بادام سہ گوشہ اور بادام کوہی بھی ہے۔ یونانی میں اس کا نام فیطیفیا اور قردوماثا ہے۔ یہ ایک بڑے پہاڑی درخت کا پھل ہے اور جنگلوں اور باغوں میں بھی کم پیدا ہوتا ہے اور اس کی جائے پیدائش بہت سرد علاقوں کے ساتھ مخصوص ہے۔ بندق کا پھل گولائی مائل و تکونہ ہوتا ہے۔ تازہ پھل کا مغز سفید اور پرانے پھل کا مغز زردی مائل اور کثیر روغن مادہ کا حامل ہے، جو مغز بادام کے مانند دو ٹکڑوں میں منقسم ہوتا ہے۔ مغز کے اوپر سیاہی مائل سرخ اور نازک چھلکا ہوتا ہے اور اس کے اوپر اخروٹ کے ہم رنگ سیپ نما سخت چھلکا ہوتا ہے۔ خوب پک جانے کے بعد لوگ توڑ کر اس کے مغز کو تناول کرتے ہیں۔ اس میں ارضی جوہر کثرت سے پایا جاتا ہے، اس لیے جو شخص اس کو کھاتا ہے تو اس کے کسیلے پن کی وجہ سے ضرور مطلع ہوتا ہے۔ کسیلا پن اس درخت کے تمام اجزاء میں موجود ہے۔

شیخ فرماتے ہیں، بندق میں ارضی جوہر اخروٹ کے ارضی جوہر سے زیادہ ہوتا ہے، کیونکہ اس میں غذائیت کا ذخیرہ زیادہ اور یہ بہت سخت ہوتا ہے اور روغنی مادہ کم اور دیر ہضم ہوتا ہے۔ شارح کے مطابق ارضیت کا تقاضا یہ ہے کہ اس میں ٹھوس پن اور ثقل زیادہ ہوتا ہے جبکہ ہوائی جوہر کا تقاضا اس کے برخلاف ہے۔ اگر سخافت (ہلکے پن) کی وجہ سے اخروٹ میں ارضی مادہ زیادہ ہے تو یقیناً اس میں روغنی مادہ کثیر

مقدار میں موجود ہوتا ہے، کیونکہ روغنی مادہ ہوائی جوہر کی وجہ سے ارضی جوہر سے خلط ملط ہوتا ہے اور بندق کا ارضی جوہر غلظت مائل ہے۔ اس لیے بندق اخروٹ سے کم روغنی جوہر کا حامل ہے اور اسی وجہ سے یہ بطی النفوذ ہے۔ بہت وزنی، سخت اور بڑا دانہ بندق بہترین ہوتا ہے۔

مزاج: شیخ کے مطابق بندق قدرے حرارت اور یبوست مائل ہے۔ بعض کے نزدیک اول درجہ کے آخر میں گرم اور اوّل درجہ کے اول میں خشک ہے۔

افعال و خواص: بندق کے درخت کے تمام اجزاء یعنی شاخ اور پتے قابض ہوتے ہیں۔ ان کا ذائقہ کسیلا ہے۔ نیز تمام اجزاء خصوصاً پھل کا بیرونی چھلکا مجفف ہے۔ بندق کا جفت انتہائی درجہ خشک ہوتا ہے۔ جفت بندق کے پھل کو وہ حصہ ہے جو مغز اور اس کے سیپ نما چھلکے کے درمین سرخ اور نازک جھلی کی شکل میں ہوتا ہے۔ بعض کے نزدیک یہ حصہ اعتدال مائل گرم اور ہلکا یابس ہوتا ہے۔ بعض اطباء نے دوسرے درجہ میں گرم اور اول درجہ میں رطب قرار دیا ہے۔ بندق میں اخروٹ کے مقابلے میں رطوبت فضلیہ کم ہوتی ہے۔ شیخ کے مطابق بندق صفرا پیدا کرتا ہے اور اس میں اخروٹ کے مقابلہ میں قوت قابضہ زیادہ ہوتی ہے۔ نیز یہ پیٹ کے نچلے حصّے میں نفخ اور ریاح کی تولید کرتا ہے۔ بقراط کے مطابق بندق کھانے سے دماغ کے جوہر میں اضافہ اور اس کو تقویت ملتی ہے کیونکہ بندق دماغ کے جوہر سے مناسبت رکھنے کی وجہ سے دماغ کو خوب غذا فراہم کرتا ہے اور باہ آور ہے۔ اگر بندق کو اس کے سخت چھلکے کے ہمراہ جلا لیا جائے، پھر اس کو پرانی چربی یا خنزیر کی چربی یا گوہ کی چربی اور یا بھالو کی چربی کے ہمراہ پیس کر داء الثعلب پر مکرر لطوخ کیا جائے تو اس مقام پر بال اگ آتے ہیں۔ اگر سوختہ بندق کو روغن زیتون میں پیس کر اس بچہ کے یافوخ پر طلا کیا جائے جس کی آنکھیں نیلی یا کنجی ہوں تو اس کی آنکھ کا نیلا پن ختم ہو جاتا ہے اور ثقبۂ عنبیہ کو سیاہ کرتا ہے۔ اگر سوختہ بندق کو چبانے کے بعد آنکھ میں اس کا لعاب قطور کیا جائے تو طرفہ میں فائدہ کرتا ہے۔ بندق کے سوختہ چھلکے کا سرمہ بینائی کو تیز اور آنکھ کی سیاہی کو صاف کرتا ہے۔ بتّیس گرام بندق کا خوردنی استعمال ماء العسل کے ہمراہ پرانی کھانسی میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر اس کو شہد یا شکر کے ہمراہ کھایا جائے تو کھانسی کے لیے فائدہ مند ہے۔ سینہ اور پھیپھڑا کے مواد کو خارج اور باہ کو قوی کرتا ہے۔ اگر بریاں بندق کو قدرے فلفل کے ہمراہ کھایا جائے تو نزلۂ بارد کے مواد کو نضج اور لیس دار خلط کو کاٹتا ہے۔ پھیپھڑے اور سینہ سے فاسد مواد کے اخراج کو آسان بناتا ہے۔ انیسون کے ہمراہ بریاں بندق کھانے سے خفقان، ہزال گردہ، پیشاب کی سوزش، باہ کی تقویت، بارد زہروں اور بچھو کے زہر میں فائدہ ہوتا ہے۔

فندق معدہ کے لیے ردی اور ثقیل ہے۔ بعض وقت قے میں ہیجان لاحق کرتا ہے یہ اخروٹ سے غلیظ جوہر کا حامل اور دیرہضم ہے۔ ہضم ہونے کے بعد اخروٹ سے زیادہ غذا فراہم کرتا ہے اور معدہ سے دیر سے اترتا ہے۔ اگر اس کے متصل چھلکے کو اتار لیا جائے تو سریع الانحدار ہو جاتا ہے۔ باہ میں اضافہ کرتا ہے اور خالی آنت کو خاص طور پر فائدہ دیتا ہے اور اس کو قوی کرتا ہے۔ آنت کی ہر مضرت کو دفع کرتا ہے، البتہ اس سے نفخ اور قراقر پیدا ہوتے ہیں۔ بندق کا اندرونی چھلکا قوی قابض ہوتا ہے۔ اس لیے اس کو کھانے سے پیٹ میں قبض ہو جاتا ہے۔ بندق کے کثرت استعمال سے پیٹ میں بے چینی، کھنچاؤ اور سر درد لاحق ہوتا ہے۔ اس کا مصلح فانیذ (بتاشہ) ہے۔ اگر یہ کافی نہ ہو تو بارد مزاج لوگ اس کے اوپر ماء العسل اور گرم مزاج لوگ جلاب (مفتّح) نوش کریں۔ اگر اس سے بھی اصلاح نہ ہو تو مسہل

جوارشات کا استعمال کریں۔ اطباء کے مطابق فندق کا مغز ثقیل اور غلیظ ہوتا ہے۔ بکثرت اس کا خوردنی استعمال ریاح کی تولید، معدہ کو نقصان اور قے کو برانگیختہ کرتا ہے، جس کا مصلح بارد مزاج لوگوں کے لیے ماءالعسل اور فانیذ (بتاشہ) اور گرم مزاج لوگوں کے لیے سکنجبین ہے۔ مقشر مغز بندق سریع الانحدار اور غیر مقشر مغز بندق قابض ہے، جو سر درد لاحق کرتا ہے اس کا مصلح فانیذ اور مسہل جوارشات ہیں۔ اس کے کھانے کا بہتر طریقہ یہ ہے کہ مقشر کرنے کے بعد بریاں کرلیا جائے، اس کو متواتر کھانے سے پیاس ختم ہوجاتی ہے۔ اس کا بدل مغز چلغوزہ اور مغز اخروٹ ہے۔ مغز بندق کی مقدار خوراک ساٹھ گرام تک ہے۔ اگر اس کو کھانے سے پیشتر کھایا جائے تو یہ بارد زہروں میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر اس کو کھانے کے بعد سداب، انجیر اور شہد کے ہمراہ کھایا جائے تو بھی بارد زہر، خصوصاً کیڑے مکوڑے اور بچھو کی گزیدگی میں فائدہ کرتا ہے۔ بعض کے نزدیک اگر فندق کو کسی مقام پر بکھیر دیا جائے اور ایک قول کے مطابق چار عدد بندق کو گھر کے چاروں کونے میں رکھ دیا جائے تو وہاں سے بچھو بھاگ جاتا ہے، اسی طرح بندق کو اپنے پاس رکھنے والا شخص بچھو کی گزیدگی سے محفوظ رہتا ہے۔

روغن بندق کا مزاج دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ یہ روغن جوز سے کم غذا کا حامل ہے۔ فالج، اعصاب وکمر کے درد، عرق النساء، استرخاء، لقوہ اور مرگی میں فائدہ کرتا ہے۔ بارد کھانسی اور سردی سے لاحق سینہ وجگر کے درد میں مفید ہے، اس کی مالش سے بچھو اور رتیلا (بچو) کی گزیدگی میں فائدہ ہوتا ہے۔ روغن بندق معدہ کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح میبہ ہے۔ سبز بندق کا چھلکا نہایت قابض ہوتا ہے، جس کے ایک گرام کے استعمال سے پرانے دست بند ہوجاتے ہیں۔ اس کا جفت (چھلکا) بھی مذکورہ افعال وخواص کا حامل ہے۔

بندق ہندی

یہ نبطی اور فارسی زبان میں رتہ، بربری میں اطموط اور اطماط اور ہندی میں ریٹھ اور اریٹھ ہے، جس نے اس کو فوفل قرار دیا وہ غلط ہے۔ یہ ہندوستانی درخت کا پھل ہے۔ اس کا درخت بڑا پہاڑی درخت ہوتا ہے، جو ہندوستان کے علاقے میں کثرت سے دستیاب ہے۔ اس کا پھل فندق سے بڑا، اس کا چھلکا سرخی مائل سیاہ اور سپستاں کے مانند شکن دار ہوتا ہے۔ یہ پھل اندر سے خالی، سخت، متحرک اور گول شکل کا ہوتا ہے۔ پھل کے اندر سیاہ رنگ اور لیس دار ایک قسم کی رطوبت ہوتی ہے، جو شیریں کم اور کڑوی زیادہ ہوتی ہے۔ جب پھل خشک اور پرانا ہوجاتا ہے تو رطوبت کم ہوجاتی ہے۔ یہاں تک کہ بالکل ختم ہوجاتی ہے۔ پھل کے اندر کا چھلکا بھی اس کے اوپر کے چھلکے سے قدرے سخت ہوتا ہے اور پھل کے جوف میں سیاہ، سخت اور بڑے تخم ہوتے ہیں اور اس کے اندر سفید شیریں مغز ہوتا ہے۔ اس کے پھل کا چھلکا استعمال ہوتا ہے۔ بڑے دانہ دار، سخت اور نیا بندق ہندی بہترین ہوتا ہے۔

مزاج: یہ دوسرے درجہ کے آخر میں اور بعض کے نزدیک پہلے درجہ میں گرم اور خشک ہے، مگر جالینوس نے اس کو اوّل درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک قرار دیا ہے۔

افعال وخواص: بندق ہندی مجفف ہے اس کا جوہر ارضی بہت قابض ہوتا ہے اور اس میں ناری مادہ بھی موجود ہوتا ہے، جس سے یہ قوی محلل ہے اور اس کا چھلکا بہت خشک ہوتا ہے۔ چھلکے کا طلا خصوصاً بعض برص کی دواؤں کے ہمراہ سوختہ چھلکے کا طلا برص میں فائدہ کرتا ہے۔ پھل کے چھلکے کا طلا کلف، جرب اور حکہ کا خاتمہ کرتا ہے۔ چھلکا اور سرکہ کا طلا خنازیر، کمر کی ریاح اور بچوں کی مرگی میں فائدہ مند

ہے۔ چھلکے کا خوردنی استعمال دماغ کو قوی کرتا ہے۔ یہ فالج، لقوہ، سدر، دوار اور مالیخولیا میں فائدہ مند ہے۔ شرط یہ ہے کہ ایک فلفل کے برابر سعوط کیا جائے۔ شیخ نے اپنا تجربہ نقل کیا ہے کہ اس کا سعوط لقوہ میں فائدہ کرتا ہے، جس کا طریقہ یہ ہے کہ اگر تین دن سعوط کیا جائے اور تاریک گھر میں بیٹھا جائے تاکہ ناک سے خوب رطوبت خارج ہو تو اس سے تین دن میں مرض زائل ہو جاتا ہے۔ شارح کازرونی نے لکھا ہے کہ اسی طرح اطباء نے اس مرض میں اس دوا کا تجربہ کیا ہے اور قوانین معالجات میں شیخ کی یہ بات یاد رکھنے کے قابل ہے کہ سر اور دماغ سے باقی ماندہ مواد کا تنقیہ اور تحلیل کرنے کے لیے سعوط، نشوق، غرغرہ، عطوس وغیرہ کو استعمال کیا جائے، مگر اس سے پہلے مسہل نسخوں سے خوب خوب مادہ کا تنقیہ کر لیا جائے، اس کا سعوط نتھنوں کے بالائی حصہ کی ریاح اور سدہ میں بھی فائدہ کرتا ہے اور یہی رازی کا قول ہے۔ اطباء کے مطابق اگر لقوہ کا مریض پہلے دن دو قطرے اور اس کے بعد روزانہ تین دن متواتر ایک قطرہ اس جانب کے نتھنے میں قطور کرے جس طرف کی آنکھ بند ہو تو ناک کے راستے سے تکلیف دہ بلغمی رطوبت خوب خارج ہوتی ہے اور صحت حاصل ہوتی ہے۔ ایک فلفل کے برابر اس کا سعوط صداع، شقیقہ، سبل، غشاوہ اور بطلان شم میں بھی فائدہ کرتا ہے۔ بندق ہندی کے جوف کے اندرونی کھردرے چھلکے کی دھونی بچوں کی مرگی اور جنون میں فائدہ مند ہے۔ اس چھلکے کا سرمہ آنکھ کو تیز کرتا ہے اور اس کے دھندلے پن کو صاف کرتا ہے۔ نزول الماء، سبل، غشاوہ، شبکوری (رتوندھی) اور روزکوری (دن میں دکھائی نہ دینا) میں فائدہ کرتا ہے۔

شیخ کے مطابق اس کا سرمہ خصوصاً چھوٹے بندق ہندی کے عصارہ کا آنکھوں میں استعمال نزول الماء میں فائدہ مند ہے۔ اگر اس عصارہ کو آب مرزنجوش میں ملا کر کئی دن سعوط کیا جائے تو سبل اور غشاوہ کو صاف کرتا ہے۔ اگر اس کو سرمہ کے ہمراہ ملا کر آنکھ میں سلائی سے لگایا جائے تو حول (بھینگا پن) میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر بندوق ہندی کے مغز کو شہد کے ہمراہ تین دن متواتر لعوق بنا کر چاٹا جائے تو دونوں نتھنوں کی سیلان رطوبت میں فائدہ مند ہے۔ اگر مغز کو پیس کر شربت زوفا کے ہمراہ کھایا جائے تو ربو میں فائدہ کرتا ہے۔ بندق ہندی کی جڑ کو شراب کے ہمراہ کھانے سے پرانی کھانسی میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر پسی ہوئی جڑ کو ماء العسل کے ہمراہ کھایا جائے تو سینہ سے لیس دار خلط کو قطع کرتا ہے۔ اگر اس نسخہ کو متواتر استعمال کیا جائے تو بارد ذات الجنب کو ٹھیک اور پیاس کو ختم کرتا ہے۔ شیخ کے مطابق سات گرام بندق ہندی کی جڑ کو پیس کر شراب میں پینے سے بارد ذات الجنب، ربو، مزمن کھانسی اور سینہ کے نفث الدم میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کا یہ فائدہ اس کے فعل قبض کی وجہ سے ہے۔

شارح کے مطابق رتہ (بندق ہندی) مرکب القوی ہے، لیکن اس میں آبی اور ارضی اجزاء کے مقابلہ میں ناری اور ہوائی اجزاء زیادہ ہوتے ہیں اس لیے یہ بہت محلل وملطف اور ہلکا قابض ہے۔ اس سے یہ دونوں فعل رونما ہوتے ہیں، کیونکہ یہ مرکب القوی دوا ہے، نیز شیخ نے لکھا ہے کہ بندق ہندی ہیضہ میں فائدہ کرتا ہے۔ سات گرام اس کا خوردنی استعمال بارد معدہ اور رحم کے درد میں فائدہ مند ہے۔ بعض اطباء کے نزدیک اگر سکنجبین کے ہمراہ سات سے ساڑھے دس گرام تک اس کے مغز کو کھایا جائے تو اپنی خاصیت سے امراض طحال اور یرقان میں فائدہ کرتا ہے۔ بندق ہندی مقوی معدہ اور اس کا مغز معاء صائم کا مقوی ہے اور بعض وقت نفخ اور ریاح پیدا کرتا ہے، اس لیے اطباء نے اس کو مقشر کرنے کے بعد بریاں کر کے استعمال کرنے کا مشورہ دیا ہے۔ بندق ہندی بارد معدہ کے موافق حال اور ہاضمہ کو قوی کرتا ہے۔ اگر ساڑھے چار گرام بندق ہندی اور دو سو پچاس ملی گرام سقمونیا کو ملا کر کھایا جائے تو یہ نسخہ نہایت سریع الاثر مسہل ہے۔

شیخ کے مطابق بندق ہندی کا عصارہ بلا کسی اذیت پورے بدن سے مرۂ سوداء، بلغم، آبی رطوبت اور صفرا کو دستوں میں خارج کرتا ہے، یہاں تک کہ یہ برص، یرقان، کلف کو زائل کرتا ہے اور قولنج کو تحلیل کرتا ہے۔ عصارہ کی مقدار خوراک تین گرام ہے، اس کو میٹھی شراب یا سکنجبین کے ہمراہ نوش کیا جائے اور فطرا ثالیون، دوقو اور سقمونیا کے ہمراہ استعمال کیا جائے۔ اگر عصارہ کے ساتھ مذکورہ چیزوں کو ملا لیا جائے تو یہ قوی مسہل ثابت ہوتا ہے۔ شارح نے کہا ہے کہ اگر بندق ہندی میں سقمونیا ملا لیا جائے تو یہ قوی مسہل ہو جاتا ہے۔ اگر سقمونیا کی آمیزش نہ کی جائے، بلکہ ہم وزن فطرا ثالیون اور دوقو بندق کے ہمراہ ملایا جائے تو بھی یہ قوی اور کثیر مسہل عمل کرتا ہے اور شیخ کے قول کہ بندق برص کو زائل کرتا ہے۔ یعنی یہ برص کے مادہ کو دفع کر کے زائل کرتا ہے۔ اسی طرح کثیر مواد کی وجہ سے لاحق یرقان سدی کا مادہ زائل ہونے کے بعد یرقان میں فائدہ ہوتا ہے، لیکن یرقان کے مرض کے دوران بخار اور پیاس لاحق نہ ہو۔ مذکورہ نسخوں میں بندق کی مقدار خوراک چار گرام اور سقمونیا کی مقدار ڈھائی گرام ہے۔

بعض وقت لوگ سات گرام بندق ہندی کو کوب کر کے میٹھی شراب یا سکنجبین میں ایک رات بھگوتے ہیں، پھر اس میں شراب یا سکنجبین یا مسور کی دال یا چوزہ اور مرغی کا گوشت ملا کر خوب پکا لیتے ہیں اور اس کا شوربا نوش کرتے ہیں۔ اگر اس میں معمولی سقمونیا شامل کر لیا جائے تو قوی مسہل ہو جاتا ہے، جو جلے ہوئے اخلاط کو خارج کرتا ہے۔ سکنجبین کے ہمراہ بندق ہندی کا خوردنی استعمال حمی ربع میں فائدہ مند ہے۔ اگر ساڑھے تین گرام بندق ہندی کا مغز کھایا جائے تو درد رحم اور رحم کے حکاکہ (رحم کی چھپلن اور کھرچن) میں فائدہ کرتا ہے اور اپنے حرارت، فعل قبض اور فعل تجفیف کی وجہ سے رحم کو قوی اور اس کے سیلان رطوبت میں فائدہ کرتا ہے۔ بندق ہندی کے برادہ کا فرزجہ مدر حیض اور مخرج جنین ہے۔ اگر اس کے مغز کو دودھ و شکر کے ہمراہ متواتر تناول کیا جائے تو باہ کو برانگیختہ اور مردانہ عضو تناسل کو سخت اور مضبوط کرتا ہے۔ مغز کا طلا بچھو، جرارہ بچھو، رتیلا (بجو) اور تمام بل میں رہنے والے کیڑے مکوڑوں کی گزیدگی کا تریاق ہے۔ اگر بیالیس ملی گرام اس کے اوپر کے چھلکے کو پیس لیا جائے اور بدن کے جس جانب ڈسنے کا نشان ہو، اس جانب کی ناک میں اس کا سعوط کیا جائے اور ساڑھے چار گرام مغز بندق کو حشیش (حاج یعنی جواسہ) کے رس کے ہمراہ تناول کیا جائے اور گزیدہ مقام پر اس کا طلا کیا جائے تو گزیدگی میں فائدہ ہوتا ہے۔ بعض اطباء کہتے ہیں کہ اگر ساڑھے چار گرام مغز کو پانی میں خوب ملایا جائے اور کف آنے کے بعد صاف کر کے تناول کیا جائے تو پ سانپ، بچھو، رتیلا (بجو) حمی ربع، اسہال اور ہیضہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر مغز کو انجیر یا سداب کے ہمراہ پکا کر ناشتہ کے وقت کھایا جائے تو بل میں رہنے والے کیڑے مکوڑوں اور بار دزہروں میں فائدہ کرتا ہے۔ اس کا اثر بالخاصہ ہے کہ اس کو گردن میں لٹکانے سے بچھو کاٹے میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر اس کو گھر کے ہر کونے میں چھڑکا جائے تو اس میں بچھو داخل نہیں ہوتا۔

اس کی مقدار خوراک سوا دو سے ساڑھے تین گرام تک ہے۔ بعض کے نزدیک ڈیڑھ گرام اور کچھ اطباء کے نزدیک ساڑھے بائیس گرام تک ہے۔ بندق ہندی اعضاء تنقیہ کے لیے نقصان دہ ہے، جس طرح فندق اس کے لیے مضر ہے۔ بندق ہندی کا مصلح وہی چیز ہے، جو فندق کی مصلح ہے۔ بعض اطباء کے نزدیک احشا میں نقصان کرتا ہے، جس کا مصلح قرفہ اور سنبل ہے۔ اس کا بدل اخروٹ ہے اور بعض کے مطابق مغز چلغوزہ ہے، اس کے مغز کے درمیان کی سبزی کا خوردنی استعمال سماعت میں ثقل لاحق کرتا ہے۔ بندق ہندی کے افعال وخواص ہندوستان اطباء کے حوالہ سے ریٹھہ کے ذیل میں آئیں گے۔

بندکھر

یہ اسارون ہے۔

بندلم

یہ ہرلوپشیکا ہے۔

پندوت پھل

پا کے نیچے زیر، نون ساکن، دال پر زبر، واؤ پر پیش، تا ساکن، دوسرے پا پر زبر، ہا خفی، اور لام ساکن، یہ پلول کا پھل ہے۔

بندوچھتر

اس کے با کے نیچے زیر اور نون ساکن، یہ دھیامکم ہے۔

پنڈول

پا کے نیچے زیر، نون خفی، ڈال پر پیش، واؤ مجہول اور لام ساکن۔ یہ ایک سفید شی ہے، جس سے ہندوستانی لوگ اپنے گھروں کی سفیدی کرتے ہیں۔ اس کا ذائقہ شیریں اور مزاج بارد ورطب ہے اور یہ فعل قابض کا حامل ہے۔ اس کا طلا سرخ بادہ اور فساد صفرا میں فائدہ کرتا ہے۔ رحم کے امراض میں مفید اور چہرے کے رنگ کو نکھارتا ہے۔ اگر عرق گلاب کی طرح اس کا عرق کشید کیا جائے اور قدرے نوش کیا جائے تو ذرب رطوبی میں مولف کا مجرب ہے۔ اگر اس کو پانی یا گلاب میں گھول کر نوش کیا جائے تو صداع حار میں فائدہ کرتا ہے۔

بندھوک

یہ لفظ جیوہ کے عوض کاف کے ساتھ ہے۔

بندھوجیوہ

با پر زبر، نون ساکن، دال پر پیش، ہا خفی، واؤ ساکن، جیم کے نیچے زیر، یا ساکن دوسرے واؤ پر زبر اور ہا ساکن۔

بندھوجیوسیا

یہ لفظ حسب سابق مذکور بندھوجیوہ اور سیا پر مشتمل ہے، جس کا اعراب سین مشدد کے نیچے زیر، یا خفی اور الف ہے، یہ تینوں الفاظ منکنا ہیں۔

بندھوک پشپک

بندھوک کا اعراب حسب سابق، پا پر پیش، شین ساکن، دوسرے پا پر زبر اور کاف ساکن ہے۔ یہ دیکی (کنول کی ایک قسم ہے) ہے۔

بندھیا کر کوٹکی

با کے نیچے زیر، نون ساکن، دال کے نیچے زیر، ہا خفی، یا پر زبر، الف، کاف پر زبر، را ساکن، دوسرے کاف پر پیش، واؤ مجہول ساکن، ٹا کے نیچے زیر، تیسرے کاف کے نیچے زیر اور یا ساکن ہے یہ بانجھ ککوڑا ہے۔

پنڈی

اس کے پا کے نیچے زیر ہے۔ یہ آرد (آٹا) ہے۔

پنڈی تکہ

پا کے نیچے زیر، یہ پھل ہے۔

پنڈیل

پا کے نیچے زیر، نون خفی، ڈال کے نیچے زیر، یا اور لام ساکن۔ یہ سنسکرت میں ہرسو پشپک (اس کا پھول سایہ سے چھوٹا ہو جاتا ہے)، ویڈکھانگی (اس کی شاخیں دراز ہوتی ہیں)، سارنگ کیشٹہ (ہرنوں کا محبوب)، پنچی (آنکھ کا پھول کیونکہ اس کا پھول آنکھ کی شکل کا ہوتا ہے اور آنکھ کے امراض میں فائدہ کرتا ہے) ناموں سے موسوم ہے۔ اس کی ماہیت نامعلوم ہے۔ یہ ذائقہ دار اور نازک ہوتا ہے۔ آنکھ کے امراض، سر درد، کیڑے اور پیٹ کے کیڑوں کو دفع کرتا ہے۔

بندلی

یہ ذراریح ہے۔

بن روھو

با پر زبر، نون ساکن، را پر پیش، واؤ مجہول ساکن، ہا مضموم اور واؤ ساکن۔ یہ سقنقور ہے۔

بن زونن

با کے نیچے زیر۔ یہ حصی لبان (لوبان) ہے۔

پنرنوا

پا پر زبر، نون پر زبر، را ساکن، دوسرے نون، واؤ پر زبر اور الف۔ یہ سانٹھ کی جڑ (بسکھپرہ کی ایک قسم) ہے۔ اس کا مزاج گرم اور خشک ہے۔ یہ بواسیر اور تلی کے امراض میں فائدہ اور باہ میں اضافہ کرتا ہے۔

پنرنوی

پا پر پیش، نون پر زبر، را ساکن، دوسرے نون پر زبر، واؤ کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ بسکھپرہ ہے۔

پنسا

پا پر زبر، نون ساکن، سین پر زبر اور الف۔ یہ کٹھل ہے۔

بن ستکی

با پر زبر، نون ساکن، سین کے نیچے زیر، تا ساکن، کاف کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ اس کا نام بن چھٹکی بھی ہے، جس کے معنی بکھرا ہوا جنگلی درخت ہے، کیونکہ با پر زبر کے ساتھ لفظ بن ہندی زبان میں جنگل کے معنی میں اور چھنک چھڑکنے کے معنی میں ہے۔ یہ درخت اور گھاس کے مابین ایک ہندوستانی پودا ہے، جو باریک، انگلی کے برابر موٹی، گھنی اور کثیر شاخوں والا ہوتا ہے اور ہر شاخ بہت ساری باریک

شاخوں پر مشتمل ہوتی ہے، جن پر بہت چھوٹی پتیاں آتی ہیں، جو برگ حنا کے مانند ہوتی ہیں کوئی پتی چھوٹی، کوئی قدرے بڑی، کوئی چوڑی اور کوئی زیادہ چھوٹی ہوتی ہے۔ بن تُلسی کا پھل مکو کی طرح اور قدرے چوڑا ہوتا ہے، جو کچی حالت میں سبز اور پکنے کے بعد نیلا ہو جاتا ہے۔ یہ اکثر بے ذائقہ ہوتا ہے۔ اس کے جوف میں بہت چھوٹے چھوٹے اور سبز تخم ہوتے ہیں۔ یہ پانی کے کنارے پیدا ہوتے ہیں۔

مزاج: یہ بظاہر گرم اور خشک ہوتا ہے۔

افعال و خواص: اگر اس کی پتیوں اور پھلوں کو باریک پیس لیں استسقاء کے مریض کے پیٹ پر یا جہاں ورم ہو گرم کر کے ضماد کریں۔ اوپر سے برگ بیدانجیر کو گرم کر کے رکھیں اور کپڑے سے پوری رات باندھے رکھیں اور یہ عمل تین چار رات کریں تو خوب ادرار ہوتا ہے اور استسقاء و ورم میں راحت ملتی ہے، اس کی پتی، پھل اور باریک شاخوں کو باریک پیس کر پینے سے رحم کی رطوبت و سیلان اور اسقاط جنین میں فائدہ ہوتا ہے۔

پسند ھارہ

پا پر زبر، نون خفی، سین ساکن، دال پر زبر، ہا خفی، الف، را پر زبر اور ہا خفی۔ یہ سنسکرت میں مچھیندی کے نام سے موسوم ہے، یعنی اس کی پوست پر مچھلی کے انڈے کے برابر بہت سارے زوائد ہوتے ہیں اور سنسکرت میں اس کا دوسرا نام سکشا (اس کا پھول سو پتیوں والا) ہے۔ یہ ایک ہندوستانی پودا ہے، جس کی شاخیں پنکٹی کی شاخوں کے مانند ہیں، اس کی چھال کا بیرونی حصہ سفید اور بالو کے مانند دانے دار ہوتا ہے اور اس کا اندرونی حصہ صاف اور شیریں ذائقہ ہوتا ہے، اس کا پھل بھی سفید اور شیریں ہوتا ہے۔

مزاج: یہ دوسرے درجہ میں بارد اور رطب ہے۔

افعال و خواص: یہ پشت، گردہ اور ہفت دھات کو قوی کرتا ہے، یعنی تمام ظاہری و باطنی اعضاء کو قوی کرتا ہے۔

بنسلوچن

با مفتوح، نون اور سین ساکن، لام مضموم، واؤ مجہول ساکن چا مفتوح اور نون ساکن۔ یہ طباشیر کا ہندی نام ہے۔ سنسکرت میں اس کا نام شُبھرا ہے، جس کے معنی بہت سفید ہے، نیز اس کو دونشا کھیا کہتے ہیں، جس کے معنی وہ بانس کے بدن اور پیٹ میں پیدا ہوتا ہے، وہیں ہندوستانی اطباء کے نزدیک اس کا ذائقہ شیریں اور مزاج سرد ہے۔ بنسلوچن منی کو پیدا اور پیاس کو دفع کرتا ہے۔ نیز دق، بخار، سانس کی تنگی، صفرا و خون کے فساد اور یرقان میں فائدہ کرتا ہے۔

بنطافلن

با مکسور، نون ساکن، طاء مفتوح، الف، فا مفتوح، لام مضموم اور نون ساکن۔ اس کا تلفظ لام کے بعد واؤ کے اضافہ کے ساتھ بنطافلون بھی ہے۔ یہ یونانی لفظ ہے، جس کے معنی ''پانچ پتوں والا'' ہے۔ یونانی میں اس کے دیگر نام بنطاطوس (پانچ قسموں والا) اور بنطاطیس اور بنطاطامس (پانچ پروں والا) ہے۔ نیز اس کا نام یونانی میں طیالیقون اور ہندی میں ہلیل ہے۔ بنطافلن پنجنکشت کے علاوہ دوسری نباتی دوا ہے۔ البتہ دونوں ہم شکل ہوتی ہیں۔ بنطافلن باریک اور دو تین بالشت طویل شاخوں والی ایک جڑی بوٹی ہے۔ اس کی ہر شاخ میں دونوں طرف سے پودینہ کی پتیوں کی طرح پانچ پانچ اور کبھی کسی میں زیادہ پتیاں ہوتی ہیں، جن میں چاروں طرف سے آرہ کے

دندانے کے مانند ابھار ہوتے ہیں۔ اس کا پھول سفیدی اور زردی مائل ہے، جبکہ پنجنکشت کا پھول سرخی اور نیلگونی مائل ہوتا ہے۔ اس کی پتیاں برگ زیتون کے مشابہ، پودا درخت انار کے برابر اور تخم فلفل کے برابر ہوتے ہیں، جیسا کہ اپنے مقام پر تحریر ہو چکا ہے۔ بنطافلن کا پودا اتنا اونچا نہیں ہوتا۔ یہ مرطوب مقامات اور نہروں کے آس پاس پیدا ہوتا ہے۔ بنطافلن کی جڑ دراز اور سرخی مائل ہوتی ہے جو توڑنے پر اندر سے بھی سرخ ہوتی ہے اور یہ خربق سیاہ کے مانند موٹی ہوتی ہے۔ یہ جڑ قوی مجفف ہے، مگر حریف اور قابض نہیں ہوتی۔ یہ تیسرے درجے تک خشک ہے۔

بعض کے مطابق بنطافلن کے تمام اجزاء حد اعتدال کے قریب حار و بارد اور تیسرے درجہ میں خشک ہیں۔ بعض نے اس کو دوسرے درجہ میں گرم مانا ہے۔ تمیمی کے مطابق یہ اوّل درجہ میں گرم اور تیسرے درجہ میں خشک ہے۔ شیخ نے خمسہ اوراق کے ذیل میں لکھا ہے کہ یہ بنطافلن ہے، جو قوی مجفف ہے، مگر حاد، حریف اور لاذع نہیں ہے۔ بنطافلن کا ضماد نزف الدم کو بند کرتا ہے۔

بعض کے مطابق بنطافلن محلل، ملطف، مفتح، زہروں اور مہلک دواؤں کا تریاق اور اس کے علاوہ دیگر کثیر فوائد کا حامل ہے، بنطافلن کی جڑ اور سرکہ کا طلاء نملہ کو پھیلنے سے روکتا ہے، نیز خنازیر اور سخت و بلغمی ورموں کو تحلیل کرتا ہے۔ بیخ بنطافلن سے تیار کردہ مروخ مسخن کے استعمال سے تکان رفع ہو جاتی ہے۔ پنج بنطافلن کا اثر بالخاصہ یہ ہے کہ اگر کوئی شخص اس کا عصاء (ڈنڈا یا لاٹھی) لے کر سفر کرے تو اس کو تکان لاحق نہیں ہوتی۔ اگر کوئی شخص روزانہ شکر اور مغز خیار شنبر کے ہمراہ ساڑھے تین گرام بیخ بنطافلن کو سات دن متواتر تناول کرے تو یہ تمام سوداوی امراض، جرب اور جذام میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر سرکہ اور بیخ بنطافلن سے تکمید کی جائے تو استسقاء، گردن اور فصد کے مقام سے قریب شریان کی سوجن، پھوڑے، حمرہ، داخس، دانہ دار بواسیر اور جرب میں فائدہ ہوتا ہے۔ بدن کا رنگ صاف اور اچھا ہو جاتا ہے۔ بنطافلن کی پتیوں، نمک اور شہد کا ضماد تازہ زخموں، نواصیر اور داخس کو ٹھیک کرتا ہے۔ بنطافلن کے پتیوں کا ذرور تمام تازہ زخموں کو بھرتا اور جوڑتا ہے۔ اس سلسلے میں یہ دم الاخوین کا فعل انجام دیتا ہے۔ بنطافلن کی پتیاں اعصاب کے استوا اور استرخاء میں فائدہ کرتی ہیں۔

بنطافلن کی پتیوں کے رس کا سعوط گھوڑے کی جدری میں فائدہ کرتا ہے، مگر سعوط کے بعد گھوڑے کو اتنا دوڑانا ضروری ہے کہ خوب پسینہ نکلے۔ تیس دن تک بنطافلن کی پتیوں کو شراب کے ہمراہ کھانے سے مرگی میں فائدہ ہوتا ہے۔ بعض اطباء سے منقول ہے کہ اگر روزانہ ایک شاخ کی پتیوں کو تیس دن تک متواتر کھایا جائے تو مزمن صرع میں فائدہ کرتا ہے۔

اگر بیخ بنطافلن اور پانی کا جوشاندہ تیار کیا جائے جس کا ایک تہائی حصہ پانی جل گیا ہو اور اس سے غرغرہ کیا جائے تو حلق کی خشونت دور ہوتی ہے۔ نیز اس کا مضمضہ اور منہ کو اس سے کچھ دیر کے لیے پر رکھنے سے دانت درد اور قلاع میں راحت ملتی ہے۔ قروح خبیثہ کو منہ میں نکلنے سے روکتا اور پھیلنے سے باز رکھتا ہے۔ اس جوشاندہ سے مرض اسہال، قرحۂ امعاء، وجع المفاصل اور عرق النساء میں فائدہ ہوتا ہے۔ سوا دو گرام برگ بنطافلن کے رس کا متواتر خوردنی استعمال یرقان سدی اور باطنی نزف الدم میں فائدہ کرتا ہے اور برگ بنطافلن کا ضماد ظاہری نزف الدم کو بند کرتا ہے۔ بیخ بنطافلن کا رس مرض اسہال، جگر درد، پھیپھڑا درد، قرحہ امعاء، وجع المفاصل، عرق النساء اور مرگی میں فائدہ کرتا ہے۔ نیز ساڑھے تیرہ ملی لیٹر بیخ بنطافلن کا رس مہلک دواؤں کے زہر کے لیے سودمند ہے۔ بنطافلن کی پتیوں کو بستر پر ڈال کر سونے سے احتلام نہیں ہوتا ہے۔ اس کی پتیوں اور نو گرام فلفل کو اذرومالی (شہد اور بارش کے پانی سے تیار کردہ شراب) یا ماء العسل کے

ہمراہ نوش کیا جائے تو غیر خالص حمی غب اور مزمن بلغمی نوبت والے بخار میں فائدہ ہوتا ہے۔ برگ بنطافلن کا اثر بالخاصہ یہ ہے کہ اگر حمی ربع کے لیے چار، حمی غب کے لیے تین، حمی نائبہ کے لیے دو اور حمی یوم کے لیے ایک تازہ پتی کھایا جائے تو فائدہ ہوتا ہے۔

بنطافلن معدہ کے لیے مضر ہے۔ مصلح سکنجبین ہے۔ مقدار خوراک ساڑھے چار سے ساڑھے تیرہ گرام۔ تریاق کے ذیل میں اس کا بدل اسقولوقندریون اور مرگی میں زمرد۔ اس کے باقی افعال وخواص انشاء اللہ تعالی ہاہل کے ذیل میں تحریر ہوں گے۔

پناباں

یہ اصابع الاصول ہے۔

بنطافلیس

یہ دوقو ہے۔

بنفسج

با اور نون مفتوح، فا ساکن، سین مفتوح اور جیم ساکن، یہ فارسی لفظ بنفشہ کا معرب ہے۔

بنفسج الکلاب

یہ شاہبانج ہے۔

بنفشہ

با اور نون مفتوح، فا ساکن، شین مفتوح اور ہا خفی ساکن۔ یہ فارسی لفظ ہے۔ اس کا معرب بنفسج ہے۔ فارسی میں اس کا نام کاکوش بھی ہے۔ عربی میں اس کا نام فرمیز، رومی زبان میں اثروہو، یونانی میں ابرو اور سریانی میں مکنیاس ہے۔ یہ ایک سے ڈیڑھ بالشت تک بلند ایک جڑی بوٹی ہے۔ اس کی شاخیں بہت باریک اور کثیر ہوتی ہیں، جو ایک جڑ سے نکلتی ہیں۔ اس کی پتیاں برگ انار اور برگ حنا کے مانند ہوتی ہیں، مگر اس کی پتیوں کا درمیانی حصہ چوڑا اور بڑا ہوتا ہے اور پتیوں کے دونوں کنارے قدرے نکلے ہوتے ہیں۔

بحیثیت مجموعی یہ پودا صنوبری شکل کا ہوتا ہے، جس کے درمیان سے باریک شاخیں نکلتی ہیں اور ہر شاخ کے آخری سرے پر ایک چھوٹا خوشبودار اور نیلگوں پھول ہوتا ہے۔ بعض پھول کا رنگ آسمانی اور سفید ہوتا ہے۔ پہلی قسم یعنی نیلے پھول والا پودا عمدہ ہوتا ہے۔ جنگلی بنفشہ، بستانی بنفشہ کے مشابہ ہوتا ہے۔ اسی طرح جنگلی بنفشہ کی جڑ، بستانی بنفشہ کی جڑ سے مشابہ ہوتی ہے۔ بنفشہ کا پودا کشمیر، نیپال اور ان کے اطراف میں پایا جاتا ہے، مگر یہاں کے پھول کا رنگ زرد اور جسامت قدرے چھوٹی ہوتی ہے۔ اکثر و بیشتر وہ لاجوردی رنگ اور خوشبودار پھول قابل استعمال ہوتا ہے، جو پرانا اور فاسد نہ ہوا ہو۔

گیلانی کے مطابق مطلق بنفشہ سے صرف اس کا پھول مراد ہوتا ہے۔ یہ پودا سایہ دار مقامات اور مرطوب زمین میں پیدا ہوتا ہے۔

مزاج: شیخ کے مطابق بنفشہ اوّل درجے میں بارد رطب ہے۔ بغدادی و تمیمی کے مطابق اوّل درجے میں بارد اور دوسرے درجے میں رطب ہے۔ صاحب منہج نے دوسرے درجے میں بارد و رطب لکھا ہے۔ بعض نے دوسرے درجے میں بارد اور تیسرے درجے میں رطب قرار دیا ہے۔ ایک جماعت کا خیال ہے کہ یہ اول درجے میں گرم وتر ہے۔ قانون میں تحریر ہے کہ اس کا پتا بلاشک سرد ہے۔ سدیدی

میں اس کے متعلق درست قول ہے کہ یہ بارد ہے۔اقصرائی کے حوالہ سے اس کے بارد ہونے میں کوئی شک نہیں ہے، جن لوگوں نے اس کو حار قرار دیا ہے۔ان کا قول بے بنیاد ہے۔نفیسی میں اس کی حرارت کے متعلق یہ دلیل تحریر ہے کہ بنفشہ مکرب اور ملین ہے اور ملین فعل رطوبت کو سائل اور رقیق کرتا ہے، جو حرارت کے بغیر ناممکن ہے۔اس کی حرارت کے متعلق دوسری دلیل یہ بھی ہے کہ یہ معتدل خون کی تولید کرتا ہے۔گیلانی نے فرمایا ہے کہ تمام اطباء بنفشہ کی رطوبت پر متفق ہیں البتہ اس کی برودت کے بارے میں مختلف ہیں۔اکثر لوگ اس کو بارد قرار دیتے ہیں، جن کی دلیل یہ ہے کہ اس کو سونگھنے سے صداع حار میں سکون ملتا ہے اور یہ فعل بارد ہے۔بعض اطباء کے نزدیک بنفشہ حار ہے۔ان لوگوں کی دلیل اس کا فعل کرب اور تلیین ہے جیسا کہ نفیسی کے حوالہ سے آچکا ہے اور یہ معتدل خون کی تولید کرتا ہے، جو بہت مشہور قول ہے۔شیخ نے اس قول کو لفظ قیل سے ذکر کیا ہے۔یعنی اس قول کو زیادہ اہمیت نہیں دی ہے۔دوسری طرف اس قول کو اس پر محمول کرنا زیادہ بہتر ہے کہ بنفشہ اپنی برودت اور رطوبت کی وجہ سے تند و تیز خون کی تعدیل کرتا ہے۔اگر اس بات کو تسلیم بھی کر لیا جائے کہ بنفشہ خون کی تولید کرتا ہے تو اس کا فعل تولید اس کے غذائی جز سے حاصل ہوتا ہے، جبکہ وہ اس میں موجود ہو حالانکہ گفتگو اس کے دوائی جز کی کیفیت کے تعین کے بارے میں ہو رہی ہے۔

افعال و خواص: شیخ فرماتے ہیں بیخ بنفشہ کے افعال بنفشہ کے افعال کے قریب تر ہیں۔صاحب شمش الدرر نے لکھا ہے کہ بنفشہ صحیح قول کے مطابق بارد ہے۔برگ بنفشہ کا مزاج خاص طور پر بارد ہے۔بنفشہ رطوبت فضلیہ، تلیین، قدرے حرارت، لطافت، لزوجت، ازلاق، جذب اور اسہال کا حامل ہے۔یہ خون کے مزاج کی تعدیل اور عمدہ خون کی تولید کرتا ہے۔بعض اطباء کے مطابق بنفشہ، خصوصاً تازہ بنفشہ معتدل خون پیدا کرتا ہے۔اگر اس کو سبزی کے طور پر کھایا جائے تو غذائیت فراہم کرتا ہے۔خشک بنفشہ مسہل صفرا ہے اور اس کا یہ فعل گل سرخ کے مخالف ہے۔کیونکہ گل سرخ کی تازہ پنکھڑیاں اسہال لاتی ہیں اور خشک پنکھڑیاں قبض پیدا کرتی ہیں اور اس کے یہ دونوں فعل خاصیت سے ہیں۔گل سرخ نچوڑ کر اسہال لاتا ہے اور بنفشہ فعل تلیین سے دست لاتا ہے۔اطباء نے اس بات کی ہدایت دی ہے کہ اگر بنفشہ کو ہلیلہ جیسی عاصر دواؤں کے ہمراہ شامل کیا جائے تو اتنا ضرور خیال رہے کہ ایک کی قوت دوسری دوا کی قوت کو باطل نہ کرے اور نہ آپس میں ٹکرائے بلکہ عاصر دوا کا وزن بنفشہ سے کم ہوتا کہ بنفشہ کا عمل عاصر دوا کے عمل سے پہلے رونما ہو نیز یہ احتیاط کی جائے کہ زیادہ کھولا یا نہ جائے کیونکہ زیادہ جوش سے بنفشہ کا فعل باطل ہو جاتا ہے۔بنفشہ کو شکر کے ہمراہ استعمال کرنے سے اس کا فعل اسہال قوی اور شہد کے ہمراہ استعمال کرنے سے فعل اسہال کمزور ہو جاتا ہے۔بنفشہ بدن کی ترطیب اور صفراوی خون کی تعدیل کرتا ہے۔پیاس و خون کی حدت کو ساکن اور لطیف و صلب ورم کو تحلیل کرتا ہے۔اس کا خوردنی استعمال، نطول اور ضماد، معدہ، جگر و تلی کے امراض اور احتباس بول میں فائدہ کرتا ہے۔بنفشہ کا نطول اعضاء کی گرمی اور خشکی کو زائل کرتا ہے۔آرد جو کے ہمراہ بنفشہ کا ضماد گرم ورم اور پھنسیوں کو تحلیل کرتا ہے۔اگر برگ بنفشہ اور گل بنفشہ کو پانی کے ہمراہ نوش کیا جائے تو یہ بھی گرم ورم اور پھنسیوں کو تحلیل کرتا ہے۔بنفشہ کے پھول کے روغن میں مصطگی ملا کر مالش کرنے سے انگلیوں کے درمیان لاحق گرم ورموں میں فائدہ ہوتا ہے۔صفراوی اور دموی جرب میں روغن بنفشہ کی مالش بہترین دوا ہے، نیز مذکورہ مرض کے لیے اس کے عصارہ کو نوش کیا جائے اسی طرح اگر اس کے پتوں کا ضماد کیا جائے اور اس کا عصارہ نوش کیا جائے تو صفراوی اور دموی جرب میں فائدہ ہوتا ہے۔بنفشہ کا خوردنی استعمال، ضماد اور شموم، دموی و صفراوی صداع کو ساکن اور سر کے جانب

چڑھنے والی خون کی حدت کو توڑتا ہے۔اسی طرح اگر تازہ برگ بنفشہ کو سر اور پیشانی پر ضماد کیا جائے اور اسی طرح بنفشہ اور بابونہ کا نطول کیا جائے تو مذکورہ صداع اور محرق بخار سے لاحق صداع میں فائدہ ہوتا ہے۔گرمی و خشکی کو زائل کرتا ہے۔سر اور بدن کے تمام اعضاء میں بند، خشکی و گرمی کو روکتا اور تحلیل کرتا ہے۔اگر گل بنفشہ کو پانی کے ہمراہ نوش کیا جائے تو بچوں کی مرگی میں فائدہ مند اور معتدل خواب آور ہے۔ تازہ گل بنفشہ کا طلا اور اسی طرح اس کا سونگھنا سہر میں فائدہ کرتا ہے۔بنفشہ کا ضماد آنت کے ورم گرم، آشوب چشم میں فائدہ اور اس کے التہاب کو ساکن کرتا ہے۔پانی کے ہمراہ گل بنفشہ کا خوردنی استعمال التہابی خناق میں فائدہ مند ہے۔اگر چودہ گرام سفوف بنفشہ اور اس کے ہم وزن شکر کو گرم پانی کے ہمراہ تناول کیا جائے تو دست لاتا ہے، بلغم و صفرا کو خارج کرتا ہے۔التہاب اور گرم کھانسی میں راحت دیتا ہے۔ اسی طرح گل بنفشہ خصوصاً شکر سے تیار کردہ گل بنفشہ کا خمیرہ سینہ کی جانب نزلہ وزکام کے نزول اور کھانسی میں مفید اور ملین صدر ہے۔ شربت بنفشہ، شوصہ، ذات الجنب اور ذات الریہ میں فائدہ کرتا ہے اور شربت بنفشہ اس سلسلے میں جلاب سے افضل ترین دوا ہے اور التہاب معدہ میں راحت دیتا ہے۔فم معدہ کے مقام پر بنفشہ کا طلا بھی التہاب معدہ میں راحت دیتا ہے۔بنفشہ خصوصاً آرد جو کے ہمراہ برگ بنفشہ کا ضماد معدہ و جگر کے ورم حار میں فائدہ کرتا ہے۔بنفشہ کا خوردنی استعمال احشا کے ورم کی بہترین دوا ہے۔

شیخ فرماتے ہیں خشک بنفشہ، مسہل صفرا ہے۔شارح کازرونی کہتے ہیں کہ بنفشہ گل سرخ کے مخالف ہوتا ہے کیونکہ تازہ گل سرخ کی پنکھڑیوں سے اسہال اور خشک پنکھڑیوں سے قبض لاحق ہوتا ہے اور ان دونوں کا یہ فعل بالخاصہ ہے۔گل سرخ نچوڑ کر اور بنفشہ تلیین کر کے اسہال لاتا ہے۔بعض اطباء لکھتے ہیں کہ خشک بنفشہ آسانی سے صفرا کو دستوں میں خارج کرتا ہے معدہ اور آنت کو اس سے پاک صاف کرتا ہے۔شکر کے ہمراہ خشک بنفشہ کا خوردنی استعمال مذکورہ فعل میں زیادہ مفید و موثر ہے۔شیر خشت، شکر وغیرہ کے ہمراہ ساڑھے تیرہ گرام سفوف بنفشہ کا خوردنی استعمال بہت تیز مسہل ہے۔بنفشہ کا جوشاندہ نفس بنفشہ کے مقابلے میں معدہ کے لیے لطیف اور سریع الانحدار ہے۔ اگر اس میں آلو بخارا، عناب، تمر ہندی، شاہترہ، ہلیلہ وغیرہ کا اضافہ کر لیا جائے تو فائدہ کرتا ہے۔فعل اسہال قوی ہو جاتا ہے اور اس کی مضرت ختم ہو جاتی ہے۔اگر اس بنفشہ کے جوشاندہ میں ترنجبین، شیرۂ خشت، مغز خیار شنبر اور روغن بادام شامل کر کے نوش کریں تو زیادہ مفید و موثر ہے۔گل بنفشہ معدہ اور اس کے اطراف سے صفراوی اخلاط کا تنقیہ کرتا ہے اور اس کو خارج کرنے کے بعد پیٹ میں قبض پیدا کرتا ہے۔اسی طرح گل بنفشہ صفراوی اسہال میں فائدہ مند ہے۔شربت بنفشہ بھی نرمی سے پیٹ کی تلیین کرتا ہے۔بنفشہ بڑی مبارک مسہل دوا ہے اور بعض کے نزدیک مسہل مبارک سے مشہور ہے۔شہد سے تیار کردہ معجون بنفشہ قولنج کی ریاح کو تحلیل کرتا ہے۔ٹھنڈے پانی کے ہمراہ سات سے چودہ گرام سفوف بنفشہ کا چند دن متواتر خوردنی استعمال سوزش دار صفراوی اسہال میں مفید و مجرب ہے۔اگر ایک سو پانچ ملی لیٹر برگ بنفشہ کے عصارہ میں چالیس گرام شکر ملا کر متعدد بار نوش کیا جائے تو خارج شدہ مقعد اپنے مقام پر واپس ہو جاتی ہے۔ اسی طرح برگ بنفشہ کا ضماد خصوصاً آرد جو کے ہمراہ مقعد کے شقاق اور ورم میں فائدہ کرتا ہے۔

شیخ کے مطابق شربت بنفشہ درد گردہ میں فائدہ کرتا ہے، کیونکہ یہ مدر بول ہے۔شربت بنفشہ اور خمیرہ بنفشہ پیشاب کی سوزش میں مفید ہے۔اگر پیشاب میں سوزش حرارت سے ہو تو شربت بنفشہ اور خمیرہ بنفشہ فائدہ کرتا ہے۔بنفشہ خصوصاً شربت بنفشہ مثانہ کی سوزش میں فائدہ مند ہے۔بنفشہ تمام قسم کے بخاروں میں استعمال ہوتا ہے، مگر صرف اسہالی بخار میں استعمال نہیں ہوتا ہے، کیونکہ بنفشہ بخار اور

اخلاط کی حرارت وحدت کوختم اوران کی تعدیل کرتا ہے۔بعض کے نزدیک ماءالشعیر اورآلو بخارا کے ہمراہ گرم بخاروں،خفقان اورغشی کے لیے فائدہ مند ہے۔بنفشہ کوشیرہ گل قند میں ملا کرمرکب بخاروں میں استعمال کرتے ہیں،جولا جواب ہے۔بعض اطباء کے نزدیک تازہ گل بنفشہ زہروں کا تریاق ہے۔اس کی کثرت استعمال سے ضعف قلب،بے چینی،معدہ میں گرانی،غثیان اورگرم بخاروں میں غلیان لاحق ہوتا ہے۔بعض نے ان نقصانات کوخشک بنفشہ سے مخصوص سمجھا ہےاس کا مصلح قدرے انیسون ہے۔بعض کے نزدیک بنفشہ معدہ میں استرخاء اوربھوک کوساقط کرتا ہےاوردل کے لیے مضر ہےاس کا مصلح بھی انیسون اورگل سرخ ہے۔نیز اطباء نے لکھا ہے کہ یہ بواسیر ونواسیر کے مریضوں کے لیےنقصان دہ ہےاس کوبکثرت سونگھنے سے بارددماغ خصوصاًباردنزلہ زکام کے مریضوں کونقصان کرتا ہےاوراس سے زکام لاحق ہوتا ہے۔مرزنجوش اورگل خیر سونگھنے سے اس کی اصلاح ہوتی ہے۔گل بنفشہ کابدل نیلوفراور برگ خبازی ہیں۔رازی کے مطابق کھانسی اوراسہال میں بنفشہ کابدل ہم وزن اصل السوس یارب السوس اوربعض کے مطابق گاؤزباں ہے۔مسیحی کے مطابق نیلوفراورکچھ کے نزدیک خبازی اورپرسیاؤشاں ہے۔نفس بنفشہ کی مقدارخوراک ساڑھے بائیس گرام تک اورجوشاندہ میں پینتالیس گرام تک ہے۔بعض کے نزدیک اس کی مقدارخوراک چودہ گرام اورایک قول کے مطابق ساڑھے دس سے بتیس گرام تک ہے۔کچھ اطباء نے خشک بنفشہ کی مقدارخوراک سات سے چودہ گرام تک اورتازہ بنفشہ کی مقدارخوراک ساڑھے سترہ گرام تک بتائی ہے۔ابن سرافیون کے مطابق اس کی مقدارخوراک ساڑھے دس سے ساڑھے چوبیس گرام تک ہے۔

روغن بنفشہ کا مزاج باردورطب ہے۔یہ منوم ہے۔شیخ فرماتے ہیں روغن بنفشہ قابض نہیں ہوتا،مگر باردضرور ہے۔یہ بدن کی حرارت کوزائل کرتا ہے۔روغن بنفشہ گرمی وسردی سے لاحق شقاق اورقروح خبیثہ کی بہترین دوا ہے۔اس کی مالش سے خارش،بدن کے تازہ زخم،سینہ کی خشکی،کھانسی،انتشارشعر،اعضاء کی نرمی،جوڑوں کی نرمی اوران کی آسان حرکت اورناخون کی حفاظت میں فائدہ ہوتا ہے۔روغن کا سعوط حاردردسر،بے خوابی،مرگی اورام الصبیان میں فائدہ کرتا ہے،نیز یہ دماغ کی خشکی کی وجہ سے سہر میں بے حد فائدہ مند ہے۔اگراسفنج یاروئی کوروغن بنفشہ میں ترکر کے مقعد پررکھا جائے تو بہت اچھی نیندآتی ہے۔ناف پرروغن بنفشہ لگانے سے پرانی کھانسی میں فائدہ ہوتا ہےاوریہ مجرب ہے۔حمام میں خوب پسینہ بہانے کے بعد سات ملی لیٹر،روغن بنفشہ متعدد بار پینے سے ضیق النفس میں فائدہ ہوتا ہے۔بچوں کے سینہ پرروغن بنفشہ اورموم کا ضماد کھانسی کے لیے نہایت فائدہ منداورموثر ہے۔مردانہ عضوتناسل کے سوراخ میں روغن بنفشہ ٹپکانے سے حرقۃ البول اورحرقۃ مثانہ میں فائدہ ہوتا ہے۔روغن بنفشہ کابدل روغن نیلوفر ہے۔روغن بنفشہ بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ کنجد مقشریابادام مقشرکوبنفشہ کے پھولوں میں ملالیا جائے جب پھول خشک ہوجائیں تواس میں نئے پھولوں کوشامل کیا جائے تاکہ کنجد (تل) یا بادام خوشبودار ہوجائے،پھراس کے بعد حسب طریقہ روغن کشید کیا جائے۔دوسرا طریقہ یہ ہے کہ ایک سوپینتیس گرام تازہ گل بنفشہ کوچارسو بیس ملی لیٹرروغن کنجد میں ڈال کردھوپ میں رکھا جائے اورچند دن کے بعد صاف کر کے اس میں دوسرے پھولوں کوڈالا جائے۔یہاں تک کہ اس میں بنفشہ کا رنگ اوربوآجائے۔

بنفشہ سگ

یہ شاہبانج ہے۔

بنقه

با پر زبر، نون ساکن، قاف پر زبر اور ہا خفی۔ یہ لفظ قاف کے بعد یا کے اضافہ کے ساتھ بنقیہ بھی ہے۔ یہ عربی لفظ ہے۔ بنقہ مسور کے مانند ایک دانہ ہے، جو اس سے فربہ ہوتا ہے۔ شیرازی زبان میں اس کا نام مشو ہے، جو ایک قسم کی مسور ہے، لیکن اس میں سفیدی اور گولائی نہیں ہوتی۔ کازرونی کے مطابق بنقہ مسور کے پودے کی جڑ میں پیدا ہوتا ہے اور مسور کی طرح کھاتے ہیں، بعض کے نزدیک یہ کھیتوں میں پیدا ہوتا ہے، جو مسور کی طرح قوی ہوتا ہے اور یہ پودا بنقہ سے طویل ہوتا ہے۔

مزاج: شیخ کے مطابق بنقہ خشکی مائل معتدل ہے۔ بعض کے نزدیک معتدل مائل بہ برودت و یبوست ہے۔

افعال و خواص: بنقہ مسور کی طرح قابض اور مولد سودا ہے۔ لوگ اس کو مسور کے مانند کھاتے ہیں۔ یہ مسور سے زیادہ دیر ہضم اور زیادہ قوی خشک ہے۔ بنقہ غلیظ مادہ اور خشک غلہ ہے، جو اکثر جانوروں کے چارہ میں استعمال ہوتا ہے۔ لوگ اس کو صرف قحط کے زمانے میں اور سفر کے دوران استعمال کرتے ہیں۔ یہ ان کے بدن میں بہت خشکی پیدا کرتا ہے، کیونکہ یہ معدہ میں سودا کی تولید کرتا ہے۔ لوگ اس کو تمام کھانے کے قابل اناج کی طرح بریان کرنے کے بعد پیس لیتے ہیں اور پکا کر کھاتے ہیں۔ بنقہ جوڑوں کے لیے اچھی چیز ہے۔ اس کا ضماد بچوں کے فتق میں فائدہ کرتا ہے اور اس کا ذرور قروح ساعیہ کے لیے سودمند ہے۔ اس کے تمام خواص مسور کے مانند ہیں۔ یہ پیٹ میں قبض پیدا کرتا ہے، اس کی کثرت استعمال سے سوداء کی تولید ہوتی ہے، جس کا مصلح کثرت سے روغن کا استعمال ہے۔

بنک

با اور نون پر زبر اور بعض کے نزدیک با پر پیش اور نون اور کاف ساکن۔ کازرونی نے اس لفظ کو شرح قانون میں با پر پیش، نون پر زبر اور کاف ساکن سے لکھا ہے۔ بعض کے نزدیک یہ فارسی لفظ ہے، جس کے معنی جڑ ہے۔ لوگ اس کو یمن سے درآمد کرتے ہیں۔ صاحب جامع نے دیسقوریدوس سے نقل کیا ہے کہ بنک ہندوستان کے علاقوں سے آتی ہے، جو چھال کی طرح ہوتی ہے اور بظاہر توت کی جڑ معلوم ہوتی ہے۔ ابن رضوان کے مطابق بنک ایک خوشبودار دوا ہے۔ بعض کے نزدیک یہ یمن میں ام غیلان کی جڑ سے جدا ہوتا ہے۔ انطاکی نے کہا ہے کہ یہ ایک یمنی درخت کی پوست ہے، جو ہلکی زرد، کسیلی اور خوشبودار ہوتی ہے۔ کچھ کے نزدیک یہ یمنی ببول کی پوست ہے۔ بعض کے نزدیک یہ ببول کی پوست کی مانند ایک چیز ہے، جو یمن سے درآمد کی جاتی ہے اور جو ہندوستان سے آتی ہے وہ توت کی مانند ہوتی ہے۔ بعض نے لکھا ہے کہ یہ حشیشہ (بھنگ) کے مانند کوئی چیز ہے، جس کا یونانی نام سفقش ہے۔ یہ سفید یا زرد اور خوشبودار ہوتا ہے اور خوشبوجات میں جز کے طور پر ڈالا جاتا ہے۔ بعض کے مطابق یہ صندل کی طرح سرخی مائل زرد ہے۔ بعض کے نزدیک یہ یمنی ببول کی جڑ کا کوئی حصہ ہے۔ بنگ کی ایک قسم سفید اور دوسری زرد ہوتی ہے۔ زرد خوشبودار، لطیف، شیریں، کسیلا ذائقہ اور فربہ بنک بہترین ہوتا ہے۔ سفید اور بھاری بنک ردی ہوتا ہے۔ بعض لوگ لکھتے ہیں کہ یہ بنک الآس ہے۔ یہ وہ گانٹھ ہے، جو آس کی جڑ میں ہوتی ہے، جیسا کہ آس کے ذیل میں مذکور ہو چکا اور لوگوں نے اس کو زیادہ مناسب اور صحیح قول قرار دیا ہے۔

مزاج: اوّل درجہ کے آخر میں گرم و خشک اور ابن رضوان کے مطابق اوّل درجہ میں بارد و یابس ہے۔

افعال و خواص: اگر بنک کا ضماد کیا جائے تو اس کا فعل قبض اعضاء کو قوی کرتا ہے۔ پسینہ کو روکتا اور بدن کو خوشبودار کرتا ہے۔ یہ ایک

قسم کا عطر ہے، جو ملطف اور مقوی اعضاء ہے۔اس کی مالش سے جلد پاک صاف اور زیر جلد سے عفونت دار رطوبت جذب ہو جاتی ہے۔ یہ پسینہ پھیلنے سے روکتا ہے۔ بدن کی بو کو خوشبودار کرتا ہے اور بدن سے نورہ (بال کو صاف کرنے والا سفوف) کی بو کو زائل کرتا ہے۔ بنک کو سونگھنے سے بارد دماغ کو تقویت ملتی ہے۔ بنک کا ضماد اور خوردنی استعمال معدہ کے لیے بہترین دوا ہے، جو بارد معدہ اور بارد جگر کو قوی کرتا ہے، نیز باہ کی تقویت، ادرار بول، صفراوی اسہال، برودت سے لاحق غثیان اور رطوبتوں کو جذب کرنے میں فائدہ مند ہے۔ بنک کا ضماد محلل طحال اور مجفف رطوبت ہے۔اس کی دھونی فم رحم کے انضمام میں فائدہ کرتی ہے۔ یہ حار دماغ میں نقصان دہ ہے، جس کا مصلح گلاب ہے، بنک کی مقدار خوراک ساڑھے سترہ گرام تک ہے اور بنک کا بدل آس اور ایک قول کے مطابق سنبل ہے۔

بنگ

با پر زبر، نون اور گاف ساکن، یہ فارسی لفظ ہے۔اس کا نام کنب بھی ہے۔ بنگ کا عربی نام قنب ہے، جو فارسی لفظ کنب کا معرب ہے۔اس کو ابق کہتے ہیں یہ یونانی میں دو یفرونس اور دیسقوریدوس کے مطابق قنابس اور قنابوس، سریانی میں قنفیرا، رومی میں کتانی، ہندی میں بھنگ اور بجیا اور انگریزی میں ہمپ کے نام سے موسوم ہے۔ یہ عرف عام میں ورق الخیال، جزو اعظم، حشیش، حشیشۃ الفقرا، نشاط افزا، فلک تاز، عرش نما، حبۃ المساکین، شہوت انگیز، مونس الہموم، چتر اخضر، زمرد رنگ، برگک شیرازی کے نام سے مشہور و معروف ہے۔بعض کے نزدیک اس کے تنہ کی چھال کا نام قنب ہے، جس سے لوگ کتان کے مانند رسیاں اور لباس تیار کرتے ہیں، البتہ اس کا لباس پہننا غیر مناسب ہے کیونکہ یہ جوڑوں کو فاسد اور لاغری پیدا کرتا ہے۔اس سے بہترین کاغذ تیار کیا جاتا ہے، جیسا کہ لوگ کشمیر میں بناتے ہیں۔ یہ کاغذ ریشمی کاغذ کے برابر خوبیوں کا حامل ہے۔مولف نے ہندوستان کے شمالی پہاڑوں کے جنگلات میں دیکھا ہے کہ لوگ شام کے وقت اس کی پتیوں اور شگوفہ کو دونوں ہاتھوں سے معمولی ملتے ہیں، صبح کے وقت دوبارہ اس کو ملتے ہیں۔غلیظ اور چپکنے والی رطوبت کو جمع کر لیتے ہیں، ان لوگوں کے عرف میں اس کا نام چرس ہے۔ یہ لوگ اس کو چلم میں رکھ کر پیتے ہیں، جس سے خوب نشہ طاری ہوتا ہے۔بعض وقت زیادہ نشہ کی وجہ سے ہلاکت کی نوبت آ جاتی ہے۔ یہ ایک مشہور و معروف پودا ہے، جو ہندوستان، زنج، روم، فارس، عراق وغیرہ اکثر ممالک میں پایا جاتا ہے۔بعض کے نزدیک عراقی اور بنگالی بنگ سب سے کمزور اور فارسی بنگ رومی سے زیادہ قوی ہوتا ہے۔ ہر ایک بنگ کی جنگلی، بستانی اور پہاڑی تین قسمیں ہیں۔جنگلی اور پہاڑی بنگ بستانی سے زیادہ قوی ہوتا ہے۔جنگلی بنگ کے تخم کا نام شہدانج ہے۔اصلی بنگ بستانی ہوتی ہے، کیونکہ اس کی پوست الگ ہو جاتی ہے اور اس کا درخت ایک ہاتھ سے پانچ ہاتھ تک بلند ہوتا ہے، جس کا تنہ جوف دار ہوتا ہے۔اس میں باریک شاخیں ہوتی ہیں، جن پر پانچ یا چھ یا سات سے نو تک پتیاں لگی ہوتی ہیں، جن کا رخ نیچے کی طرف ہوتا ہے، یہ بہت سبز اور خشونت دار ہوتی ہیں۔قنب کا پھول سفید و باریک اور اس کا تخم گول ہوتا ہے۔بعض کے نزدیک اس کے تخم کا نام شہدانج ہے، جنگلی اور پہاڑی قنب کا درخت بستانی قنب سے پست قد ہوتا ہے اور اس کی چھال اچھی طرح جدا نہیں ہوتی۔قنب کی شاخیں خطمی کی طرح اور اس کی پتیاں برگ بستانی کے مانند ہوتی ہیں، جو خشونت دار ہوتی ہیں، جنگلی اور پہاڑی بنگ کی پتیاں بستانی سے کم سیاہ، بلکہ ان پر سفیدی کا غلبہ ہوتا ہے۔قنب کا پھول سرخی مائل اور اس کا پھل حب السمنہ کی طرح فلفل کے مانند ہوتا ہے۔ابن بیطار کے مطابق بنگ کی دو قسمیں ہوتی ہیں۔ایک قسم بری اور دوسری قسم بستانی ہے، بنگ کی تیسری قسم کو میں نے مصر میں دیکھا ہے، جس کا نام قنب ہندی ہے

اوراس کا نام حشیشہ بھی ہے۔لوگ باغوں میں اس کی کاشت کرتے ہیں۔اگر ساڑھے تین سے سات گرام تک بنگ کو کوئی شخص کھالے تو بہت نشہ طاری ہوتا ہے۔اگر کوئی شخص اس کو کثیر مقدار میں کھالے تو وہ نشہ کی حد سے نکل کر رعونت تک پہنچ جاتا ہے اور جو شخص اس کو بہت استعمال کرتا ہے تو اس کو خلل عقل اور جنون لاحق ہوجاتا ہے اور بعض وقت موت واقع ہوجاتی ہے اوراس کی ردی قسم بہت جنون خیز ہوتی ہے۔

مزاج: قنب کا پتا مرکب القوی ہوتا ہے، جو لطیف، قلیل حرارت اور کثیف غالی، برودت کے ساتھ خشک اور تیسرے درجہ میں سرد ہے۔ تخم بنگ تیسرے درجہ میں حارو یابس اور پوست بنگ باردو یابس ہے اور بنگ کی پوست نہایت ردی ہوتی ہے۔ بنگ کے ریشے معتدل باردو یابس ہوتے ہیں اور بعض کے مطابق قنب بری تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے جس کا نام قطمیر اور یونانی میں قنابس اغریا ہے۔

افعال وخواص: بنگ ایک درخت ہے، جس کی پتیاں مرکب القوئی ہونے کی وجہ سے اس طرح اثر کرتی ہیں کہ اولاً لطیف حار جزء اور بارد جز سے لاحق شدہ تخدیر سے فرحت، سرور، چہرے کے رنگ میں نکھار اور نشہ طاری کرتی ہیں، پھر حار لطیف جز کے زائل وتحلیل ہونے اور بارد کثیف جزء کے آثار کے ظہور کے بعد اس سے مذکورہ افعال کے برخلاف افعال رونما ہوتے ہیں، نیز بنگ جزء حار کی وجہ سے خیال وفکر کو لطیف اور دقیق کرتا ہے۔عارضی طور پر پیاس، بھوک اور باہ میں اضافہ کرتا ہے اور آخر میں اس کے برخلاف کیفیات طاری ہوتی ہیں، جو دماغی روح میں کدورت، بینائی میں کمی اور کمزوری، جنوں، مالیخولیا، جبن (بزدلی) بہت ڈروخوف، استسقاء، ضعف باہ اور باہ کا خاتمہ وغیرہ لاحق ہوتا ہے، کیونکہ یہ اپنی قوت تجفیف کی وجہ سے مجفف ہے۔ یہ دماغ کو اذیت دیتا ہے۔ بدن میں تری اور سستی پیدا کرتا ہے۔اس سے جھوٹی بھوک لگتی ہے۔شیریں اشیاء اس کے فعل کو قوی اور ترش اشیاء اس کے فعل کو باطل کرتی ہیں۔

بری بنگ کے پتوں کے رس کا سعوط دماغ کا تنقیہ کرتا ہے۔اگر برگ بنگ کے جوشاندہ یا عصارہ سے سر کو دھویا جائے تو ابریہ (سر کی بھوی) اور سر کے جوں کو رفع کرتا ہے۔ روغن بنگ کا قطور اور اسی طرح برگ بنگ کا عصارہ کان درد کو ٹھیک اور اس کے کیڑوں کو مارتا ہے۔ برگ بنگ کا خوردنی استعمال معدہ کی رطوبتوں کو جذب، پیٹ میں قبض اور پیشاب کو خوب جاری اور دوی میں خوب فائدہ کرتا ہے۔ یہ ممسک اور مجفف منی ہے۔ پوست بنگ باہ کو قطع اور منی کو خشک کرتا ہے۔ بری بنگ کی جڑ کا ضماد حمرہ اور ورم حار کے لیے اور اسی طرح اس میں برگ بنگ کا ضماد فائدہ کرتا ہے۔ یہ ضماد ان اعصابی اعضاء کے درد میں راحت دیتا ہے، جن میں فاسد مادہ رک گیا ہو۔ بوسیدہ بھنگ کا ذرور رطب جروح وقروح کو خشک اور ان کو مندمل کرتا ہے۔اگر خشک برگ بنگ کو نیم کوب کرلیا جائے اور ان پر معمولی پانی چھڑکنے کے بعد گرم کرلیا جائے، پھر ان کو گرم برگ بیدانجیر پر رکھ کر خصیہ پر باندھا جائے تو آبی فتق اور اس کے ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ بنگ سے ردی خلط تیار ہوتی ہے اور یہ سر درد اور آنکھ میں دھندلا پن لاحق کرتا ہے، جس کی اصلاح ترش میووں کو چوس کر اور ٹھنڈے پانی و شربت لیموں پی کر کی جاتی ہے۔ بنگ کی مقدار خوراک ساڑھے تین گرام ہے اور اس سے زیادہ خصوصاً ردی قسم کی بنگ کو زیادہ مقدار میں استعمال کرنا مہلک ہے۔اس کی اصلاح گائے کا گھی اور گرم پانی پلا کر کی جاتی ہے تاکہ خوب قے ہو اور معدہ صاف ہوجائے یا کثرت سے شربت حماض کا استعمال ہے، جو اس کے نقصان کا مصلح ہے۔تخم بنگ خصوصاً بریاں تخم بنگ قوی مسخن ہے۔ یہ غثیان میں راحت، ریاح کو تحلیل اور خارج کرتا ہے۔تخم بنگ ردی خلط پیدا کرتا ہے، یہ مبخر، قابض، ممسک، مجفف منی اور دشواری ہضم ہے۔اس سے سر درد اور

بینائی میں دھندلا پن لاحق ہوتا ہے اور معدہ کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس کا مصلح تخم بریاں کا استعمال ہے، کیونکہ بریان تخم کم نقصان کرتا ہے۔ سکنجبین شکری، تخم کے نقصان کو دفع کرتی ہے، کیونکہ سکنجبین اس کو تیزی سے نیچے اتار دیتی ہے اور اس کی حرارت کو ختم کر دیتی ہے۔ تخم بنگ سے سر درد لاحق ہوتا ہے، کیونکہ یہ شدید مسخن اور مبجر ہے۔ اگر تخم کو کثرت سے تناول کیا جائے تو منی کو خشک بلکہ اس کو ختم کر دیتا ہے۔ تخم کی کثرت استعمال سے احشا میں قرحہ پڑ جاتے ہیں، جس کا مصلح خشخاش، سکنجبین شکری اور شربت لیمو اور بعض کے نزدیک ٹھنڈا پانی، برف اور ترش شربت فوائکہ ہیں۔

روغن شہدانج کا مزاج گرم وخشک ہے۔ اس کو حاصل کرنے کا طریقہ روغن بادام کے مانند ہے، اس کا قطور کان درد میں فائدہ کرتا ہے۔ روغن شہدانج کی مالش سے اعصاب کے درد میں فائدہ ہوتا ہے اور سخت ورم اور رحم کی صلابت کو تحلیل کرتا ہے۔ روغن شہدانج کا خوردنی استعمال مجفف منی ہے۔ شہدانج کے خواص حرف شین کے ذیل میں اور بنگ کے خواص ہندوستانی اطباء کے حوالہ سے بھنگ کے ذیل میں آئیں گے۔

پنک

پا پر زبر، نون خفی اور کاف ساکن۔ یہ فارسی لفظ ہے، اس کا عربی نام وحل اور فارسی نام لائے ہے۔ اس کا مزاج سرد اور فعل ملین ہے، یہ اعضاء کی سوزش، بواسیر اور اعضاء کی سوجن کی دفع کرتا ہے۔

بنکا

با پر پیش، نون خفی، کاف پر زبر اور الف۔ یہ سنسکرت میں کرشینا کپھل (اس کا پکا ہوا پھل سیاہ ہوتا ہے)، وادی کھن (برائی کو دفع کرنے والا)، سوشینا (خوش رکھتا ہے)، کرمروک (اس کو ہاتھ پیر میں ملنے سے فائدہ ہوتا ہے اور بینائی کو تیز کرتا ہے، اس کو گھر میں رکھنے سے نحوست اور نظر بد کو دفع کرتا ہے) ناموں سے موسوم ہے۔

بنگڑھارہ

با پر زبر، نون خفی، گاف پر زبر، ڑا ساکن، ہا پر زبر، الف، را پر زبر اور دوسرا ہا خفی۔ یہ گجائی (ایک برساتی کپڑا) ہے۔

بنکل

یہ دلیک (جنگلی گل سرخ کا پھل) ہے۔

پنکنٹی

پا پر پیش، نون مشدد پر زبر، گاف پر زبر دوسرا نون ساکن، تا کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ مچھی چھی ہے۔

بنکم

یہ اشخیص ہے۔

پنکھ

یہ پرندوں کا پر ہے۔

پنکھراج

یہ سرخس ہے۔

بنگو

با پر زبر، نون خفی، گاف پر پیش اور واؤ ساکن۔ یہ اسپغول ہے۔

بن نواڑی

با پر زبر، نون ساکن، دوسرے نون کے نیچے زیر، واؤ پر زبر، الف، ڑا کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ جنگلی نواڑی کا پھول ہے، جو اکثر باغوں میں کھلتا ہے۔ اس کی دوسری قسم موسم برسات میں کھلتی ہے۔ دونوں کا مزاج بارد اور لطیف ہے۔ یہ اخلاط ثلاثہ کے فساد اور کان، ناک، پیٹ و منھ کے امراض کو دفع کرتا ہے۔

پن نیر

پا پر زبر، نون ساکن، دوسرے نون کے نیچے زیر، یا اور را ساکن۔ یہ ماء الورد کا ہندی نام ہے، جو خوشبودار اور ہلکا سرد ہوتا ہے۔ خونی بخار، صفرا اور سورج کی گرمی کو دفع کرتا ہے اور دھوپ کی گرمی سے لاحق پیاس میں راحت دیتا ہے۔ اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے گلاب کے ذیل میں تحریر ہوں گے اور گلاب، گل سرخ کے ذیل میں تحریر ہے۔

پنواڑ

پا پر زبر، نون خفی، واؤ پر زبر، الف، ڑا ساکن۔ اس کا نام چکونڈ، تر اور تانیر ہے۔ سنسکرت میں یہ میشا چھا (بھیڑ کی آنکھ)، چکرورد ھک (اس کا پھول گول، سرخ اور چمکدار ہوتا ہے)، گجکلپا (ہاتھی کے ہم رنگ)، ایلا گجم (اس کی بلندی زمین کے ٹیلے کے مانند گول ہوتی ہے، جو دیکھنے میں عورت کے پستان کے مانند ہوتی ہے)، پٹانہ (آٹھ نوکدار پتے والا)، پناتا (اگر اس کو سانپ کے پھن پر مس کر دیا جائے تو وہ سر کو نہیں اٹھا پاتا)، دردگھن (تکلیف دور کرنے والا)، تگرسا (خون میں خدر کا مرض جاری کرتا ہے)، تر دوت (تر دوش یعنی ریاح، صفرا و بلغم کو دفع کرتا ہے)، چک شیر شک (جس آبلہ سے زرد آب نکلتا ہے اس کو دور کرتا ہے) اور بلد ھیر کھا (لمبا پھل) اور بلورنتا (گول پھل) ناموں سے موسوم ہے۔ یہ ہندی لفظ ہے۔ پنواڑ آدھے ہاتھ سے ایک ہاتھ کے برابر تک ایک چھوٹا پودا ہے، جس کی پتیاں چھوٹی اور معکوس مخروطی شکل کی ہوتی ہیں، یعنی ان کا چوڑا حصہ اوپر کو اور باریک حصہ نیچے کو ہوتا ہے۔ یہ پتیاں شاخ سے بالکل متصل ہوتی ہیں، جو غروب آفتاب کے وقت آپس میں مل جاتی ہیں۔ ساری رات اسی طرح رہتی ہیں اور طلوع آفتاب کے وقت پھر کھل جاتی ہیں اور دن بھر کھلی رہتی ہیں۔ یہ بدبودار اور تلخ ہوتی ہیں۔ اس کا پھول گل تر در (بڑی الائچی کا پھول) کے مانند زرد یا سرخ اور چمکدار ہوتا ہے، البتہ یہ اس سے چھوٹا ہوتا ہے اور اس کا تخم ماش اور مولی کے تخم کے مانند ایک پھلی میں بند رہتا ہے۔ اس کا دانہ بھی ان کی طرح ہوتا ہے، مگر یہ گول نہیں ہوتا، یہ قدرے گول، بادام کا ہم شکل اور بہت سخت ہوتا ہے، جو کئی دن تک گرم پانی میں بھگونے سے نرم نہیں پڑتا اور نہ پیسا جاتا ہے۔ بعض کے نزدیک یہ سنگ سبویہ ہے، اور بعض نے اس کے علاوہ سمجھا ہے۔

مزاج: اہل ہند کے نزدیک بارد و یابس اور بعض کے نزدیک دوسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے اور یہ دوسرا قول زیادہ درست ہے۔

افعال و خواص: پنواڑ، ریاح وصفرا کے فساد، جذام، خارش، کلف، قوبا، فساد خون اور سیلان منی کو دفع کرتا ہے۔ یہ مفرح، نشاط انگیز اور سرخ بادہ و پیٹ کے کیڑوں کا دافع ہے۔ بعض کے نزدیک اس کا خوردنی استعمال اور طلا جلدی امراض کے لیے مفید و موثر ہے، کیونکہ یہ محلل اور جاذب ہے۔ یہ قابض و ہاضم ہے۔ بلغم وخون کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ پنواڑ کے پتوں کو پکا کر کھانا اور تخم پنواڑ کے نقوع کو پینا مذکورہ امراض میں مفید ہے۔ برگ پنواڑ کو تنہا اور یا معمولی گندھک آملہ سار یا معمولی رال کے ساتھ پیس کر ضماد کرنے سے قوبا، بہق، جرب جیسے جلدی امراض میں فائدہ ہوتا ہے۔ شرط یہ ہے کہ یہ عمل کئی دن متواتر اور مکرر کیا جائے۔ برگ پنواڑ کو لیموں کے رس میں پیس کر مکرر ضماد کرنے سے برص میں فائدہ ہوتا ہے اور برگ پنواڑ کو کانجی یا سرکہ میں حل کر کے بدن پر ملنے سے جرب وحکہ دفع ہو جاتا ہے۔ بعض کے نزدیک برگ پنواڑ، لطیف، نفاخ اور مولد بلغم ہے۔ برگ پنواڑ کو پکا کر کھانے سے مذکورہ امراض اور وبائی سمیت دفع ہو جاتی ہے۔ چنانچہ لوگ بیان کرتے ہیں کہ ایک سال بنگال کے علاقے میں قحط پڑ گیا اور ایک گاؤں میں وبائی مرض پھیل گیا وہاں کے لوگ پہاڑوں میں چلے گئے، جہاں لوگوں نے اس گھاس کو کھایا ان کو اس مرض سے نجات مل گئی اور جن لوگوں نے اس کو نہیں کھایا تھا۔ ان میں سے اکثرت ہلاک ہو گئے۔

اہل ہند کے مطابق اس کی ترکاری پیشاب کی کثرت کو دور کرتی ہے، جو مقوی، ثقیل، مولد صفرا، مولد درد شکم اور نفاخ ہے اور بواسیر کے مرض کے لیے اس طرح فائدہ مند ہے، جیسے درختوں کے لیے گلہاڑی اور رات کی تاریکی کے لیے دن ہے۔

تخم پنواڑ کا مزاج گرم معلوم ہوتا ہے، چنانچہ اہل ہند نے لکھا ہے کہ اگر چوبیس گرام تخم پنواڑ کو پانی سے نگل لیا جائے تو فالج اور بارد وجع المفاصل میں فائدہ ہوتا ہے۔ روزانہ چار گرام تخم پنواڑ کو نگلنے سے بلغمی کھانسی میں فائدہ ہوتا ہے۔ بعض اطباء کے نزدیک اس کا تخم قوت مسہلہ کا حامل ہے۔ اگر ساڑھے تین گرام یا زیادہ کو باریک پیس کر گرم پانی کے ہمراہ کھایا جائے تو فاسد اخلاط کو اسہال میں خارج کرتا ہے اور اس سے کوئی تکلیف بھی نہیں ہوتی نہ گرمی اور نہ سردی لاحق ہوتی ہے، بلکہ بواسیر کو مضمحل کرتا ہے۔ اگر تخم پنواڑ کو گندھک اشخار، سہاگہ، زرد چوب اور بابچی سرخ کے ہمراہ گائے کے پیشاب میں ایک رات بھگو لیا جائے، پھر پیس کر بہق سفید، قوبا اور جرب پر ضماد کیا جائے تو فائدہ ہوتا ہے۔ تخم پنواڑ کا خوردنی استعمال مدربول ہے، نیز ریاح، بلغم، صفرا، بخار، جذام اور ضیق النفس کو ٹھیک کرتا ہے۔ اگر ساڑھے تین گرام تخم پنواڑ کو کوب کر کے دوسو بیس ملی لیٹر دہی میں ملا لیا جائے اور کورے مٹی کے برتن میں دو تین دن رکھا جائے تا کہ اس میں خوب عفونت لاحق ہو جائے اور اس کے بعد جرب، قوبا اور بالخورہ پر ملا جائے تو ان امراض کو زائل کرتا ہے۔ اگر اس میں معمولی روغن تلخ کو ملا لیا جائے تو زیادہ مفید و موثر ہو جاتا ہے اور یہ مجرب ہے۔ اگر بام مچھلی کے سینہ اور پیٹ کو چاک کر کے تخم پنواڑ بھرا جائے اور اس کو دھاگہ سے سل دیا جائے پھر اس کو دو تین دن تک شہد میں ڈال دیا جائے، اس کے بعد مچھلی کو روغن زرد (گائے کے گھی) میں تل لیا جائے، پھر تخم پنواڑ کو نکال لیا جائے اور روزانہ چھ گرام کھایا جائے تو برص میں فائدہ کرتا ہے۔ یہ نسخہ ہندوستانی اطباء کے معمولی میں شامل ہے۔

تخم پنواڑ احشا کو کمزور کرتا ہے، جس کا مصلح دہی ہے۔ اس کا بدل بابچی ہے اور تخم پنواڑ کی مقدار خوراک ساڑھے تین گرام ہے۔ بیخ پنواڑ کی پوست اور آٹھواں حصہ زاج سفید کو لیمو کے رس میں شامل پیس کر مکرر ضماد کرنے سے قوبا میں فائدہ ہوتا ہے اور یہ مجرب ہے۔ اس کے بیخ کے پوست کی بارہ گرام کے برابر گولی کو نگلنے سے بھی یہی مذکورہ فائدہ ہوتا ہے، مگر اس کو تین دن متواتر کھایا جائے۔ بعض لوگوں کو اس کے استعمال سے دو تین دست آجاتے ہیں، جس سے اس کے فائدہ میں اضافہ ہو جاتا ہے۔ مذکورہ نسخہ میں جو زاج سفید شامل ہے اس

کوخوردنی استعمال کے وقت بریاں کرلیا جائے۔زاج سفید کم مقدار میں کرنی چاہیے۔بارہ گرام پوست بیخ پنواڑ میں کم سے کم ایک گرام شامل ہو۔بلکہ بعض لوگوں کے لیےاس سے بھی کم شامل کی جائے، کیونکہ یہ بہت تلخ ہوتی ہے۔بعض اطباء کے مطابق اگر درخت پنواڑ کا پوست، زرد چوب اور دار ہلد تینوں کو مساوی مقدار میں گائے کے پیشاب میں حل کر کے ضماد کیا جائے تو سردی سے لاحق خصیہ کی سوجن پر ضماد سے فائدہ ہوتا ہے۔بیخ پنواڑ کو لیموں کے رس میں پیس کر ضماد کرنے سے عجب غضب فائدہ ہوتا ہے۔پنواڑ کے خواص یونانی اطباء کے حوالہ سے سنکسیو یہ اور قلب کے ذیل میں آئیں گے۔

بنوالی

باپر زبر،نون ساکن،واؤ پر زبر،الف،لام کے نیچے زیر اور یا ساکن۔یہ مرجان ہے۔

بنو سرخ

یہ عدس (مسور) ہے۔

بنولہ

با کے نیچے زیر،نون پر زبر،واؤ ساکن،لام پر زبر اور ہا ساکن۔یہ پنبہ دانہ کا ہندی نام ہے۔ہندوستانی اطباء کے نزدیک اس کا مزاج رطب ہے۔بنولہ ثقیل،مولد بلغم اور مولد منی ہے، نیز یہ عورتوں اور دوسرے جانوروں کے دودھ میں اضافہ کرتا ہے۔صفرا،بلغم، حرارت، پیاس،اعضاء کی تکان اور مرگی میں فائدہ کرتا ہے۔اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے پنبہ دانہ کے ذیل میں تحریر ہو چکے ہیں۔

بنوماش

یہ ماش ہے۔

بنو نخلہ

یہ تلخ عدس (کڑوی مسور) ہے۔

پنومان

پاپر زبر یا پا کے نیچے زیر،نون پر پیش،واؤ ساکن،میم پر زبر،الف اور دوسرا نون ساکن۔بعض کے نزدیک پنومان وندیلم کی ایک قسم کا نام ہے۔سنسکرت میں کنسٹا پچل (کانٹے دار درخت اور صفرا کو زیادہ کرنے والا)،شکناس (اس کا پھول اور پھل طوطی کی چونچ کی طرح ہوتا ہے)،سیتا کھ (سفید پھول)،پلد ریکھا (دراز پھل)،بلورتنا (گول پھل)،کتوا نک (کڑوا درخت) اور مادکورن ونٹا (بدہضمی کو درندہ جانور کے مانند ڈرانے والا) ناموں سے موسوم ہے۔اس درخت کی ماہیت یہ ہے کہ یہ ایک بڑا کانٹے دار درخت ہے،جس کی پتیوں کی شکل اور رنگ مینڈھک کی طرح اور پھول سفید ہوتا ہے۔اس کا پھل طوطے کی ناک کی مانند لمبا،گول اور سرخ ہوتا ہے۔

مزاج: پنومان کا مزاج دوسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔

افعال وخواص: یہ زانو وکمر کے درد اور اکڑن میں فائدہ کرتا ہے اور اس کا پھل مولد صفرا ہے۔

پنیا چونی

یہ نکا چونی ہے۔

پنیا گندھیک

پا پر زبر، نون ساکن، یا پر زبر، الف، گاف پر زبر، نون ساکن، دال پر زیر، ہا مخفی، یا ساکن اور کاف پر زبر۔ یہ چندر مکھی ہے۔ پنیا گندھیک کا ایک پھول ہوتا ہے، جس کا نام مہتاب پرست بھی ہے۔

پنیالہ

پا پر زبر، نون ساکن، یا پر زبر، الف، لام پر زبر اور ہا ساکن۔ یہ آلو کے برابر ایک ہندوستانی پھل ہے۔ اس میں کسی کا ذائقہ چاشنی دار اور کوئی ترشی مائل ہوتا ہے۔ کسی پھل میں پانچ چھ چھوٹے تخم اور کسی میں زیادہ ہوتے ہیں۔ اس کے برخلاف آلو میں صرف ایک تخم ہوتا ہے۔ اس کا کوئی درخت کانٹے دار اور کوئی غیر کانٹے دار بھی ہوتا ہے۔ اس کے پتے اور شاخ درخت آلو کی طرح ہوتے ہیں۔ یہ آلو کی ایک قسم ہوسکتا ہے، جو بنگال میں غلیظ آب وہوا کی وجہ سے ایسا ہوتا ہے۔ جب اس کا پکا پھل کھانے کا ارادہ ہوتو اس کو اچھی طرح مل لیا جائے تاکہ یہ نرم اور گودہ سے تخم الگ ہوجائے۔ اب اس کو چوسا جائے ورنہ یہ ترش اور کسیلا ہوتا ہے۔ پنیالہ صفرا کو ساکن اور بلغم میں ہیجان برپا کرتا ہے۔ یہ صفراوی مزاج لوگوں میں فائدہ اور بلغمی مزاج لوگوں میں نقصان کرتا ہے۔ پنیالہ خصوصاً درخت پر موسم برسات کے آخر اور میزان کے زمانے میں پکا ہوا بخار لاحق کرتا ہے۔ جنگلی پنیالہ کا پھل بہت چھوٹا اور خوب شیریں ہوتا ہے۔

پنیر

پا پر زبر، نون کے نیچے زیر، یا اور را ساکن، یہ عربی میں جبن اور ابوالمسافر، یونانی میں سروش، بروش، طورس، طوروس اور اندلس کی زبان میں نیق کے نام سے موسوم ہے۔ شیخ فرماتے ہیں کہ پنیر دودھ سے تیار کیا جاتا ہے اور بعض وقت دہی سے حاصل کیا جاتا ہے۔ اس کا نام اقط ہے۔ دراصل پنیر منجمد دودھ کا نام ہے، جو پنیر مایہ وغیرہ سے تیار کیا جاتا ہے اور اس کے آبی مادہ کو نکال دیا جاتا ہے۔ بہر حال دودھ پنیر بنانے کے لائق نہیں ہوتا، البتہ جو دودھ غلیظ ہوتا ہے وہ پنیر بنانے کے کام آتا ہے۔ اونٹ، گھوڑی اور گدھی کے دودھ سے پنیر نہیں تیار ہوتا، کیونکہ ان میں روغنی مادہ کم ہوتا ہے۔ تازہ، چکنا اور اوسط درجہ کا سخت و نرم پنیر بہترین ہوتا ہے، کیونکہ زیادہ سخت اور زیادہ نرم قسم کا پنیر ردی ہوتا ہے۔ گھاس کھانے والے صحت مند جانور کے معتدل دودھ سے تیار کردہ پنیر خوشبودار، شیریں اور لذیذ ہوتا ہے اور جس کو موسم ربیع کے درمیانی ایام میں تیار کیا گیا ہو۔ بعض کے نزدیک وہ معتدل قوام بہت چکنا، نمکین، ماضی قریب میں تیار کردہ پنیر بہترین ہوتا ہے، جس میں بکھٹا پن نہ پایا جارہا ہو۔ بعض اطباء کے نزدیک دہی سے تیار کردہ پنیر اچھا ہوتا ہے۔ پنیر خصوصاً نرم چارہ چرنے والے جانوروں سے تیار کردہ پنیر زود ہضم ہوتا ہے۔ جنگل میں چرنے والی بکری کا پنیر دوسری بکری کے مقابلہ میں بہتر ہوتا ہے۔ عمدہ سبزیاں چرنے والے جانوروں کے دودھ سے تیار کردہ پنیر بھی عمدہ ہوتا ہے۔ پرانا بہترین پنیر وہ ہوتا ہے، جو بہت چکنا اور بہت شیریں ہو۔

پنیر بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ دودھ کو پکانے کے بعد اس میں پنیر مایہ کو شامل کیا جائے، منجمد ہونے کے بعد اس پر نمک چھڑکا جائے تاکہ جبنی مادہ سے آبی مادہ جدا ہوجائے، اس کے بعد جبنی مادہ میں نمک ملا کر ٹوکری میں یا کپڑے کی سخت تھیلی میں رکھا جائے،

پھر اس پر نمک چھڑک کر بھاری پتھر سے دبا دیا جائے تا کہ اس کا آبی مادہ نکل جائے۔ بعض لوگ اس کے آبی مادہ کو جذب کرنے کے لیے راکھ میں دفن کر دیتے ہیں۔ اگر نمکین بنانا مطلوب نہ ہو تو دوبارہ اس پر نمک نہ چھڑکا جائے۔ وہ نمک سود پنیر بہترین ہوتا ہے، جو تازہ نمک لگایا ہوا اور معتدل نمک ملا ہوا چکنا ہو۔ بہت پرانا، بدذائقہ اور ناگوار بودار نہ ہو، کھانے کے بعد اس کی بوڈکار میں زیادہ دیر تک نہ آئے۔

مـــزاج: شیخ کے مطابق تازہ پنیر دوسرے درجہ میں اور بعض کے نزدیک تیسرے درجہ میں بارد ورطب ہے۔ پرانا نمک سود پنیر تیسرے درجہ میں اور بعض کے مطابق دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔

افعـال وخواص: مجموعی طور پر پنیر جالی ہوتا ہے۔ اگر دودھ سے پنیر تیار کیا جائے تو یقیناً اس کا مزاج اس جانور کے دودھ کے مزاج کے قریب تر ہوتا ہے، جس سے اس کو تیار کیا جاتا ہے اور یہ اس وقت تک ہے، جب تک اس میں دوسری کیفیت پنیر مایہ سے حاصل شدہ زائدہ حرارت کے علاوہ نہ حاصل ہوئی ہو۔ چنانچہ تازہ پنیر کا مزاج دودھ سے قدرے گرم ہوتا ہے، کیونکہ اس کے اندر پنیر مایہ موجود ہوتا ہے۔ پنیر کا مادہ خوب کثیف ہوتا ہے، اس لیے تازہ پنیر دشوار ہضم ہوتا ہے اور اس سے بہت بلغم بنتا ہے۔ نیز یہ دودھ سے زیادہ مبرد ہوتا ہے۔ دیسقوریدوس کے مطابق تازہ پنیر معدہ کے لیے بہترین چیز ہے۔ شیخ فرماتے ہیں کہ یہ خیال محل نظر ہے۔ دوسرے لوگوں کے مطابق تازہ پنیر مقوی معدہ، مقوی آنت، مقوی گردہ، ملین اور اعضاء کی جانب سریع الوصول ہے۔ شرط یہ ہے کہ یہ خوب سخت ہو، اگر اچھی طرح ہضم ہو تو گوشت میں اضافہ اور عمدہ غذا فراہم کرتا ہے۔ جب ہضم نہ ہو تو ردی، فاسد اور کچے اخلاط کے سدے پیدا کرتا ہے۔ تازہ پنیر سریع الہضم بھی ہے۔ اکثر بلغم پیدا کرتا ہے۔ یہ خوب غذا فراہم کرتا ہے اور بدن کو فربہ کرتا ہے۔ پھر بھی اپنی غلظت اور کثیر غذائیت کے باوجود رطب اور بلغم کی طرف خوب مستحیل ہوتا ہے، اس کو پودینہ اور صعتر کے ہمراہ کھائیں اور اس کے بعد شہد چاٹیں۔ اس کو کھانے کا بہترین وقت دو غذاؤں کا درمیانی وقفہ ہے۔ اگر مغز اخروٹ کے ساتھ کھائیں تو زیادہ بہتر ہے۔ غیر نمک سود پنیر کا ضماد درمد اور طرفہ میں فائدہ کرتا ہے اور اسی طرح آنکھ کے نیچے نیلے نشانات کو زائل کرتا ہے۔ اگر بخار لاحق نہ ہو تو نفث الدم میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر پنیر کو پانی میں کھولا کر دودھ پلانے والی ماں اس کے پانی کو نوش کرے تو اس کے دودھ میں اضافہ ہوتا ہے۔ اگر اس کو جوش دینے کے بعد نچوڑ کر بریاں کر لیا جائے، پھر کھایا جائے تو قبض پیدا کرتا ہے اور اسہال خصوصاً صفراوی اسہال کو بند کرتا ہے۔ پنیر خصوصاً بریاں پنیر آنتوں کے قروح اور مرض اسہال میں فائدہ مند ہے۔ بعض وقت بریاں پنیر کو پیس کر روغن گل یا روغن زیتون کے ہمراہ حقنہ کرتے ہیں اور قیام اغراض میں فائدہ کرتا ہے۔ غیر نمک سود تازہ پنیر تازہ زخموں میں ورم لاحق نہیں ہونے دیتا اور ہلکے تازہ زخموں میں فائدہ کرتا ہے اس سلسلے میں تازہ پنیر خوب قوی الاثر ہے اور ان کو ورم سے محفوظ رکھتا ہے۔ خصوصاً برگ لبلاب اور حماض بری کے ہمراہ زیادہ فائدہ کرتا ہے۔ اگر یہ دونوں چیزیں دستیاب نہ ہوں تو برگ انگور اور برگ چقندر کو شامل کریں۔ تازہ پنیر بھوک کو ختم کرتا ہے اور نمک سود پنیر بھوک کو برانگیختہ کرتا ہے۔ البتہ پنیر معدہ کے لیے ردی ہے۔ اس میں ضعف، سوداء اور ریاح کی تولید کرتا ہے۔ تمام اقسام کا بریاں پنیر ردی ہوتا ہے۔ البتہ تازہ پنیر کم نقصان کرتا ہے۔ قے کے ذریعہ اور جالی ومطیب نفس اشیاء سے اس کے نقصان کی تلافی کی جاتی ہے۔ پنیر مردہ سنگ کھانے سے پیدا شدہ نقصان کو دفع کرتا ہے۔ بارد مزاج لوگوں میں نقصان کرتا ہے۔ کھانے کی خواہش ختم ہو جاتی ہے۔ غیر ہضم شدہ پنیر سدّے، غلیظ

ریاح، سردمزاج لوگوں میں باردامراض، قولنج، ایلاؤس اور آنکھوں میں دھندلا پن پیدا کرتا ہے۔اس کا مصلح شہد، کھجور، شراب، پودینہ صعتر اور بعض کے مطابق روغن زیتون، فانیذ، اخروٹ اور زیتون ہے۔اس کو کھانے کے بعد ترش وقابض اشیاء، دودھ، بارد چیزوں اور تر پھلوں کو استعمال نہ کریں البتہ پنیر گرم مزاج لوگوں میں کم نقصان کرتا ہے۔بعض وقت بلغم پیدا کرتا ہے۔پیٹ میں التہاب، پیاس اور کھٹی ڈکار لاحق کرتا ہے۔ہضم ہونے کے بعد خوب غذا فراہم کرتا ہے۔بعض کے مطابق اگر اس کو کھانے کے بعد پانی سے مضمضہ نہ کیا جائے تو منھ میں بدبو پیدا کرتا ہے۔

شیخ فرماتے ہیں کہ پنیر گردہ ومثانہ میں پتھری پیدا کرتا ہے۔خصوصاً وہ پنیر اس سلسلے میں زیادہ نقصان کرتا ہے، جو رطب ہو اور جس کو خوب سرایت کرنے والے مصالحہ جات کے ہمراہ کھایا جائے۔صاحب منہج لکھتے ہیں کہ پنیر سدّے اور پتھری پیدا کرتا ہے۔اس کا مصلح پودینہ، اخروٹ اور پنیر نمک سود ہے۔اگر پنیر پرانا ہو تو اس کا نمک سود ہونا ضروری ہے، کیونکہ جب پنیر لمبے عرصہ تک نمک کے بغیر رکھا رہتا ہے تو اس میں عفونت لاحق ہو جاتی ہے اور اس میں کیڑے لگنے لگتے ہیں۔اس لیے اس پرانے پنیر میں نمک کی آمیزش ضروری ہے تاکہ طویل عرصہ تک محفوظ رہے اور نمک سود پنیر لازمی طور پر گرم رہتا ہے، کیونکہ نمک اپنے مزاج سے پنیر میں احالہ (تبدیلی) کرتا ہے۔اس لیے نمک سود پنیر حار، حاد، جالی، مجفف اور منقی ہوتا ہے۔یہ بلغم کو قطع، کھانے کی اشتہا، آنتوں کی قوی اور رطوبتوں کو خشک کرتا ہے۔اگر نمک سود پنیر کو زفت یابس کے ہمراہ چبا کر داخس پر رکھا جائے تو فائدہ کرتا ہے اور ردی قروح اور زخموں کے لیے بہترین چیز ہے۔نمک سود پنیر اور شہد کا ضماد پھوڑوں کو پھوڑتا اور داخس کو رفع کرتا ہے۔نمک سود پنیر اور روغن زیتون کا ضماد تحجر مفاصل اور ردی قروح میں مفید ہے اور اسی طرح نمک سود پنیر اور خنزیر کے پکے ہوئے پائچہ کے نمک سود رس کا ضماد تحجر مفاصل اور ردی قروح میں فائدہ کرتا ہے، کیونکہ یہ نسخہ متحجر مفاصل سے چونے کے مانند ایک مادہ کو بلا تکلیف خارج کرتا ہے اور یہ اس مرض میں عظیم نفع کا حامل ہے۔ اگر پنیر نمک سود کو چارہ کھانے والے بوڑھے خنزیر کے گوشت یا بارہ سنگھے کے گوشت کے ہمراہ اچھی طرح پکا لیا جائے، پھر غلیظ متورم، متعقد اور متحجر مفاصل پر ضماد کیا جائے تو اس میں فائدہ کرتا ہے۔اگر پنیر نمک سود، خنزیر کے پائچے، مرسرخ، اسفنج، موم اور روغن ناردین کے ہمراہ ہاون میں مرہم کی طرح پیس لیا جائے اور متحجر یا سخت ورم والے جوڑوں پر ضماد کیا جائے تو اس کو تحلیل اور زائل کرتا ہے۔نمک سود پنیر اور نوشادر کا طلا کلف اور جرب میں فائدہ کرتا ہے۔پنیر اور پہاڑی پودینہ کا طلا زہریلے جانوروں کے ڈسے ہوئے زہروں میں فائدہ کرتا ہے۔

پنیر صفراوی اخلاط کی تولید کرتا ہے، اس سے پیاس میں اضافہ اور جرب وحکہ لاحق ہوتا ہے۔گرم مزاج لوگوں کے مقابلہ میں سرد مزاج لوگوں کو کم نقصان کرتا ہے۔احشا میں سدہ والوں کے لیے نقصان دہ ہے۔بدن کو لاغر کرتا ہے اور گردہ ومثانہ میں پتھری پیدا کرتا ہے۔اس کا مصلح مغز اخروٹ ہے۔نمک سود پنیر کا استعمال غذاؤں میں بہت کم ہوتا ہے۔تازہ نمک سود پنیر درمیانی درجہ کا ہوتا ہے۔یعنی اوسط درجہ کی قوت کا حامل ہے، کیونکہ یہ اپنی ذات میں بارد اور رطب ہوتا ہے اور جو پنیر نمک سے حرارت اور یبوست کا استفادہ کرتا ہے اور پنیر نے نمک سے جس حرارت اور یبوست کا استفادہ کیا ہے وہ دونوں قوی ہوتے ہیں کیونکہ نمک پنیر سے کم خلط ملط ہوا ہوتا ہے اور نمک میں پنیر کے مادہ کو اپنی طبیعت کی جانب کم لاتا ہے۔اس لیے تازہ نمک سود پنیر اوسط درجہ کا ہوتا ہے اور اسی لیے یہ سب سے بہترین پنیر

ہے۔تمام قسم کے پنیر کے مقابلہ میں سریع الہضم اور سریع الانحدار ہوتا ہے۔متوسط درجہ کا پنیران دونوں فعلوں میں سے کوئی اثرنہیں کرتا۔نہ اس کی رطوبت بلغمی خون کوزیادہ کرتی ہےاور نہ خون میں یبوست،حرافت اور تحلل پیدا کرتا ہے۔

ایک مہینے سے کم مدت والا تازہ خشک پنیر،رطب پنیر سے کم باردو رطب ہوتا ہےاور پرانے پنیر سے کم حریف اور حاد ہوتا ہے۔پرانا پنیر گرم اور خشک ہوتا ہے،کیونکہ اس پرنمک کا غلبہ رہتا ہے۔پرانے پنیر میں پنیر مایہ نہیں رہتا،کیونکہ وہ طویل عرصہ سے پنیر بنار کھار ہتا ہے، اس لیے پرانا پنیر نقصان اور پیاس میں اضافہ کرتا ہے۔نمکین،پنیراسی طرح غیرنمکین پنیر معدہ کے لیے بہت نقصان دہ ہے،لیکن نمکین پنیر میں معدہ کوصاف کرنے کی معمولی صلاحیت موجود ہوتی ہے۔اگرنمک سود پنیر کوگرم مزاج شخص کھائے تو بہتر ہے کہ وہ خالی پیٹ کھائے۔ بہت پرانا اور عفونت زدہ پنیر زہریلا اور خراب ہوجاتا ہے،جو بدہضمی وشدید پیاس لاحق اور بھوک کو فاسد کرتا ہےاوراس کے نقصان کا تدارک قے اور معدہ کی صفائی سے ہوتا ہے۔اس کا مصلح مغز اخروٹ ہے۔گرم مزاج لوگوں کے لیےاس کے مصلح میوے اور ترش اشیاء ہیں۔پنیر غیر چکیدہ نہایت رطوبت دار اور منوم ہوتا ہے۔اس پنیر کا فارسی نام دملہ ہے۔یہ دق وسل کے بخار،التہاب معدہ،جلد اور طبیعت کی خشکی،وسواس،صفراوی امراض اور خون کے التہاب میں فائدہ کرتا ہے۔سرد مزاج لوگوں کے لیےنقصان دہ ہے۔اس سے باردرطب امراض لاحق ہوتے ہیں اور گردہ ومثانہ میں پتھری پیدا کرتا ہے۔

پنیر کے پانی کا عربی نام ماء الجبن ہے،کیونکہ اس میں پہلے خون سے حاصل شدہ بورقیت اور صفراوی جز ہوتا ہے۔چنانچہ اس میں ہلکی حرارت ہوتی ہےاور صفرا کو اسہال میں خارج کرتا ہے۔اس کا فعل جالی اور اس کی بورقیت اسہال صفرا میں معاون ہوتی ہے۔ماء الجبن شہد کے ہمراہ ملانے سے زیادہ نفع بخش ہوجاتا ہے۔بکری اور بھینس کے دودھ کا ماء الجبن استعمال ہوتا ہے۔آب پنیر بنانے کے کئی طریقے ہیں۔ایک طریقہ یہ ہے کہ جب دودھ کو سانچے میں ڈالا جائے اور جمنے کے بعد پنیر کو برتن میں نکال لیا جائے تو اس عمل سے حاصل شدہ رطوبت ماء الجبن ہے۔اس ماء الجبن کا مزاج بارداور رطب ہے۔یہ کم حار،ملین اور جلے ہوئے مرۂ صفرا کا مسہل ہےاور جرب وحکہ کے مانند صفراوی امراض میں فائدہ کرتا ہے۔یہ کم غذائیت دار اور رطب پنیر سے ہلکا ہوتا ہے۔اگر اس پانی میں شہد ملا کر نوش کیا جائے تو اسہال لاتا ہےاور گردہ کو فربہ کرتا ہے۔یہ قلیل الغذا اور تازہ پنیر سے ہلکا ہوتا ہے۔آب پنیر پینے سے جرب میں فائدہ ہوتا ہے۔آب پنیر منقیِ سوداء دواؤں کے ہمراہ کلف میں فائدہ کرتا ہے۔اگر قرطم سے تیار کردہ آب پنیر کونوش کیا جائے تو جگر کی حرارت سے لاحق شدہ یرقان میں فائدہ کرتا ہے۔قرطم والا آب پنیر بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ بارہ سوساٹھ ملی لیٹر بکری کے دودھ میں چوبیس گرام قرطم کوکوب کرکے ڈالا جائے اور ہاتھ سے خوب ملا جائے،پھر صاف کرکے تلچھٹ کو نکال دیا جائے اور دودھ سے پنیر تیار کیا جائے۔جب اس کو پکایا جاتا ہے تو اس کا پانی اوپر تیرنے لگتا ہے۔اس میں معمولی شہد اور ساڑھے تین گرام نمک نفطی ملالیں۔یہ ایک بار کی مقدار خوراک ہے۔صاحب منہج کے مطابق اس آب پنیر کا بدل ہلیلہ کابلی اور شاہترہ کا نقوع ہے۔

پنیر مایہ

اس کا عربی نام انفحہ ہے۔نیز اس کا عربی اور سریانی نام فیف،یونانی نام فیطلو اور قوطیا اور ہندی نام چستہ اور چاک بھی ہے۔ ہر جانور کا پنیر مایہ اپنے افعال وخواص کے ساتھ اس جانور کے ذکر کے ذیل میں آئے گا۔یہاں قاعدہ کلیہ کے طور پر پنیر مایہ کا ذکر کیا

جار ہا ہے۔ پنیر مایہ نوزائدہ بہت چھوٹے شیر خوار جانوروں کا معدہ ہے، جس کو ذبح کرنے کے بعد اس کو دودھ کے ہمراہ جما لیتے ہیں اور اس کو تازہ یا خشک کر کے استعمال کرتے ہیں اور یہاں مطلوب اس جانور کا دودھ ہے نہ کہ معدہ اور مذکورہ برتن۔ جب یہ شیر خوار جانور معمولی بڑے ہو جاتے ہیں اور گھاس کھانے لگتے ہیں، اس وقت اس کو پنیر مایہ نہیں کہا جاتا اور وہ افعال وخواص اس پر مرتب نہیں ہوتے۔

شیخ کے مطابق خرگوش کا پنیر مایہ بہترین ہوتا ہے، کیونکہ اس میں حدت کم ہوتی ہے۔ ہر قسم کے پنیر مایہ کا مزاج دوسرے درجہ میں اور بعض کے نزدیک تیسرے درجہ تک حار اور یابس ہے۔ گیلانی کے مطابق اس میں لطیف، محلل ناری اور ارضی یابس اجزاء بھی ہوتے ہیں۔ مجموعی طور پر یہ مرکب القویٰ ہے۔ پنیر مایہ میں دو متضاد قوتیں موجود ہوتی ہیں۔ ایک یہ کہ یہ منجمد خون اور جمے ہوئے دودھ یا غلیظ خلط کو پگھلا دیتا ہے، کیونکہ اس میں حرارت مسہلہ ہوتی ہے، جو ان ارضی اجزاء میں سیلان لاحق کرتی ہے، جن سے انعقاد و انجماد واقع ہوتا ہے۔ دوسری قوت یہ ہے کہ یہ ہر پگھلنے والی چیز کو جما دیتی ہے اور عورتوں کے تمام قسم کے سیلان اور رساؤ کو روکتی ہے، کیونکہ اس میں ایسی خشکی ہوتی ہے، جو ارضی اجزاء سے مطلوب ہوتی ہے۔ کازرونی کے مطابق اس کے یہ دونوں فعل اس کی خاصیت اور صورت نوعیہ کی وجہ سے ہیں اور ان دونوں میں کیفیات کا کوئی دخل نہیں۔

شیخ کے مطابق پنیر مایہ کی تمام اقسام مقطع ہیں، یعنی یہ غلیظ اور لیس دار اجسام کو چھوٹے اجزاء میں تقسیم کر دیتا ہے، کیونکہ اس کی قوت نفوذ اس کے اجزاء کے درمیان داخل ہو جاتی ہے اور یہ اس کے بستہ ارضی اجزاء کو پگھلا دیتی ہے اور تمام قسم کا پنیر مایہ ملطف ہے، مگر اس کے باوجود مجفف ہے، کیونکہ اس میں ارضی قوت کی وجہ سے شدید یبوست کے ساتھ محلل قوت حرارت ہوتی ہے۔ جالینوس کہتے ہیں کہ میں اس مرض میں حاد پنیر مایہ کو استعمال نہیں کرتا ہوں، جس میں قبض کی ضرورت پڑتی ہے۔ کیونکہ اس کی قوت حرارت، قوت سیلان اور قوت تفریق فعل قبض کے منافی ہے، جو کہ اجزاء کے اجتماع سے ایک جسم ہو جاتا ہے۔

اگر پنیر مایہ کو سرطان پر طلا کیا جائے تو خوب فائدہ کرتا ہے۔ تمام قسم کے پنیر مایہ کا خوردنی استعمال مرگی میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر پنیر مایہ سرکہ کے ہمراہ یا مکھن کے ہمراہ اور یا شہد کے ہمراہ تناول کیا جائے تو بلغمی مرگی میں فائدہ مند ہے۔ خصوصاً اگر خرگوش کا پنیر مایہ پونے دو گرام کو سرکۂ انگوری میں ملا کر نوش کیا جائے تو بلغمی صرع میں قوی الاثر اور مفید ہے۔ اگر بچوں کو خرگوش کا معمولی پنیر مایہ پلایا جائے تو وہ مرگی سے محفوظ رہتے ہیں۔ گھوڑے کے بچے کا انفحہ اور قوفی کا انفحہ جند بیدستر کے مانند قوی خاصیت والا ہے۔ قوفی ایک سمندری جانور ہے، جو بحر روم میں پایا جاتا ہے۔ ان دونوں میں سے ایک کے پنیر مایہ کو پینے سے اور تمام قسم کے پنیر مایہ کو پینے سے تمدد، بلغمی کزاز اور اختناق الرحم میں فائدہ ہوتا ہے، کیونکہ پنیر مایہ ملطف، محلل اور ہر قسم کے منجمد اخلاط کو پگھلانے والا ہے اور رقیق پگھلے ہوئے اخلاط کو جماتا اور غلیظ کرتا ہے۔ اس لیے پنیر مایہ اور سرکہ کا محلول پھیپھڑے اور معدہ کے منجمد خون کو تحلیل کرتا ہے۔ تنہا پنیر مایہ یا مناسب دواؤں کے ہمراہ معدہ، مثانہ اور تمام اعضاء کے منجمد خون اور دودھ کو تحلیل کرتا ہے۔ نکسیر اور استقرار حمل کو روکتا ہے اور حابس اسہال ہے اور یہ اپنی خاصیت سے مقوی قلب اور مفرح ہے، چونکہ پنیر مایہ بہت گرم ہے، اس لیے فرحت سے زیادہ غضب کو برانگیختہ کرتا ہے۔ حیض سے پاک ہونے کے بعد پنیر مایہ کا حمول استقرار حمل میں معین و مددگار ہے۔ پنیر مایہ میں تریاقی قوت بھی موجود ہے۔ اس لیے پونے دو گرام کھانے سے کیڑے

مکوڑوں کے کاٹے ہوئے نقصان اور مہلک زہروں کو رفع کرتا ہے۔ یہ مزمن اسہال، پیٹ درد، آنتوں کے قرحہ اور رحم کی مزمن سیلان رطوبت میں فائدہ مند ہے۔ جالینوس نے کہا ہے کہ ہر قسم کا پنیر مایہ قوی قابض ہے، کیونکہ یہ رطوبتوں کو جما دیتا ہے۔ پنیر مایہ کا خاصہ ہے کہ رحم کی سیلان رطوبت کو بند کرتا ہے۔ آنتوں کی خراش اور نزف الدم میں فائدہ کرتا ہے۔ شیخ نے لکھا ہے کہ پنیر مایہ خصوصاً قوفی کا پنیر مایہ اختناق الرحم کو روکتا ہے۔ پنیر مایہ خصوصاً گھوڑے کا پنیر مایہ قروح امعاء میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر حیض سے پاک ہونے کے بعد تین دن متواتر نوش کیا جائے تو استقرار حمل کو روکتا اور مرگی کو دفع کرتا ہے۔ اگر ساڑھے چار گرام کو قوی شراب کے ہمراہ نوش کیا جائے تو حمی ربع میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر پنیر مایہ کو خطمی اور روغن زیتون میں ملا کر بدن پر رکھا جائے تو تیر، برچھی، کانٹے کو پوری قوت سے خارج کرتا ہے۔ پنیر مایہ کو پانی میں ملا کر دونوں نتھنوں پر طلا کرنے سے نکسیر بند ہو جاتی ہے۔ پنیر مایہ کو انگوٹھے پر باندھنے سے بخار اتر جاتا ہے۔ خچر، پہاڑی بکری، ہرن، اونٹ، بھیڑ اور ہاتھی کا پنیر مایہ نہایت باہ آور ہے۔ پنیر مایہ کی مقدار خوراک ایک گرام ہے۔ یہ معدہ کے لیے بڑی خراب چیز ہے۔ گرم معدہ میں نقصان کرتا ہے۔ اس کا مصلح زرشک ہے اور اسی جانور کا پتہ ہے۔ خالص پنیر مایہ کے پرکھنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس پر کسی دوسرے جانور کا انفحہ ڈالا جائے، اگر پگھل جاتا ہے تو خالص ہے ورنہ غیر خالص ہے۔

پنیر خرما

یہ جماز (سرخس) ہے۔

پنیرک

یہ خبازی ہے۔

پنیرک بستانی

یہ ملوخیا (بستانی خبازی) ہے۔

پنیرو

پا کے نیچے زیر، نون مشدد کے نیچے زیر، یا مجہول ساکن، را پر پیش اور واؤ ساکن۔ یہ اشوا گندھی ہے۔

فصل ۱۸: یہ با اور واؤ پر مشتمل ہے

بوارد

یہ عطارد کے ہم وزن ہے۔ بوارد گاجر، شلجم، چقندر وغیرہ سبزیوں کی جڑوں کا عرفی نام ہے، جن کو پکانے کے بعد سرکہ اور دیگر ترش چیزوں میں شامل کیا جاتا ہے۔ بوادر کدو کی ترشی کا بھی نام ہے اور اس کا ہندی نام اچار ہے۔

بوبالس

بو علی سینا کے مطابق بوبالس ایک غیر معروف پودے کا یونانی نام ہے۔ اس کا جزء مستعمل صرف اس کی جڑ ہے۔ اس پودے سے صمغ اور عصارہ بھی حاصل ہوتا ہے۔ اس کا صمغ عصارہ سے زیادہ قوی ہوتا ہے۔ بوبالس دوسرے درجہ میں حار و یابس ہے۔ یہ محلل، مجفف

اور منقی قروح ہے اور ہڈیوں کی رطوبتوں کا تنقیہ کرتا ہے۔ یہ اعصاب اور سینہ کے موافق ہے۔ اس کا خوردنی استعمال اور بخور سینہ و پھیپھڑے کے غلیظ فضلات اور ان کے قروح میں فائدہ کرتا ہے۔ صلابت طحال کو نرم کرتا ہے۔ اگر اس کے گوند کو روغن زیتون یا مری (آبکامہ) یا قدرے شراب کے ہمراہ ملا کر نوش کیا جائے تو مذکورہ عمل بہتر طریقہ سے انجام دیتا ہے۔

بوبلس

یہ اخروٹ کے درخت کا بنکہ (اخروٹ کی جڑ) ہے۔

بوبطیقو

یہ چوہا ہے۔

پوپو، پوپک، پوپ

یہ تینوں نام ہدہد کے ہیں۔

بوبوکبود

یہ گندنا ہے۔

بوبوکوھی

یہ سلاحہ ہے۔

پوپٹ

یہ شکا (طوطا) ہے۔

پوپل

پا پر پیش، واؤ ساکن، دوسرے پا پر زبر اور لام ساکن، یہ فوفل (سپاری) ہے۔

بوت

یہ یونانی لفظ ہے۔ بوت ایک درخت ہے، جس کا پھل زعرور کے مشابہ ہوتا ہے۔ صاحب تحفہ نے لکھا ہے کہ دیکھنے میں یہی کندش طبری کا درخت معلوم ہوتا ہے۔

پوت

یہ شبہ (پوت اور کانچ پتھر کے دانے) ہے۔

پوتا

پا پر پیش، واؤ ساکن، تا پر زبر اور الف۔ یہ با لچھڑ ہے۔

پوترادمبر

یہ بکل کی ایک قسم ہے۔

پوترپتر

یہ شمی (درخت جمنی) کے پتے ہیں۔

پوتک

پا پر پیش، واؤ ساکن، تا پر زبر اور کاف ساکن۔ یہ ایک قسم کا شہد ہے، جو روغن زرد کے ہم رنگ ہوتا ہے۔ اس کا مزاج گرم وخشک ہے اور یہ لطیف ہوتا ہے۔

پوٹل

یہ پٹکل ہے۔

پودکا

پا پر پیش، یہ کمنکر پنڈی ہے۔

پوتنا

پا پر پیش، واؤ ساکن، تا پر زبر، نون پر زبر اور الف۔ یہ ہڑ یعنی ہلیلہ زرد ہے۔

پوتی شمن

یہ مدی کا درخت ہے۔

بوتیمار

یہ شقنین بری کا فارسی نام ہے اور ایک قول کے مطابق مالک الحزین ہے۔

پوتی

پا پر پیش، واؤ مجہول ساکن، تا کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ مہادر ہے۔ بعض کے نزدیک یہ بانجی اور جاوتری بھی ہے۔

پوتیکاوپوتی کرنجه

یہ نملی فار ہے۔

پوتی کاشٹم

یہ سرل دیوار کی لکڑی ہے۔

پوتیمارت

پوتی کا اعراب حسب سابق، میم پر زبر، الف، را پر پیش اور تا ساکن۔ یہ بیل ہے۔

بوتی میوره

یہ ہلہل زرد ہے۔

پوٹی

پا پر پیش، واؤ مجہول ساکن، ٹا کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ بہت چھوٹی مچھلی ہے، جو ثقیل اور مزید بلغم ہوتی ہے۔ اس کا ذائقہ شیریں

ہوتا ہے۔ یہ اخلاط ثلاثہ کے فساد کو دفع کرتی ہے اور اس کی ایک دوسری قسم اس سے چھوٹی ہوتی ہے، جو مقوی، باہ آور، مشہی طعام ہے اور ریاح اور کھانسی کے فساد کو دفع کرتی ہے۔

بوجا

یہ بیش موشا (چوہے کے مانند ایک جانور) ہے۔

بوخوتیون

یہ بونیون کے ہم شکل ہوتی ہے۔ اگر اس کو نمک اور شراب میں ملا کر خناز یر پر ضماد کیا جائے تو تیزی سے تحلیل کرتی ہے اور اس کا ضماد درد پہلو میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر اس کی چار پتیوں کو پانی کے ہمراہ کھایا جائے تو مغص اور تقطیر البول میں فائدہ ہوتا ہے۔

بوخی

با پر پیش، واؤ ساکن، خا پر زبر اور یا مقصورہ۔ یہ جدوار کا یونانی نام ہے۔ بعض کے نزدیک یہ ایک بوٹی ہے، جو بیش (بچھناک) کے ساتھ اگتی ہے اور اس کا نام بیش موش بوخی ہے۔ یہ بیش کا تریاق ہے، مگر اس کے باوجود زہر ہے۔

بودار

با پر پیش، واؤ ساکن، دال پر زبر، الف اور را ساکن۔ یہ فارسی لفظ ہے۔ یہ آب جرد میں تلاتین، عربی میں بلغار اور ہندی میں بودار کا چمڑا ہے۔ بودار ایک چمڑا ہے، جو سرخ خوشنما، دبیز، نادانہ اور خوشبودار ہوتا ہے۔ لوگ اس کو استر خان سے درآمد کرتے ہیں۔ بعض لوگ اس کے بو کی وجہ یہ بتاتے ہیں کہ اس کو ایسے درخت کی چھال سے دباغت دی جاتی ہے، جو خوشبودار ہوتا ہے اور وہ درخت اس شہر کے علاوہ دوسری جگہ نہیں پایا جاتا۔

مزاج: یہ بارد اور یابس ہوتا ہے۔

افعال و خواص: اس کے افعال وخواص دوسرے چمڑوں کے مانند ہوتے ہیں۔ اس چمڑے سے تیار کردہ برتن میں پانی پینے سے دل قوی، خفقان رفع اور قوت باہ ضعیف ہو جاتی ہے، اس کے تراشہ (کترن) کا ذرور، خصوصاً سوختہ چمڑے کا ذرور خون کو بند کرتا ہے۔ بشرطیکہ اس کو تازہ زخموں میں بھر دیا جائے۔ اس کے جلانے کا طریقہ یہ ہے کہ بلغار کو ریزہ ریزہ کر کے نئے مٹی کے برتن میں بھر لیا جائے اور اس کے منھ کو گل حکمت کر کے تنور میں رکھا جائے۔

بودرنج

یہ سرخ خشخاش ہے۔

پودکا

پا پر پیش، واؤ ساکن، دال پر زبر، کاف پر زبر اور الف۔ پودکا اور پوت پوتا کھی دونوں پوئی ہیں۔

پودنی کشک

یہ سینبھل کا درخت ہے۔

بودھکی

با پر پیش، واؤ مجہول ساکن، دال پر زبر، ہا مختفی، کاف کے نیچے زیر اور یا ساکن ۔ یہ سر بدی ہے۔

پودنہ، پودنک

یہ پودنج (پودینہ) ہے۔

بودھی

بودی اور پودی ور چھا دونوں پیپل کا درخت ہیں۔

پودینہ

یہ بوزینہ کا ہم وزن ہے۔ یہ لفظ بغیر یا کے پودنہ بھی ہے، یہ فارسی لفظ ہے۔ اس کا ہندی نام بھی پودینہ ہے۔ اس کا انگریزی نام اسپرمنٹ ہے۔ اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے فودنج کے ذیل میں آئیں گے۔

مزاج : اہل ہند کے نزدیک گرم وخشک ہے۔

افعال وخواص: یہ کھانے کو ہضم، قے کو روکتا، پیٹ کے کیڑوں کو مارتا، قوت جماع میں اضافہ، بینائی کو تیز اور قبض پیدا کرتا ہے۔

پودینہ صحرائی

یہ مشکطرامشیع ہے۔

پودینہ جوھی، پودینہ کوھی

یہ فودنج نہری اور فودنج پہاڑی کے فارسی نام ہیں، نیز پودینہ کوہی کو صعتر کہتے ہیں۔

بورد

یہ درّاج (تیتر) ہے۔

بورا ترم، پوربچھو کا

یہ دونوں منڈی کے نام ہیں۔

بورکس

یہ تنکار ہے۔

بورشاد

یہ شلجم ہے۔

بورق

با پر پیش، واؤ ساکن، را پر زبر اور قاف ساکن، یہ فارسی لفظ بورہ کا معرب ہے۔ بورق کا ہندی نام پاپڑی لون ہے۔ بورق ایک

نمک ہے، جو پانی اور نمک سے کھاری زمین میں پیدا ہوتا ہے۔بعض کے نزدیک یہ ایک مادہ ہے، جو نمک کے مانند نہروں کے کنارے پر بنتا رہتا ہے۔بعض وقت لوگ نمک اور پانی سے اشخار (سجی) تیار کرتے ہیں۔بعض کے نزدیک بورق ایک قسم کا نمک ہے، مگر اس کا فعل نمک سے قوی ہوتا ہے اور اس کی قوت، نمک کی قوت کے ہم جنس ہے، لیکن بورق قابض ہوتا ہے۔ یہ معدنی اور مصنوعی دو نوع کا ہوتا ہے۔

نوع اول: اس کی پہلی نوع معدنی ہے، جو معدنی سے حاصل ہوتی ہے۔وہ بورق کی بہترین نوع ہے۔بعض معدنی بورق معدن سے پانی کے مانند نکلتا ہے، جو ہوا لگنے سے سخت ہو جاتا ہے۔بعض معدنی بورق کا جوہر طبعی طور پر پتھریلا ہوتا ہے اور اس پتھریلے بورق کی پانچ قسمیں ہیں۔ایک سفید، لطیف، شفاف، نرم اور کثیر سوراخ دار ہوتا ہے اور مزہ نمکین ہوتا ہے۔اس بورق کا نام بورہ ارمنی ہے، کیونکہ اس کو آرمینیہ سے حاصل کرتے ہیں اور یہ سب سے بہتر قسم ہے۔ دوسری قسم کا بورق سرخ ہوتا ہے، جس کا نام نطرون ہے۔اس قسم میں بہترین بورق مصری ہے، جو سرخ، نرم، نمکین اور معمولی ترشی و تلخی آمیز ہوتا ہے۔بعض اطباء کے نزدیک نطرون اگرچہ بورق کی جنس سے ہے، لیکن نطرون کا فعل بورق کے فعل سے جداگانہ ہوتا ہے۔تیسری قسم کا بورق مٹیالا اور پرت دار ہوا ہے۔ یہ بورق الخبازین کے نام سے مشہور و معروف ہے، کیونکہ خباز (روٹی پکانے والے) لوگ اس کو پانی میں حل کر کے پکانے سے پہلے روٹی کے گولہ پر ملتے ہیں اور تنور میں چپکاتے ہیں تاکہ روٹی سفید اور چمکدار ہو۔ چوتھی قسم بورق الصاغہ ہے۔ یہ سفید، پتھریلا اور سخت ہوتا ہے۔ سنار لوگ چاندی کو صاف اور چمکدار کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں، کیونکہ یہ چاندی کو بہت صاف اور جلا بخشتا ہے۔ پانچویں قسم بورق زبدی ہے۔ یہ انتہائی ہلکا اور نرم ہوتا ہے اور افریقی ممالک سے درآمد کیا جاتا ہے۔اس قسم کا ذائقہ سب سے تیز ہوتا ہے۔اس نوع میں اعلیٰ معیار کا وہ لطیف اور پتلا پرتدار بورق ہوتا ہے، جو تیزی سے ٹوٹ جاتا ہے۔اس کا رنگ نیلا اور ذائقہ زبان میں سوزش پیدا کرتا ہے اور جھاگ کے مانند جم جاتا ہے۔ یہ بورق بھی اگر ہلکا اور سخت ہے تو افریقی ہے ورنہ رومی ہے۔

بہر حال بورق کا زبد بورق کے ماسوا ہوتا ہے، کیونکہ بورق کا زبد بہت سفید، معمولی زرد، کم ہلکا اور حجم میں بڑا اور خالص گیہوں کے آٹے کے مانند ہوتا ہے اور بورق زبدی ارضی مادہ اور سرخی کے ساتھ منجمد ہوتا ہے۔ زہرۂ آسیوس اور زبدالبورق کے درمیان فرق یہ ہے کہ زبدالبورق بہت سفید، سخت اور ہلکا زرد ہوتا ہے، جبکہ زہرہ آسیوس اس کے برخلاف ہوتا ہے۔ زبدالبورق بورق سے زیادہ لطیف ہوتا ہے۔ جالینوس نے لکھا ہے کہ بورق افریقی یعنی بورق زبدی اور زبدالبورق کے درمیان فرق یہ ہے کہ زبدالبورق ایک لطیف دوا ہے اور اس کی شکل وصورت گیہوں کے آٹے کے مانند اور رنگ سفید ہوتا ہے اور یہ زہرہ آسیوس کے مانند خاکستری رنگ نہیں ہوتا۔ بورق زبدی آٹے کی طرح متخلخل نہیں بلکہ جامد اور مجتمع ہوتا ہے۔ بورق زبدی کو لوگ استعمال کرتے ہیں اور اس سے اپنے بدن کو حمام میں دھوتے ہیں، کیونکہ اس میں ایسی قوت ہوتی ہے، جو بدن کو صاف کرتی ہے۔

نوع دوم: بورق کی دوسری نوع مصنوعی ہے۔اس کی دو قسمیں ہوتی ہیں۔اس کی پہلی قسم کو مساوی مقدار میں سیسہ کے برادہ اور اسرب کو پیس کر اشخار کے محلول کے پانی سے دھولیا جاتا ہے اور یا مذکورہ پانی کو اس پر خوب بکھیرا جاتا ہے۔اس کے بعد آگ سے پکا کر جلا لیا جاتا ہے۔ یہ قسم وزنی ہوتی ہے اور اسی قسم کا تنکار استعمال میں آتا ہے۔ دوسرا مصنوعی بورق غرب کے درخت سے تیار کیا جاتا ہے۔اس کے پتوں کے رس کو پکا کر گاڑھا کر لیا جاتا ہے اور گولیاں بنالی جاتیں ہیں۔ یہ بورق بہت ہلکا، سیاہی مائل سفید اور نمکین ہوتا ہے۔ یہ بہت کم

دستیاب ہے اور اس کا نام بورق الغرب ہے۔

مذکورہ اوصاف کا حامل بورہ ارمنی تمام اقسام میں بہترین قسم ہے اور زبدی بورق سب سے زیادہ تیز ذائقہ ہوتا ہے۔ کازرونی نے لکھا ہے کہ شیخ کے مطابق بورق کھایا نہیں جاتا، مگر کسی بڑی وجہ سے کھایا جا سکتا ہے۔ یعنی بورق مفرد استعمال نہیں ہوتا، البتہ معجون وغیرہ جیسے معجون کمونی میں مستعمل ہے۔

مزاج: شیخ کے مطابق بورق دوسرے درجہ کے آخر میں گرم وخشک ہے۔ بعض وقت یہ تیسرے درجہ تک خشک ہوتا ہے۔ بعض کے نزدیک تیسرے درجہ کے وسط تک گرم اور تیسرے درجہ کے آخر تک خشک ہے۔ گیلانی نے لکھا ہے کہ بعض نے بورق کو چوتھے درجہ تک گرم وخشک قرار دیا ہے۔ یہ قول صحیح نہیں ہے، لیکن ممکن ہے کہ نطرون اور بورق زبدی کا مزاج چوتھے درجہ کے وسط کے قریب ہو۔

افعال و خواص: بورق کی جملہ مذکورہ اقسام قوت، ضعف، حدت، قبض اور جلا میں مختلف ہیں، جب اس کو سوختہ کر لیا جاتا ہے تو اس کا فعل محلل اور مجفف لطیف تر ہو جاتا ہے۔ شیخ فرماتے ہیں کہ بورق قوی جالی، غاسل بدن، مقشر، منقی اور غلیظ اخلاط کا مقطع ہے۔ بورق افریقی خصوصاً غاسل بدن ہے۔ بورق عمدہ فعل جلا کے ساتھ قدرے قابض ہے، کیونکہ اس کا ذائقہ نمکین ہوتا ہے، مگر بورق افریقی قابض نہیں ہوتا، بلکہ مطلق فعل جلا خود موجود ہے اور جبکہ نمک قابض اور ہلکا جالی ہے۔

شارح گیلانی لکھتے ہیں کہ بورق کا جوہر نمک کے انتہائی حاد اور شدید یابس ارضی مادہ سے اور نمک کے آبی مادہ سے مرکب ہے، مگر فرق یہ ہے کہ بورق کا آبی مادہ نمک کے آبی مادہ سے کم ہوتا ہے اور بورق کا ارضی مادہ نمک کے ارضی مادہ سے شدید حدت دار ہوتا ہے اسی لیے بورق شدید، جالی اور حاد ہے اور نمک بورق سے کم جالی ہے، جس کی واحد وجہ بورق میں آبی مادہ کی قلت ہے۔ حاصل کلام جو افعال حرارت، یبوست اور حدت کے تابع ہوتے ہیں ان میں بورق نمک سے قوی ثابت ہوتا ہے اور جو افعال آبی مادہ اور رطوبت کے تابع ہوتے ہیں ان میں نمک بورق میں قوی ثابت ہوتا ہے۔ بورق کی اکثر اقسام قابض ہیں، کیونکہ اس کے ارضی مادہ کی خشکی قوی ہوتی ہے اور بورق کیڑوں کو مارتا ہے، جبکہ نمک ایسا نہیں کرتا۔ بورق ظاہر جلد کی طرف خون کو جذب کرتا ہے اور محلل ہے۔

اگر بورق کو پیس کر موٹے بالوں پر ملا جائے تو ان کو باریک کرتا ہے اور اس کے متواتر استعمال سے بال سیاہ ہو جاتے ہیں۔ اگر بدن پر بورق کا ضماد کیا جائے تو باطنی جلد سے ظاہری جلد کی طرف خون کو جذب کرتا ہے اور جلد کو نکھارتا اور سرخ کرتا ہے اس کا کثرت سے خوردنی استعمال بدن کو سیاہ کرتا ہے۔ شارح کازرونی کہتے ہیں کہ شیخ کے قول، لیکن بورق کا کثرت سے خوردنی استعمال بعض وقت جلد کو سیاہ کر دیتا ہے۔ جس کا مطلب یہ ہے کہ بورق صرف ظاہر بدن سے رطوبت کو کھینچتا ہے۔ اگر بدن اور سر کو بورق کے محلول سے دھویا جائے تو ان کے میل کو زائل اور حزاز میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر بورہ ارمنی اور روغن بابونہ کو بدن کے خارج حصہ پر طلا کیا جائے تو بدن سے خوب پسینہ لاتا ہے اور اس کو پاک صاف کرتا ہے اور کمدہ کے نشانات کو زیادہ کرتا ہے، بعض وقت لوگ اس سے بدن کو لاغر کرنے کے لیے ضماد تیار کرتے ہیں اور کبھی اس کے ضماد کو قیروطی کے نسخوں میں لاغری کو ختم کرنے کے لیے شامل کرتے ہیں۔ بورق کا طلا بدن کو صدیدی (پیپ دار) رطوبت کو تحلیل کر کے حکہ میں فائدہ کرتا ہے۔ بورق اور سرکہ کا طلا پھوڑوں کو نضج دیتا ہے۔ اگر سوختہ بورق اور گوند کو ملا کر پھوڑوں پر کھا جائے تو ان کو پکا دیتا ہے۔ خصوصاً صمغ بطم کے ہمراہ بورق کا طلا پھوڑوں کے منھ کو کھول دیتا ہے۔ متاثرہ مقام پر نطرون کا

طلا کیا جائے تو جرب اور برص میں فائدہ کرتا ہے۔بعض وقت بورق ورم حار کے محلل مرہموں اور جرب وحکہ اور برص کے لیے تیار کردہ مرہموں میں شامل کیا جاتا ہےاور کبھی اس کو اخلاط کو تحلیل کرنے والی خوردنی دواؤں میں شامل کیا جاتا ہے، جن میں بورق کو سات گرام تک اورنظرون پونے دوگرام تک شامل کیا جاتا ہے۔بورق التواء اعصاب میں فائدہ کرتا ہے۔بعض وقت لوگ بورق کی قیروطی بنا کر فالج کے زمانہ انحطاط میں شامل کرتے ہیں اور کبھی زمانۂ انحطاط میں بورق کا ضماد اس فالج پر کیا جاتا ہے، جس میں گردن پیچھے کی طرف مڑ جاتی ہے۔بورق کا طلا داء الثعلب اور داء الحیہ میں فائدہ کرتا ہے۔اگر بورق کو شہد میں ملا کر آنکھ میں سلائی سے لگایا جائے تو بینائی کو تیز کرتا ہے اور نئے پرانے بیاض العین کو زائل کرتا ہے۔اسی طرح اگر قدرے بورق اور زیرہ کو چبا کر آنکھ میں قطور کیا جائے تو آنکھ کے قروح کے بھرنے سے لاحق بیاض میں فائدہ کرتا ہے۔اگر بورق اور ماء العسل کا محلول کان میں قطور کیا جائے تو میل کو صاف اور سدوں کو کھولتا ہے۔ کان کے ریاحی دردا ور سیلان رطوبت میں فائدہ کرتا ہے۔اگر بورق کو پانی اور سرکہ میں ملا کر کان میں قطور کیا جائے تو کیڑے مرجاتے ہیں اوران کے رطب قروح کو پاک صاف کرتا ہےاور زردآب کو خارج کرتا ہے۔بورق اور روغن بنفشہ کا قطور کان کے کیڑے خارج کرتا ہے اورصمم (بہرا پن) میں فائدہ کرتا ہے۔اگر بورق کو شراب یا شربت زوفا میں ملا کر کان میں قطور کیا جائے تو دوی میں نافع ہے۔بعض وقت لوگ بورق کو آٹا میں ملا کر روٹی بنا لیتے ہیں، جو زبان کے استرخاء میں بہت فائدہ مند ثابت ہوتا ہے۔اگر بورق کو پیس کر سرکہ میں ملا کر غرغرہ کیا جائے تو حلق سے چپکی ہوئی جونک کو ساقط کر دیتا ہے۔زیرہ کرمانی اور میفختج کے ہمراہ بورق کا خوردنی استعمال فطر (کھمبی) کے کھانے سے لاحق خناق میں فائدہ کرتا ہے۔بورق تنہا یا مناسب دواؤں کے ہمراہ بلغمی کھانسی میں فائدہ کرتا ہے۔اگر بورہ افریقی کو گرم ماء العسل کے ہمراہ پیا جائے تو غثیان اور قے میں ہیجان برپا کرتا ہے۔اگر قے نہ ہواور ہضم ہو جائے تو معدہ کے اخلاط کو قطع کرتا ہےاور معدہ کی ہر چیز کو ہضم کرتا ہے۔اگر جگر کے حال کی اصلاح اور باطن کے مواد دفع اور تنقیہ کرنے کے بعد بورق اور انجیر کا استسقاء کے لیے ضماد کیا جائے تو فائدہ کرتا ہےاور اس کو کم کرتا ہے۔اگر سولہ گرام بورق اور دوسو دس گرام سرکہ کو ہلکی آنچ پر پکا لیا جائے اور اس میں آٹھ ملی لیٹر روغن زیتون شیریں ملا کر نوش کیا جائے تو یابس قولنج میں خوب فائدہ کرتا ہے۔اگر سات گرام بورق افریقی کا حقنہ کیا جائے تو ریحی قولنج کو تحلیل کرتا ہے۔اگر بورق افریقی شراب یا میفختج یا شہد یا زیرہ کے ہمراہ یا سداب اور شبت کے جوشاندہ کے ہمراہ کھایا جائے تو مغص (آنتوں کی مروڑ) میں راحت دیتا ہے۔اگر ساڑھے تین گرام بورق افریقی اور ہم وزن زیرہ کو پیس لیا جائے اور ماء العسل یا زوفا، ماشا، سداب اور شبت کے جوشاندہ کے مانند محلل ریاح دواؤں کے ہمراہ تناول کیا جائے تو ریاح کو تحلیل، اجابت کو نرم اور غلیظ اخلاط کو قطع کرتا ہے۔اسی طرح اگر اس کا حمول کیا جائے تو اسہال لاتا ہے۔بورق بلغمی مزاج لوگوں کے مرض اسہال میں فائدہ کرتا ہے۔بعض وقت اطباء بلغمی مزاج لوگوں کے واسطے مسہل حبوب، معجون اور حقنہ میں شامل کرتے ہیں۔بورق بنفشہ اور صمغ عربی کے ہمراہ غلیظ بلغم کے اسہال لاتا اور پیٹ کے کیڑے خارج کرتا ہے۔بورق اس جیسے امراض میں نمک سے زیادہ مفید و موثر ہے۔اطباء حضرات بورق کو کیڑوں کو مارنے والی دواؤں کے ہمراہ کھلاتے ہیں، جس سے یہ مرجاتے ہیں یا خارج ہو جاتے ہیں۔کیڑے مارنے والی دواؤں میں بورق کی آمیزش سے ان دواؤں کا فعل قوی ہو جاتا ہے۔اسی طرح اگر پیٹ اور ناف پر بورق کا مسح کر کے آگ کے پاس بیٹھا جائے تو کیڑے مرجاتے ہیں۔اگر ساڑھے سترہ گرام بورق کو دوسو دس ملی لیٹر پانی میں پکا لیا جائے اور عورت کو پلایا جائے تو رحم کی رطوبت اور استرخاء میں فائدہ کرتا ہے اور اس کا فرزجہ رحم

کی رطوبت اور احتباس حیض میں فائدہ کرتا ہے۔

قولس کے مطابق اگر بورق کے سفوف کو روغن گل میں ملا کر مقعد پر رکھا جائے تو نواسیر اور بواسیر کو فوراً ٹھیک کرتا ہے۔ اگر سات گرام بورق کو ساڑھے دس ملی لیٹر روغن زنبق (چمیلی کا تیل) کے ساتھ پیس لیا جائے اور مردانہ عضو تناسل پر اس کی مالش کی جائے یا اس سے لطوخ کیا جائے تو اس میں خوب ایستادگی ہوتی ہے اور باہ کو قوی کرتا ہے۔ اسی طرح اگر بورق اور شہد کا طلا مقعد کے اردگرد، عانہ، خصیہ اور اس کے اطراف پر طلا کیا جائے تو شدید منعظ ہے۔ اگر بورق کو بخار کا دورہ شروع ہونے سے ایک گھنٹہ پیشتر آگ کے پاس بیٹھ کر بدن پر ملا جائے تو یہ ریاحی دورہ والے بخار میں فائدہ کرتا ہے۔ اسی طرح اگر بورق کو کسی گرم اور محلل روغن میں ملا لیا جائے اور اس سے دورہ والے بخاروں میں سردی اور لرزہ محسوس ہونے کے وقت آگ کے پاس بیٹھ کر پشت کے فقرات کو ملا جائے تو لرزہ، کپکپی اور بخار کی شدت کو تیزی سے زائل کرتا ہے۔

شیخ کے مطابق اگر نو گرام بورق کی کسی قسم کو اور خصوصاً افریقی بورق کو سوختہ یا غیر سوختہ کھایا جائے تو فطر (کھُمبی) کے اختناق میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر زبد بورق کو گدھے یا خنزیر کی چربی میں ملا کر پاگل کتے کے کاٹے کے مقام پر ضماد کیا جائے تو فائدہ ہوتا ہے۔ اگر کسی نے ذراریح کو کھا لیا ہو تو زبد بورق پانی کے ہمراہ کھانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اگر بورق افریقی کو انجدان کے ہمراہ کھایا جائے تو بیل کو خون پینے سے لاحق مضرت کو دفع اور معدہ میں بستہ خون کو تحلیل کرتا ہے۔ اگر بورق افریقی کو شہد میں ملا کر روزانہ سات گرام ایک ہفتہ تک کھایا جائے تو یہ زہروں کا مقابلہ کرتا ہے اور اس سلسلے میں بورق افریقی اس کی جملہ اقسام میں سب سے زیادہ مفید و موثر ہے۔

قوی الجثہ اور غلیظ اخلاط والے افراد کے مسہل نسخوں میں بورق کی مقدار خوراک سات گرام تک اور مسہل کے حقنوں میں ساڑھے تین سے سات گرام تک مستعمل ہے۔ بعض کے نزدیک بورق کی مقدار خوراک ساڑھے تین سے سات گرام تک اور سرخ بورق کی مقدار خوراک سوا دو سے ساڑھے چار گرام تک ہے۔ بورق معدہ کو فاسد اور قے میں تحریک پیدا کرتی ہے، جس کا مصلح مصطگی اور صمغ عربی ہے۔ بعض نقصانات میں بورق کا مصلح بنفشہ، صمغ عربی یا گل قند یا فانیذ اور یا سرکہ وشراب کا مضمضہ ہے۔ بعض وقت اس کو کھانے سے بدن سیاہ ہو جاتا ہے، جس کا مصلح روغن اور چکنائی کا استعمال اور حمام ہے۔ بورہ ارمنی کا بدل ہم وزن نطرون ہے ڈیڑھ گنا وزن نمک اندرانی، نمک تلخ اور پھٹکری اور بعض کے نزدیک نمک رسمی ہے۔ بورق سوختہ کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کو کوزہ میں بھر کر منھ کو مضبوط باندھ دیا جائے اور آگ کے انگاروں پر رکھ کر خوب سرخ کیا جائے پھر آگ سے اتار کر ٹھنڈا کر لیا جائے اور پیس کر استعمال کریں۔ بعض اطباء نے دوسرا طریقہ بتایا ہے کہ مٹی کے برتن کو انگاروں پر رکھا جائے اور اس میں بورہ ڈال کر چلاتے رہیں تا کہ سوختہ ہو جائے۔ تیسرا طریقہ یہ ہے کہ لوہے کی کڑھائی کو گرم کر لیا جائے اور بورہ کو خوب باریک کر کے اس میں ڈالا جائے اور چلاتے رہیں، اس طرح کڑھائی کو کئی مرتبہ گرم کریں تا کہ بورق راکھ کے مانند سوختہ ہو جائے۔ سوختہ بورق زیادہ لطیف اور حاد ہوتا ہے اور یہ بورق زبدی کے قریب قریب قوی ہے۔

بورہ ارمنی

بورہ ارمنی، بورق الغرب اور بورق الضاعت یہ سب بورق کی اقسام ہیں۔

بورہ سفید

یہ بورق رومی کا فارسی نام ہے۔

بورہ سلیمانی

یہ نطرون کا فارسی نام ہے، جو بورق کے ذیل میں تحریر ہو چکا ہے۔

بورانی

با پر پیش، واؤ ساکن، را پر زبر، الف، نون کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ فارسی لفظ ہے اور اس کا عربی نام رواصیر ہے۔ بورانی سے مراد وہ سبزیاں ہیں، جن کو پانی میں ابال کر اور روغن میں بریاں کر کے دہی، سرکہ، آب انار، آب سیب، آب بہی، آب ریباس، آب غورہ، آب سماق وغیرہ ترش چیزوں یا ان اشیاء کے رب اور شربت میں ڈال کر تناول کیا جاتا ہے۔ بورانی دراصل ایک غذا ہے، جس کا مزاج اس میں شامل چیزوں کے اعتبار سے مختلف ہوتا ہے۔ بورانی گرم مزاج لوگوں کے لیے مطفی ومبرد اور گرم موسم کی بہترین غذا ہے۔ سرکہ یا ترش پھلوں سے تیار کردہ بورانی صفرا اور خون کی حدت کو ساکن، پیٹ میں قبض، ریاح میں ہیجان اور نفخ پیدا کرتی ہے۔ بورانی سرد مزاج لوگوں میں نقصان دہ اپنی غلاظت کی وجہ سے دیر ہضم اور بارد پھیپھڑا سینہ، مثانہ اور رحم میں نقصان کرتی ہے۔

بورک

یہ جگر ہے، نیز یہ سداب کے پھل کی طرح ایک ہندی پودے کا پھل ہے، جس کا کوئی پھل چھوٹا اور بڑا ہوتا ہے۔ بڑا پھل ایک باریک چھلکے سے دو برابر حصوں میں الگ الگ ہوتا ہے اور چھوٹا غیر منقسم پھل بہترین ہوتا ہے۔

مزاج: تیسرے درجہ میں گرم وخشک۔

افعال وخواص: یہ بدن کی رطوبت کو زائل اور بلغم کا خاتمہ کرتا ہے۔ اس دوا کا اکثر حصہ خوشبوجات کی تیاری میں صرف ہوتا ہے۔ اگر اس کو پانی میں پکا کر صاف کر کے مضمضہ کیا جائے تو بخر (منھ کی بو) میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر اس پانی کو نوش کیا جائے تو آنتوں سے بلغم کو خارج کرتا ہے اور کیڑے اور حب القرع کو مارتا ہے۔

پورکل

یہ ہریل ہے۔

بورنگ

با پر پیش کے ساتھ بادروج ہے۔

پوری

پا پر پیش، واؤ ساکن، را کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ سنبوسہ کی ایک قسم ہے، جس کا لوگ گولا بنا لیتے ہیں۔ اس کی ایک قسم ہے، جس کا نام پورن پوری ہے، جس میں لوگ چنے کا آٹا اور شکر بھرتے ہیں۔ حاصل کلام! پوری ثقیل، ریاح وصفرا کو دفع، قوت کو ساقط اور لاغری میں اضافہ کرتی ہے، جو پوری مغزیات سے تیار ہوتی ہے۔ وہ کثیر الغذا، دیر ہضم اور مثانہ میں پتھری پیدا کرتی ہے۔ پورن پوری فربہی اور

رونق بخشتی ہے، مگر یہ ثقیل ہے اور صفرا و بلغم پیدا کرتی ہے۔

بوریطس

با پر پیش۔ یہ مرقشیشا ہے۔

بوریطون

یہ بھی مرقشیشا ہے۔

بورنی

یہ بقلۂ یمانی ہے۔

بورنی ازون بالغی

یہ ڈلفین ہے۔

بورگ

با پر پیش، واؤ اور را ساکن اور گاف پر پیش۔ یہ سینبھل کا درخت ہے۔

بورگ بنکا

بورگ کا اعراب حسب سابق، دوسرے با پر زبر، نون خفی، کاف پر زبر اور الف۔ یہ موچرس یعنی صمغ سینبھل ہے۔

بوز

یخ (برف) ہے۔

بوزدان

یہ بوزیدان ہے۔

بوزاد

یہ گوسالہ (بچھڑا) ہے۔

بوزہ

با پر پیش، واؤ مجہول ساکن، زا پر زبر اور ہا ساکن۔ یہ فارسی لفظ ہے۔ اس کا معرب بوزج آتا ہے۔ یہ عربی میں فقاع، یونانی میں روفس اور روفونس اور رومی میں بقاعین کے نام سے موسوم ہے۔ اس کو فارسی میں سوراک آب اور ہسکل بھی کہتے ہیں۔ بوزہ، کوامیخ کی شراب ہے، جس کے بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ گوندھے ہوئے جَو کے آٹے کو زمین کے نیچے چالیس دن تک دفن کر دیا جاتا ہے، جہاں اس میں پھپھوندی لگ جاتی ہے، پھر اس پر پانی چھڑ کا جاتا ہے، جس سے وہ پھول جاتا ہے۔ پھر اس میں مصالحہ جات ملا کر استعمال کرتے ہیں۔ بعض کے نزدیک بوزۂ فقاع ہے اور فقاع نبیذ کی ایک قسم کا نام ہے، جس کا کماحقہٗ ادراک نہیں ہوسکتا۔ بوزہ کا ذائقہ قدرے شیریں، ترشی، تلخی اور تیزی آمیز ہوتا ہے۔ بوزہ کو لوگ اکثر جَو، چاول، ارزن (کنگنی یا چینہ)، جوار وغیرہ اناجوں سے تیار کرتے ہیں۔ کبھی نان

جواری یعنی سفید چپاتی روٹی میں پودینہ اور کرفس ملا کر اور کبھی مویز، خرما، شکر، گنے کے رس اور شہد وغیرہ سے تیار کرتے ہیں۔ بعض وقت اس میں فلفل، سنبل الطیب، لونگ اور سداب وغیرہ کا اضافہ کرتے ہیں۔ بوزہ کا مزاج ان چیزوں کے اعتبار سے مختلف ہوتا ہے، جس سے اس کو تیار کرتے ہیں۔

حاصل کلام! سب سے زیادہ بارد بوزہ، شعیری اور اس کے بعد خبزی ہے اور سب سے زیادہ گرم عسلی مفوہ پھر عسلی غیر مفوہ پھر تمری اور اس کے بعد خرمائی اور سب سے زیادہ معتدل بوزہ زبیبی ہے، جس کو انار دانہ کے ساتھ تیار کیا جاتا ہے، جو شخص بوزہ کی اصلاح اور معتدل خوشبو کا خواہشمند ہو تو اس میں مصطگی، برگ پودینہ اور قدرے طرخون کے علاوہ کسی دوسری چیز کو شامل نہ کیا جائے۔ بوزہ ردی الغذا، نفاخ اور کچے غلیظ اخلاط اور ریاح کا مولد ہے۔ حیوانی اعضاء کو نقصان کرتا ہے۔ بوزہ کی قوت نافذہ اتنی شدید ہے کہ اگر اس میں ہاتھی دانت کو ڈبو دیا جائے تو اس کو نرم کر دیتا ہے اور اس سے حسب خواہش ہر چیز بنانا آسان ہو جاتا ہے۔ بوزہ دماغ کے حجابوں میں نقصان کرتا ہے اور اعصاب میں کلی طور پر نقصان دہ ہے، اسی وجہ سے یہ معدہ، رحم اور حجاب میں نقصان کرتا ہے، کیونکہ یہ تمام اعضاء عصبی ساخت سے بنے ہوتے ہیں۔ بعض اطباء کے نزدیک بوزہ کی پہلی قسم جو انا جوں سے تیار کی جاتی ہے۔ وہ معدہ، اعصاب اور دماغ کے لیے ردی ہے۔ ردی اخلاط، ریاح اور قراقر کی تولید کرتی ہے۔ چنانچہ اس کی اصلاح قرنفل، سنبل اور مصطگی وغیرہ چند مصالحہ جات ملا کر کرتے ہیں۔ دوسری قسم کا بوزہ مویز وغیرہ سے تیار کیا جاتا ہے، جس کی اصلاح کی ضرورت نہیں پڑتی۔ شیخ کے مطابق جو بوزہ سفید روٹی، کرفس اور پودینہ سے تیار کیا جاتا ہے، وہ جید الکیموس، کثیر الغذاء، گرم مزاج لوگوں کے مناسب حال، مقوی احشا اور کم نفاخ ہوتا ہے اور یہ جَو کے بوزہ سے بہتر ہوتا ہے۔ جَو کا بوزہ مدر بول اور مرطب بدن ہے۔ کھانسی اور پھیپھڑے کے گرم امراض میں فائدہ کرتا ہے۔ گردہ، مثانہ اور دماغ کے حجابوں میں نقصان کرتا ہے اور اس سے نفخ اور ردی کیموس کی تولید ہوتی ہے۔ شہد کا بوزہ حار اور یابس ہے اور یہ شہد کے افعال کا حامل ہوتا ہے۔ بارد لوگوں کو فائدہ کرتا ہے، اس سے نفخ اور ریاح کم لاحق ہوتی ہے اور اعصاب کو زیادہ نقصان نہیں کرتا۔ شکر کا بوزہ، عسلی بوزہ سے زیادہ معتدل ہوتا ہے، جو اپنی کم حرارت کی وجہ سے معتدل اور گرم مزاج لوگوں کو خوب راس آتا ہے۔ تمری بوزہ اور زبیبی بوزہ سے شدید صداع لاحق ہوتا ہے، جگر کے لیے نقصان دہ مگر معدہ کے لیے لطیف ہے۔ جَو کے آٹا، شہد اور گرم مصالحے سے تیار کردہ بوزہ کھانا خوب ہضم کرتا ہے اور اس سے بہت ڈکاریں آتی ہیں اور بوزہ اس سلسلے میں بڑی کارآمد چیز ہے۔ بعض اطباء کے نزدیک فقاع، جذام کے لیے خاص نفع کا حامل ہے۔ کازرونی نے مفردات قانون کی شرح میں لکھا ہے کہ تمیمی نے مرشد میں تحریر کیا ہے کہ لوگ فقاع کو مختلف طریقہ سے تیار کرتے ہیں ان میں سے ایک اس آرد جو سے تیار کیا جاتا ہے جس کا خمیر پودینہ، سداب، طرخون، برگ ترنج اور فلفل سے بنایا جاتا ہے۔ یہ فقاع، حار، یابس، کثیر عفونت والا، مفسد معدہ، مولد نفخ، مولد قراقر اور عصب دماغ کے لیے مضر ہے، کیونکہ یہ دماغ کو دیر حل پذیر اور غلیظ ابخرات سے پر کر دیتا ہے۔ کبھی اپنی حدت اور عفونت سے اسہال لاتا ہے۔ بعض وقت یہ متواتر استعمال کرنے والوں میں مثانہ کے امراض اور پیشاب میں سوزش پیدا کرتا ہے۔ دوسرا فقاع وہ ہے، جو خوب پکی ہوئی معدہ کی روٹی، کرفس اور آرد گندم سے تیار کیا جاتا ہے۔ یہ فقاع قسم اوّل یعنی جَو کے فقاع سے کم نقصان دہ اور گرم مزاج لوگوں کے مناسب حال ہے، جو معتدل مزاج شخص اپنے نفخ اور قراقر کو زائل اور معتدل حرارت وتقویت معدہ کو حاصل کرنے کا خواہشمند ہو تو فقاع میں معدہ کو خوشبودار کرنے

والے اور اپنے عطریت سے معدہ کو قوی کرنے والے اور معدہ کی رطوبتوں کو جذب کرنے والے گرم مصالحہ کو شامل کرے اور یہ سنبل، مصطگی، قرفہ، دار فلفل، مشک قاقلہ، قرنفل اور بسباسہ ہیں۔

جہاں تک ہماری معلومات کا دائرہ ہے کہ موجودہ اور اس سے ماقبل زمانے کے لوگ فقاع کے مویز کو دانے کے ہمراہ کوٹ یا پیس کر اس کے رس سے تیار کرتے ہیں اور اس میں قدرے لیموں کا رس اور عرق گلاب شامل کرتے ہیں اور بعض وقت بناتے وقت اس میں پودینہ کا اضافہ کرتے ہیں۔ فقاع دو قسم کا ہوتا ہے۔ ایک قسم کا فقاع شکر کے شربت کے مانند شیریں، لذیذ اور خوشبودار ہوتا ہے اور دوسری قسم کا فقاع حدت مائل اور اس کا ذائقہ کسیلا اور چرپرہ (حریف) ہوتا ہے۔ یہ فقاع جَو، گیہوں اور روٹی کے فقاع کے مانند نقصان نہیں کرتا، مگر یہ عصب کو نقصان کرتا ہے، کیونکہ لوگ اس کو برف سے ٹھنڈا کر کے پیتے ہیں۔ اگر اس فقاع سے غرغرہ کیا جائے تو ابتدائی ورم حلق اور ورم لوزتین میں اکثر فائدہ کرتا ہے۔ مادہ کے انصباب کو روکتا اور اس کو واپس کرتا ہے۔ خصوصاً قسم اوّل کا فقاع مذکورہ امراض میں زیادہ مفید و موثر ہے اور دوسری قسم کے فقاع کا نام فقاع حاد ہے۔ یہ ورم حلق کے زمانہ تزید میں بھی فائدہ کرتا ہے، کیونکہ یہ فقاع مواد کو واپس اور تحلیل ایک ساتھ کرتا ہے اور اس کا ہم نے کئی مرتبہ تجربہ کیا ہے۔

اطباء نے یہ زیادہ مناسب قرار دیا ہے کہ بوزہ کو ناشتہ کے وقت اور یا معدہ میں آخری کھانا باقی رہنے اور اس کے انحدار کے وقت نوش کیا جائے، کیونکہ ان دو وقتوں کے علاوہ بوزہ کے خوردنی استعمال سے کھانا معدہ میں متعفن اور فاسد ہو جاتا ہے اور کھانے کے فوراً بعد بوزہ کے استعمال سے اجتناب کریں اور اس کے پینے کے بعد کھانا تاخیر سے کھائیں۔ عسلی بوزہ اور مقوہ بوزہ کو ناشتہ کے وقت نوش نہ کریں، البتہ یہ کہ معدہ میں رطوبت کثرت سے موجود ہو اور لیس دار رطوبت سے آلودہ ہو۔ خبزی بوزہ اور شعیری بوزہ کو مصطگی، سنبل الطیب اور الائچی سے مقوہ کر لیں، کیونکہ یہ چیزیں اس کے نفخ کو زائل کرتی ہیں۔ طرخون بوزہ کو لذیذ اور انار دانہ بوزہ کو عمدہ بنا دیتا ہے۔ اگر بوزہ کو معطر کر لیا جائے تو خصوصاً مفید و موثر ہو جاتا ہے۔ آٹھ لیٹر چار سو ملی لیٹر کسی قسم کے بوزہ میں ساڑھے چار گرام سے زیادہ خوشبودار گرم مصالحہ کو شامل نہ کیا جائے اور اگر اس میں چند عدد برگ ترنج کو بھی شامل کیا جائے تو اس کو معطر بنا دیتا ہے اور قلب کو قوی کرتا ہے۔

بوزیدان

با پر پیش، واؤ ساکن، زا کے نیچے زیر، یا ساکن، دال پر زبر، الف اور نون ساکن۔ یہ عربی لفظ ہے اس کا نام مستعجلہ بھی ہے۔ بوزیدان کا یونانی نام بولوزیون، فارسی نام بوزدان اور ہندی نام شاوری ہے، مگر یہ شاور کے علاوہ دوسری چیز ہے۔ بوزیدان ایک انگلی سے زیادہ لمبی، موٹی، سخت، ٹھوس اور سفید رنگ کی ایک جڑ ہے، جس کے بیرونی حصہ پر دھاریاں ہوتی ہیں اور ظاہری سطح میں خشونت ہوتی ہے۔ بعض لوگوں نے بوزیدان کو مستعجلہ کی ایک نوع اور بعض نے مستعجلہ کی فرع اور بعض لوگوں نے لعبت بربری قرار دیا ہے۔ بعض لوگ اس کے بدل میں مستعجلہ کو اور بعض لوگ لعبت بربری کو فروخت کرتے ہیں اور ان تینوں کے درمیان فرق یہ ہے کہ مستعجلہ میں دھاریاں نہیں ہوتیں۔ بوزیدان شیرین ہوتا ہے۔ لعبت بربری غیر شیرین اور گرہ دار ہوتا ہے۔ بعض اطباء کے مطابق اس کو ہندوستان سے حاصل کیا جاتا ہے۔

حاصل کلام! اس کا پودا مجہول الماہیت ہے اور بعض کے نزدیک یہ غشیان آور دوا ہے۔ یہ مصر اور ہندوستان میں پائی جاتی ہے۔

بوزیدان بہمن کی قوت کے مانند قوی ہوتی ہے۔ صاحب صیدنہ لکھتے ہیں کہ بوزیدان فارسی لفظ ہے اور سندھی زبان میں اس کا نام شددار ہے۔ یہ ایک چکنی جڑ ہے، جس کے طول میں پیچ ہوتے ہیں۔ بوزیدان کی ایک قسم بغدادی ہے، جو مستعجلہ کے نام سے مشہور و معروف ہے۔ یہ چکنی اور غیر پیچدار رہوتی ہے۔ اسی لیے لوگوں نے اس کی غلیظ اور دقیق دو قسمیں بتائی ہیں۔ سفید، غلیظ، کثیر دھاریوں دار والی، خشونت والی قسم بہترین ہوتی ہے اور چکنی، باریک اور کم سفیدی والی قسم ردی اور کم نفع بخش ہوتی ہے۔

مزاج: بوزیدان اول درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔ بعض کے نزدیک تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ کچھ اطباء کے نزدیک تیسرے درجہ میں گرم اور اول درجہ میں خشک ہے۔ ایک قول کے مطابق دوسرے درجہ میں گرم ہے۔ دوسرے قول کے مطابق دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے اور شیخ کے مطابق دوسرے درجہ میں گرم اور اوّل درجہ میں خشک ہے۔

افعال و خواص: بوزیدان رطوبت فضلیہ کا حامل اور ملطف ہے۔ اس کے فوائد سورنجان جیسے ہیں، یہ زہروں کا تریاق، باہ آور، محرک جماع، خوب مسمن بدن اور عورتوں کے مناسب حال ہے۔ اگر بوزیدان سے دودھ اور چاول کا حلوا یا حریرہ تیار کیا جائے تو یہ مقوی عام، مسمن بدن اور محسن لون ہے۔ جوڑوں کے درد، نقرس، استسقاء اور بارد امراض میں فائدہ کرتا ہے۔ بلغمی اخلاط کو پارہ پارہ کر کے زائل اور بلغمی اخلاط سے معدہ کے اعصاب کا تنقیہ کرتا ہے۔ ساڑھے تین گرام بوزیدان خصوصاً زرد آب کو اسہال کے ذریعہ خارج کرتا ہے۔ جگر و تلی کے سدّوں کو کھولتا، حب القرع اور کیڑوں کو مارتا اور کیڑوں سے معدہ کا تنقیہ کرتا ہے۔ دودھ میں اضافہ، بھوک کی خواہش کو برانگیختہ، باہ و منی میں اضافہ، جنین کو ساقط اور بارد زہروں میں فائدہ کرتا ہے۔ بوزیدان اور قرد مانا کا خوردنی استعمال بواسیر میں فائدہ مند ہے۔

بوزیدان کی مستعملہ مقدار خوراک پونے سات گرام اور بعض کے نزدیک سات گرام ہے، اس کو حبوب میں نصف گرام سے ایک گرام تک، سفوف کے نسخوں میں ساڑھے چار گرام تک اور جوشاندہ کے نسخوں میں چودہ گرام تک شامل کیا جاتا ہے۔ بوزیدان بیضۂ انثیٰ اور تلی کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح خردل اور بعض کے نزدیک جرجیر اور فانیذ ہے۔ بعض کے نزدیک معجون کے نسخوں میں اس کا مصلح شہد ہے اور بعض اطباء نے اس کا مصلح دودھ یا چاول لکھا ہے، خواہ حریرہ یا حلوا بنا کر استعمال کیا جائے۔ اس کا بدل دوگنا بہمن سفید اور ہم وزن وج اور نصف وزن سورنجان ہے اور تریاق کے لیے اس کا بدل زرنباد اور زراوند طویل ہے۔

بوزینہ

با پر پیش، واؤ مجہول ساکن، زا کے نیچے زیر، یا ساکن، نون پر زبر اور ہا۔ یہ فارسی لفظ ہے۔ بوزینہ کا فارسی نام میمون اور کپی بھی ہے۔ اس کا عربی نام قرد اور ترکی نام پیچی ہے اور بوزینہ کا ہندی نام بندر، لنگور اور ہنومان ہے، البتہ جس کا چہرہ سرخ ہوتا اس کو بندر اور جس کا چہرہ سیاہ اور بدن خاکستری رنگ ہوتا ہے، اس کو لنگور اور ہنومان کہتے ہیں۔ بعض لوگوں نے نسناس کو بھی میمون کی قسم شمار کیا ہے۔ انگریزی ممالک اور چین وغیرہ میں بندر کی دیگر اقسام بھی پائی جاتی ہیں، کوئی انسان کے ہم شکل، کوئی غیر دم دار، کوئی چھوٹی دم والا، کوئی بہت اونچی دم والا ہوتا ہے، کسی بوزینہ کی دم گرہ دار، چتکبری اور گھنے بالوں والی ہوتی ہے اور کسی کی دم کے آخری سرے پر بڑی گانٹھ اور کوئی بلا گانٹھ ہوتا ہے۔ راقم نے اس کی ایک چھوٹی اور پورے بدن پر کالے بال والی قسم کا بھی مشاہدہ کیا ہے۔

حاصل کلام! بوزینہ انسان کے مزاج، خلقت اور اکثر حالات سے زیادہ مشابہ اور مشہور ایک جانور جو قابل تعلیم، ذکی اور سریع الہضم

ہوتا ہے۔ اطباء اکثر مجہول الخاصیت دواؤں کو بندر پر تجربہ کرتے ہیں کہ آیا وہ سمی ہے یا غیر سمی۔ چنانچہ سب سے پہلے اس دوا کو بندر کو کھلاتے ہیں، کیونکہ بندر کا مزاج گرم وخشک ہے، جو انسان کے مزاج سے مناسبت رکھتا ہے۔

مزاج: گرم وخشک۔

افعال و خواص: بندر کے خون کا طلا بالوں کی روئیدگی کو روکتا ہے اور یہ مجرب ہے۔ بندر کے گرما گرم خون پینے سے فوراً زبان گونگی ہو جاتی ہے۔ اگر بوزینہ کی کھال کو اس درخت پر باندھ دیا جائے، جس درخت پر سردی لگنے کا اندیشہ ہو تو وہ سردی سے محفوظ ہو جاتا ہے۔ اگر بوزینہ کی کھال سے چھلنی بنالی جائے اور جس غلہ کو بونے کا ارادہ ہو اس کو اس سے چھان لیا جائے تو وہ ٹڈی کی آفت سے محفوظ رہتا ہے۔ اطباء نے بتایا ہے کہ جب بندر زہریلے کھانے کو دیکھتا ہے تو فریاد کرتا ہے اور ڈرتا ہے۔ صاحب تحفہ نے لکھا ہے کہ قدیم اطباء کی کتابوں میں تحریر ہے کہ مخلوق انسان کے جسم سے سم مخزون حاصل ہوتا ہے وہ بندر سے بھی حاصل ہوتا ہے اور یہ قدرت کا سربستہ راز ہے۔

بوس اقطی

یہ حاقطی ہے۔

پوست

یہ فارسی لفظ ہے یہ پودوں کا چھلکا ہے۔ اس کا اطلاق جانوروں کی کھال پر بھی ہوتا ہے۔ اگر پوست پیڑ پودے کے سیاق وسباق میں آئے تو اس سے ہندی میں چھال اور چھلکا مراد ہوتا ہے، جس کا بیان قشر کے ذیل میں آئے گا اور اگر پوست کا تذکرہ جانوروں کے سیاق سباق میں ہو تو اس کا ہندی نام کھال ہوتا ہے، جس کے خواص جلد کے ذیل میں آئیں گے اور ہندی زبان میں پوست خشخاش کا نام بھی پوست ہے، جو خشخاش کے ذیل میں تحریر ہوگا۔

پوست بھار خرمائے مادہ

یہ کفری (مادہ خرما کی چھال جو کھلی نہ ہو) ہے۔

پوست بیخ درخت زرشک

یہ اور پوست بیخ زردشدہ دونوں آرغیس ہیں۔

پوست درخت کادی

یہ ارمال (تج کے مانند خوشبودار چھال) ہے۔

پوست مار

یہ سلخ الحیہ (کینچل) ہے۔

بوسفاس

یہ قلومس (زفت یابس) ہے۔

بوسیرا

یہ قلومس ہے۔

بوش دربندی

باپر پیش، واؤ اور شین ساکن، دال پر زبر، را ساکن، با پر زبر، نون ساکن، دال کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ بوش دربندی چھوٹے درخت کے برابر ایک پودے کی پتیوں اور گھاس سے تیار کردہ ایک قرص ہے، جس کی پتیاں مہندی کی پتیوں کی طرح ہوتی ہیں اور اس کا تخم گول اور شہدانج سے چھوٹا اور زردی مائل ہوتا ہے۔ یہ پودا عجمی ممالک کے پہاڑوں، خصوصاً شہد زرد اور آرمینیہ کے اطراف میں پیدا ہوتا ہے، یہاں کے باشندے اس کی تازہ پتیوں اور گھاس کو کوٹ کر عصارہ حاصل کرتے ہی، پھر اس سے قرص بنا کر خشک کرنے کے بعد اطراف میں بھیجتے ہیں اور بعض کے نزدیک بوش دربندی ایک شیاف ہے، جس کو لوگ دربند مقام سے حاصل کرتے ہیں۔

مزاج: بوش دربندی اوّل درجہ کے آخر میں بارد و یابس اور بعض کے نزدیک دوسرے درجہ میں بارد اور اول درجہ میں خشک ہے۔ گیلانی کے مطابق دوسرے درجہ میں سرد و خشک ہے۔

افعال و خواص: بوش دربندی حار ورم اور حار پھنسیوں میں استعمال ہوتی ہے، جن کو یہ تحلیل کرتی اور پڑھنے سے روکتی ہے۔ بوش دربندی فعل تلیین اور تبرید کے ساتھ ساتھ سب سے قوی رادع فعل کی حامل دوا ہے۔ اگر اس کو سرکہ یا گلاب میں پیس کر پیشانی پر ضماد کیا جائے، صداع حار کو زائل کرنے کی قوی الاثر دوا ہے۔ اگر اس کو عرق مکو میں گھول کر طلا کیا جائے تو آشوب چشم کے درد میں راحت دیتی ہے۔ نقرس، وجع المفاصل اور حار عرق النساء میں فائدہ کرتی ہے۔ بوش دربندی کا بدل شیاف مامیثا، یا عصارہ بوش دربندی اور یا مکو، یا تخم کاسنی یا حضض ہے۔

بوصیر

یہ غیر معروف دوا ہے، جب اس کی پتیوں سے ورم اور عضلات کے شدخ پر لطوخ کیا جاتا ہے تو فائدہ کرتی ہے۔ بوصیر کے جوشاندہ کا مضمضہ دانت درد میں مفید ہے اس کا کھانا اور ضماد کرنا پرانی کھانسی اور مرض اسہال میں فائدہ کرتا ہے۔ صاحب جامع نے فرمایا ہے کہ یہ جوبران ہے، نیز یہ سیکران الحوت ہے۔ ملک شام کے اطباء بیخ بوصیر کی چھال کو ماہیز ہرج کے عوض جوڑوں کی دواؤں میں شامل کرتے ہیں۔ کازرونی کہتے ہیں کہ اسی طرح آذربائجان کے لوگ بھی اس کو استعمال کرتے ہیں۔ اس کی ٹہنیاں درخت کی شاخوں سے وابستہ ہوتی ہیں، جن پر گول لٹو کے مانند کچھ زوائد ہوتے ہیں، جیسا کہ یہ فراسیون میں ہوتے ہیں۔ بوصیر کا پھول سنہرا زرد ہوتا ہے۔ اس لیے اس کو منشور ذہبی بری کہتے ہیں اور اس کا نام آذربائجان میں کوکبین ہے۔ شیخ الرئیس کے مطابق بوصیر خصوصاً بوصیر کے پھول کا طلا محلل اور اعتدال کے ساتھ جالی ہے۔ بری بوصیر اپنے پھول کی سرخی سے بالوں کو سنہرا کرتا ہے۔ برگ بوصیر کا جوشاندہ ورم میں فائدہ کرتا ہے۔ پتیوں اور شہد کا ضماد قروح اور جروح میں مفید ہے۔ پتیوں کا جوشاندہ عضلات کے شدخ میں فائدہ کرتا ہے۔ بوصیر کی پتیوں کے جوشاندہ کا مضمضمہ دانت درد کو ٹھیک کرتا ہے اور جوشاندہ کا خوردنی استعمال گرم آشوب چشم اور پرانی کھانسی میں مفید ہے۔ بوصیر کے سفید اور سیاہ پتے پرانے مرض اسہال میں فائدہ کرتے ہیں۔ مؤلف کے مطابق بوصیر اور صاد کے عوض سین کے ساتھ بوسیر دونوں قلومس ہو سکتے ہیں۔

بوطانیه

یہ باپر پیش کے ساتھ کرمہ سودا، جس کا نام فاشرستین ہے۔

بوطاموقیطن

یہ سلق الماء ہے۔

بوطونیون

یہ سمنشی ہے، جو تین بالشت تک لمبا ہوتا ہے، یہ جزیرۂ قریطی میں پیدا ہوتا ہے، اس کے پتے بونیون کے پتے کے طرح اور اس کے خواص بھی بونیون کے خواص کی طرح ہیں۔

بوغلیص

یہ گاؤزباں ہے۔

بوغنج

یہ شونیز (کلونجی) ہے۔

بوق

یہ ایک قسم کا بوم (الو) ہے۔

بوقده

یہ گندم (گیہوں) ہے۔

بوقیا

یہ دردار ہے۔

بوقشرم

یہ بربری لفظ ہے، جو اندلس میں بوموت کے نام سے معروف ہے، اس کا عصارہ بیاض العین کو ختم کرتا ہے۔

بوقل

یہ خرفہ ہے۔

بوقلیس

یہ گاؤزباں ہے۔

بوقلمون

یہ رومی کپڑا ہے، جس کا رنگ ہر وقت بدلتا رہتا ہے۔ بعض کے مطابق یہ کپڑا یونان میں تیار ہوتا ہے اور بعض کے نزدیک یہ ایک پہاڑی چڑیا ہے، جس کے پروں کا رنگ عجیب وغریب طریقہ سے بدلتا رہتا ہے اور اس کے رنگ میں آگ کے شعلہ کے مانند کوئی چیز رونما

ہوتی رہتی ہے۔بعض کے نزدیک یہ اخیل (گرگٹ) ہے اور کچھ اطباء کے نزدیک بوقلمون ایک جانور ہے، جس کا نام حربا (گرگٹ) ہے اور حربا کا فارسی نام آفتاب پرست ہے۔

بوقیصا

یہ یونانی لفظ ہے اور بعض کے نزدیک عربی ہے۔بوقیصا شجرۃ البق یعنی وردار ہے۔

بوقیر

یہ ایک سفید رنگ کی چڑیا ہے، جو ہر سال متعینہ وقت میں پہاڑ پر آتی ہے اور مقام صعید مصر میں اڑتی ہے اور ہر سال نظروں سے اوجھل ہو جاتی ہے، یہاں تک کہ پھر دوبارہ اسی وقت لوٹ آتی ہے۔طب میں اس کا کوئی استعمال اور فائدہ نہیں ہے۔

بوقی

یہ قنطوریون غلیظ ہے۔

بوگل

یہ حبۃ الخضراء ہے۔

پوکی پھل

پا پر پیش، واؤ ساکن، کاف کے نیچے زیر، یا ساکن، پا پر زبر اور ہا مخفی اور لام ساکن۔پوکی پھل، پوکا اور پوکیہ یہ تینوں سپاری کے نام ہیں۔

بول

با پر زبر، واؤ اور لام ساکن، یہ عربی لفظ ہے۔یہ سریانی میں وقاس، فارسی میں کمیز اور شاش اور ہندی میں موت اور پیشاب کے نام سے موسوم ہے۔یہ جانور اور انسان کی مشروب اور ماکول چیز کی آبی رطوبت ہے، جس کو طبیعت، گردہ، مثانہ، احلیل یا زنانہ شرمگاہ کے راستے سے خارج کرتی ہے۔

مزاج: گرم وخشک۔

افعال و خواص: پیشاب مطلقاً غسال، جالی، ملطف اور مقطع ہوتا ہے۔ہر جانور کا پیشاب اس کے مزاج کے اعتبار سے مختلف ہے۔انسان کا پیشاب سب سے زیادہ معتدل اور اس کے بعد اونٹ اور گائے کا پیشاب معتدل ہوتا ہے۔بعض کے نزدیک انسان کا پیشاب سب سے زیادہ جالی اور سب سے زیادہ کمزور پیشاب خصی جانور کا ہوتا ہے۔گیلانی لکھتے ہیں کہ پیشاب خود جانور کی نسبت، اس کی غذا، اس کے ماکول و مشروب اور اس کے داخلی و خارجی احوال کے اعتبار سے متفاوت ہوتا ہے، جو جانور رطب اور کم حرارت والی چیزوں کو کھاتا ہے۔اس کے پیشاب میں صفرا کی آمیزش کم ہوتی ہے، کیونکہ اس جیسی غذا سے صفرا کی تولید کم ہوتی ہے اور جو جانور گرم وخشک چیزوں کو کھاتا ہے اس کے پیشاب میں صفرا کی آمیزش زیادہ ہوتی ہے۔فربہ بدن جانور کا پیشاب رطب اور کم صفراوی ہوتا ہے۔پرانا پیشاب سب سے زیادہ قوی ہوتا ہے، کیونکہ اس کی آبی رطوبت تحلیل اور اس میں صفرا کا غلبہ ہو جاتا ہے۔خصی جانور کا پیشاب ہر جانور سے کمزور ہوتا ہے، کیونکہ خصی جانور کے پیشاب میں رطوبت کثرت سے ہوتی ہے۔کیونکہ اس کے پیشاب میں آبی رطوبت زیادہ اور صفرا کم

ہوتا ہے۔ پرانا پیشاب نئے پیشاب سے زیادہ جالی ہوتا ہے، جوسر کے رطب قروح اور قروح خبیثہ کو پھیلنے سے روکتا ہے، خصوصاً جب یہ عمل مداومت سے کیا جائے تو زخموں کی حفاظت اور ان کو مندمل کرتا ہے۔ کبھی خبیث علت ہو جاتی ہے، جس پر زور اور شدید پیشاب کی ضرورت پڑتی ہے۔ انسان اور اونٹ کا پیشاب استسقاء اور صلابت طحال میں فائدہ کرتا ہے۔ خصوصاً اگر اس دوران اونٹ کا دودھ نوش کیا جائے تو نفع میں اضافہ ہوتا ہے۔

شریف کے مطابق اگر بول نوش کیا جائے تو ورم جگر میں فائدہ ہوتا ہے۔ اونٹ کے پیشاب اور اسی طرح بیل کے پیشاب سے حزاز کو دھونے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اگر پیشاب کو کھولا کر گاڑھا اور بستہ کرلیا جائے تو قروح خبیثہ اور نواصیر میں فائدہ کرتا ہے، نیز ان کو خشک اور مندمل کرتا ہے۔ حاصل کلام! پیشاب سب سے خراب دوا ہے، اس کا استعمال بہتر نہیں، مگر جب ہلاکت کا اندیشہ ہو اور دوا دستیاب نہ ہو تو اس کے استعمال کی اجازت ہے، ہر جانور اور انسان کے پیشاب کے خواص اپنے مقام پر تحریر ہیں۔ اس کے افعال وخواص ہندوستانی اطباء کے حوالہ سے مُوت کے ذیل میں آئیں گے۔

بول الابل

یہ اقراص ہیں، جن کو لوگ یمن سے حاصل کرتے ہیں اور مکہ مکرمہ میں موسم حج کے دوران فروخت کرتے ہیں۔ یہ لصاق الجراحات کے نام سے مشہور ومعروف ہے۔ زہراوی نے اس کی ماہیت کے بارے میں لکھا ہے کہ یمن کے باشندے اپنے اونٹوں کو سال کے ایک موسم میں وہاں کی ایک خاص چراگاہ میں لے جاتے ہیں اور ان کے پیشاب کو جمع کر کے قرص تیار کرتے ہیں۔ مالیقی نے لکھا ہے کہ ایسی بات نہیں ہے، بلکہ یہ ایک چیز ہے، جو مکہ معظمہؑ وغیرہ کے پہاڑی علاقوں کے غاروں میں پائی جاتی ہے، جو سیاہ رنگ کے سخت ٹکڑے ہوتے ہیں اور یہ صن الوبر کے نام سے معروف ہے۔

بدوی تاجر اس سے قرص بنالیتے ہیں۔ بعض کے مطابق یہ خفاش (چمگادڑ) کا پیشاب ہے، جو غاروں میں تہہ بتہہ جم جاتا ہے۔ بعض کے نزدیک یہ حجازی پہاڑوں میں پائی جانے والی ایک مخصوص گھاس ہے، جس کو لوگ کوٹ چھان کر اونٹ کے پیشاب میں ملا کر قرص بنالیتے ہیں۔ حاصل کلام! یہ مجہول الماہیت دوا ہے۔

مزاج: بول الابل دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔

افعال وخواص: یہ تمام قسم کے جانوروں کے جروح وقروح کو مندمل اور نزف الدم کو بند کرتا ہے۔ اس کا حمول حمل اور بواسیر کو روکتا ہے۔ بول الابل اور شہد کا طلا ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ بول الابل بدن پر زیادہ دیر لگے رہنے سے قرحہ پیدا کر دیتا ہے، جس کا مصلح روغن گل ہے۔

بول الدواب

یہ چوپایوں کا پیشاب ہے، اگر اس آبزن کیا جائے یا اس سے نطول کیا جائے تو جوڑوں کے درد میں فائدہ کرتا ہے۔

بول الکلاب

یہ کتے کا پیشاب ہے، اس کا طلا ثالیل میں فائدہ کرتا ہے۔

بول بزکوھی

یہ سلاحہ (جنگلی نر بکرے کا پیشاب) ہے۔

بُول

با پر پیش، واؤ مجہول اور لام ساکن۔ یہ مر کا ہندی نام ہے، یہ سنسکرت میں جان تیرس (درختوں کی نسل کا گوند)، نریا سا (سب سے بہتر گوند)، سورس (بہترین گوند) اور گند ہرس (بودار گوند جوز چہ کے لیے فائدہ مند ہے) ناموں سے موسوم ہے۔

مزاج: یہ گرم ہوتا ہے۔

افعال وخواص: یہ زچہ عورتوں کے امراض، آنکھ کے امراض اور آنکھ کے طبقہ ملتحمہ کی سفیدی کو ختم کرتا ہے۔ اطباء نے اس کو سب سے بہتر گوند قرار دیا ہے۔ بعض ہندوستانی اطباء کے نزدیک اس کا مزاج سرد ہے۔ یہ عقل میں اضافہ، بھوک کو بڑھاتا، کھانے کو ہضم، عورتوں کے رحم کو صاف اور خون، بخار و جذام کے فساد کو دفع کرتا ہے، اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے مر کے ذیل میں آئیں گے۔

بول سیاہ

بالضم یہ صبر ہے۔

بولا

یہ باقلا ہے۔

بولا مونیون

با پر پیش، واؤ ساکن، لام پر زبر، الف، میم پر پیش، واؤ ساکن، نون کے نیچے زیر، یا پر پیش، واؤ اور نون ساکن۔ یہ یونانی لفظ ہے۔ بولا مونیون مخلصہ کی ایک قسم ہے۔ اس کا یونانی نام قیلا طاریون بھی ہے، یہ جڑی بوٹی پیڑ اور گھاس کے درمیان قد کی ہوتی ہے، جس کی شاخیں چھوٹی، باریک اور ٹہنیوں سے پر ہوتی ہیں۔ اس کی پتیاں سداب کی پتیوں سے طویل و بڑی اور بعض کے نزدیک پودینہ نہری کے مانند ہوتی ہے۔ اس کی شاخوں کے اطراف میں سر کی طرح گول ایک چھوٹی چیز ہوتی ہے، جو سیاہ تخم سے پر ہوتی ہے، اس کی جڑ ایک ہاتھ کے قریب طویل اور درونج کی طرح سفیدی مائل اور سخت ہوتی ہے۔ بولا مونیون پہاڑی علاقوں اور سخت ناہموار زمین میں پیدا ہوتا ہے۔ اس کی پتیاں اور جڑ استعمال ہوتی ہیں۔

مزاج: اس کے تمام اجزاء تیسرے درجہ تک گرم وخشک ہیں اور ایک قول کے مطابق دوسرے درجہ کے آخر میں گرم وخشک ہیں۔

افعال وخواص: یہ ملطف، مجفف، جالی اور مفتح ہوتا ہے، اس کی تازہ جڑ کو چبانے سے وجع الاسنان بارد میں راحت ملتی ہے اور اسی طرح اس کی خشک جڑ کا منجن بھی مذکورہ درد میں فائدہ کرتا ہے۔ اس کے مستقل استعمال سے وجع الاسنان بارد میں فائدہ ہوتا ہے اور کثرت رطوبت سے ڈھیلے مسوڑوں کو مضبوط کرتا ہے۔

بولا مونیون کو متواتر کھانے سے امراض طحال اور صلابت طحال میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کو بیخ کبر اور بیخ انجیر وغیرہ مناسب دواؤں

کے ہمراہ سفوف بنا کر استعمال کریں۔ساڑھے تین گرام بولا مونیون سرکہ کے ہمراہ تلی کے درد میں فائدہ کرتا ہے،سرکہ کے ہمراہ اس کا مستقل ضماد صلابت میں طحال میں مفید ہے۔بعض مناسب دواؤں کے ہمراہ اس کی جڑ کا خوردنی استعمال آنتوں کے قروح میں فائدہ کرتا ہے۔صرف بولا مونیون کی جڑ کا سفوف پانی کے ہمراہ کئی دن کھانے سے عسرالبول، وجع الورک اور عرق النساء میں فائدہ ہوتا ہے۔بعض کے نزدیک ساڑھے تین گرام جڑ اور پتیوں کا خوردنی استعمال مدر بول، مدر حیض اور مخرج مشیمہ ہے۔نیز وجع الورک اور آنتوں کے قرحہ میں فائدہ کرتا ہے۔ساڑھے تین گرام جڑ اور پتی کو تازہ دودھ کے ہمراہ کھانے سے پتھری پارہ پارہ ہو جاتی ہے۔فوتوں پر اس کا ضماد خصیہ کی ریاح کو تحلیل کرتا ہے۔اس کا اثر بالخاصہ ہے کہ اگر اس کی جڑ کو انسان کی گردن میں لٹکایا جائے تو اس کو بچھو نہیں کاٹتا۔اگر کاٹ لے تو کوئی تکلیف نہیں ہوتی۔اگر اس کو شراب کے ہمراہ کھایا جائے تو بل میں رہنے والے کیڑے مکوڑوں کے ڈسے میں فائدہ کرتا ہے۔بعض اطباء سے منقول ہے کہ جو شخص سات سو پچاس ملی گرام بولا مونیون کی جڑ کو ناشتے کی وقت کھاتا ہے تو اس کو بچھو کبھی نہیں کاٹتا مگر یہ کہ وہ کسی بچھو کو مار دے جب وہ شخص ایسی حرکت کر لے تو دوبارہ بولا مونیون کو مذکورہ مقدار میں کھائے تاکہ بچھو کے ڈسنے سے محفوظ رہے۔بولا مونیون کی مقدار خوراک ساڑھے چار گرام تک ہے۔اس مقدار پر مزید اضافہ نہ کریں۔اس کا مصلح عناب اور اس کا بدل فادزہر ہے۔

پولاد

اس کا شروع لفظ پا ہے۔پولاد جو ہردار آہن اور لوہے کی ایک قسم ہے۔

بولچاق

یہ چنا ہے۔

بولسری

یہ مولسری کے ذیل میں آئے گا۔

بولو خودیون

یہ بسفائج کا یونانی نام ہے۔

بولو ذیون

یہ سرخس کا رومی نام ہے،یونانی میں اس لفظ کے معنی کثیر پیر ہیں،یہ بسفائج اور بعض کے نزدیک بوزیدان ہے۔

بولوسیون

یہ لبلاب سیاہ کا یونانی نام ہے۔

بولو طریخون

یہ پرشیاؤشاں ہے۔

بولوغالین

یہ یونانی لفظ ہے،جس کے معنی بہت دودھ کے ہیں۔بولوغالین ایک پودا ہے،جس کا تنہ ایک بالشت کے برابر ہوتا ہے،اس کی

پتیاں مسور کی پتیوں کی طرح اور اس کا ذائقہ کسیلا اور قدرے زبان گیر ہوتا ہے۔ جب عورتیں اس کو کھاتی ہیں تو ان کے دودھ میں اثر بالخاصہ سے اضافہ ہوتا ہے۔

بویوغاناطن

یہ یونانی لفظ ہے جس کے معنی بہت گانٹھ والا کے ہیں، یہ سمنشی ہے، جو پہاڑوں میں پیدا ہوتا ہے، یہ پوداء ایک ہاتھ لمبا ہوتا ہے، اس کا پتا برگ غار کی طرح مگر چوڑا اور خوب نرم ہوتا ہے۔ اس کا ذائقہ بہی یا انار کے ذائقہ کے مانند قدرے زبان گیر ہوتا ہے۔ اس کا پھول سفید ہوتا ہے۔ جڑ، لمبی، کثیر گانٹھوں والی، رواں دار اور انگلی کے برابر موٹی ہوتی ہے، جس سے بھاری بدبو آتی ہے، یہ قبض، حرافت، حدت، کراہت اور بشاعت سے مرکب القوی ہے، اس کا داخلی استعمال متروک ہے۔ اس کی جڑ کا ضماد ضربہ وسقطہ میں فائدہ کرتا ہے۔ اس کا طلا کلف کو زائل کرتا ہے اس کا ضماد، پھوڑوں اور نشانات ختم کرنے کی بہترین دوا ہے۔

بولوقیمن

یہ قرصعنہ ہے۔

بوم

با پر پیش، واؤ اور میم ساکن۔ یہ عربی لفظ ہے۔ بوم کا نام بومہ بھی ہے، نیز اس کا عربی نام غراب اللیل اور اس کی کنیت ام الخرابہ اور ام الصبیان ہے اور اس کا فارسی نام کوف ہے۔ یہ ایک مشہور پرندہ ہے، جو رات میں دکھائی دیتا ہے اور دن میں چھپا رہتا ہے، کیونکہ دن میں اس کی بینائی سورج کی روشنی سے اتنی کم ہوجاتی ہے کہ اپنا آشیانہ اور مقام تک نہیں دیکھ سکتا کہ نکل سکے اور پرواز کرسکے۔ یہ ویرانے مقامات میں رہتا ہے اور اس کی متعدد اقسام ہیں، ایک قسم کا الو بھاری جسامت والا ہوتا ہے۔ جس کا فارسی نام بوق اور شاہ بوم، ترکی نام ساروقوس، انگریزی نام آول اور ہندی نام الّو ہے۔ الو کی ایک قسم اوسط درجہ کی اور سیاہ ہوتی ہے، جس کا فارسی نام چغد، تنکابن میں کورہ بوم اور ہندی میں چیلہ اور کھکوسٹ ہے۔ الو کی چھوٹی قسم کو ترکی میں بیلاق کہتے ہیں سب سے چھوٹے قسم کے الو کا نام مرغ حق اور ہندی میں پیچہ ہے۔ اس کا بدن قمری کے برابر اور سر چھوٹی نارنگی کے برابر ہوتا ہے۔ اس کے متعلق ایک تعجب خیز بات یہ ہے کہ جب اس کو ذبح کیا جاتا ہے تو اس کی ایک آنکھ کھلی اور دوسری بند رہتی ہے۔ چنانچہ اگر کھلی آنکھ کو انگوٹھی کے نگینہ کے نیچے جڑ کر پہنا جائے تو رات بھر نیند نہیں آتی اور بند آنکھ کا اثر اس کے برخلاف ہوتا ہے۔ یعنی نیند رات بھر آتی ہے۔ اسی طرح اگر اس کو تکیہ کے نیچے رکھا جائے، نیز کھلی آنکھ کی تعلیق سے بیداری اور بند آنکھ کی تعلیق سے خوب گہری نیند آتی ہے۔ اگر دونوں آنکھیں نکالنے کے بعد کھلی اور بند آنکھ میں اشتباہ ہوجائے تو دونوں کو پانی سے بھرے برتن میں ڈالا جائے تو بیدار کرنے والی آنکھ پانی کے اوپر تیرنے لگتی ہے اور نیند لانے والی آنکھ تہہ نشیں ہوجاتی ہے۔ جادوگر لوگ الو کے تمام اجزاء کو اپنے عمل میں استعمال کرتے ہیں۔ اس کے استعمال سے اجتناب بہتر ہے، کیونکہ اس کا گوشت کھانے سے جنون لاحق ہوجاتا ہے اور عقل بالکل سلب ہوجاتی ہے۔ اگر الو کے دل کو سوئی ہوئی عورت کے بائیں ہاتھ پر رکھ دیا جائے تو تمام اپنی اچھی بری کرتوت کو بیان کردیتی ہے۔ الو کے مغز اور روغن بنفشہ کو موافق جانب ناک کے سوراخ میں قطور کرنے سے درد شقیقہ میں فائدہ ہوتا ہے اور یہ مجرب ہے۔ مہراوس کے مطابق گرما گرم خون آلود الو کے دل کا ضماد لقوہ کے مریض کے چہرے اور گردن پر کرنے سے

فائدہ ہوتا ہے۔الو کے خون اور پتے کو آنکھ میں لگانے سے شبکوری میں فائدہ ہوتا ہے۔بعض کے مطابق اگر الو کے پتے کو آنکھ میں سلائی سے لگایا جائے تو یہ آنکھ کی دھند کو دور کرتا ہے۔اگر سات گرام الو کا خشک خون تین دن متواتر کھایا جائے تو ربو اور لہیب (سوزش وجلن) میں فائدہ کرتا ہے۔اسی طرح اگر اس کے گوشت کا شوربا نوش کیا جائے تو ربو میں مفید ہے۔اسی طرح الو کے خشک گوشت شراب کے ہمراہ کھانے سے یہی فائدہ ہوتا ہے۔الو کے خون اور پتے کو گز (جھاؤ) کی لکڑی کی راکھ اور شہد میں ملا کر پینے سے سلسل البول اور بول فی الفراش میں فائدہ ہوتا ہے۔الو کے خون اور روغن کے طلا سے جوں مر جاتے ہیں۔اس کے داخلی استعمال سے اجتناب بہتر ہے،اور اس کے افعال وخواص ہندوستان اطباء کے حوالہ سے الو کے ذیل میں تحریر ہو چکے ہیں۔

پوم گری نیٹ روٹ

پا پر پیش،واؤ ساکن،میم ساکن،گاف کے نیچے زیر،یا کے نیچے زیر،یا ساکن،نون کے نیچے زیر،یا اور ٹا ساکن،را پر پیش،واؤ اور ٹا ساکن۔یہ انار کی جڑ ہے۔لوگ اس کی جڑ کی چھال کو خشک کر کے سفوف بنا لیتے ہیں،جو کیڑوں کا قاتل اور قابض ہے اور اس کو مرض اسہال اور پرانی پیچش میں استعمال کرتے ہیں۔اس کے جوشاندہ کا خوردنی استعمال اور ذروق دق کے بخار،بواسیر اور خروج مقعد میں فائدہ کرتا ہے۔

بوماوران

یہ برنجاسف ہے۔

بونافع

یہ شراب ہے۔

پون پتر

پا پر زبر،واؤ اور نون ساکن،دوسرے پا اور تا پر زبر اور را ساکن۔یہ تلسی ہے۔

بونٹ

با پر پیش،واؤ ساکن،نون مختفی اور ٹا ساکن۔یہ ہرے چنے کا ہندی نام ہے۔ہندوستانی اطباء کے نزدیک اس کا مزاج بارد اور یابس ہے۔یہ شہوت کو ختم،ریاح انگیز،لطیف،نفاخ اور خون،بلغم وصفرا بڑھاتا ہے۔

بوندخی

یہ خرفہ ہے۔

پونڈا

پا پر زبر،واؤ ساکن،نون مختفی،ڈال پر زبر اور الف۔یہ سفید گنے کا ہندی نام ہے۔ہندوستانی اطباء کے نزدیک شیریں،رطب،دیر ہضم ثقیل،باہ آور،مقوی اعضاء،مفرح قلب،ریاح وصفرا کے فساد کا دافع،مدر بول،مولد دیدان معدہ اور مزید بلغم ہے۔سرخ گنا بارد اور ثقیل ہوتا ہے،جو اعضاء کی سوزش،خون وصفرا کے فساد اور پیشاب کی دشواری کو دفع کرتا ہے۔کالا گنا سفید گنے کے مانند ہوتا ہے۔عمدہ قسم

کا گنا بارد رطب ہوتا ہے، جو باہ آور، ملین اور مزید بلغم ہے، اس کے کچھ افعال وخواص سرکڑا کے ذیل میں اور بعض گنا کے ذیل میں آئیں گے اور اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے نیشکر کے ذیل میں آئیں گے۔

پونڈرک

پا پر پیش، واؤ مجہول ساکن، نون خفی، ڈال اور را پر زبر اور کاف ساکن۔ یہ ایک قسم کا لوا پرندہ ہے۔

پونڈرکستو

یہ گنا ہے

پونڈرنگ

یہ مزید منی اور بارد ہے۔ آنکھ کے امراض میں فائدہ کرتا ہے اور صفرا و بلغم کو رفع کرتا ہے۔

پوہ

پا پر پیش اور واؤ مشدد پر پیش۔ یہ بوم کی طرح مگر اس سے چھوٹی ایک چڑیا ہے، جس کی مادہ کا نام بوہہ ہے۔ بعض لوگوں کے مطابق یہ احمق اور کنجوس آدمی کے مشابہ ہوتی ہے، اس کے افعال وخواص بوم کے خواص سے کافی یکسانیت رکھتے ہیں۔

بویانس

یہ فلفل موبہ ہے۔

بوینون

با پر پیش، واؤ ساکن، یا کے نیچے زیر، نون پر پیش واؤ اور نون ساکن۔ بعض نے اس کا اعراب با پر زبر، واؤ کے نیچے زیر اور یا ساکن لکھا ہے، یہ یونانی لفظ ہے۔ بوینون ایک پودا ہے، جس کا تنہ انگلی کے برابر موٹا، چوکور اور تین بالشت لمبا ہوتا ہے۔ اس کی پتیاں کرفس کی پتیوں کی طرح مگر لطیف ہوتی ہیں۔ اس کا پھول سویا کے پھول کے مانند اور تخم بزرالبنج چھوٹا اور خوشبودار ہوتا ہے۔ اس کا جزء مستعمل پتی تخم اور عصارہ ہے۔

مزاج: بوینون دوسرے درجہ میں اور ایک قول کے مطابق تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔

افعال و خواص: یہ تیز، جالی، محلل ریاح، مجفف، مفتح اور مذیب اخلاط ہے۔ اس کا استعمال متروک ہے، مگر شدید ضرورت پڑنے پر اس کے استعمال کی اجازت ہے، کیونکہ یہ بے حد حاد ہوتا ہے، جب اس کے تخم یا پتی یا عصارہ کو ماءالعسل کے ہمراہ استعمال کیا جاتا ہے تو یہ زیادہ فائدہ مند ثابت ہوتا ہے۔ بوینون گردہ، مثانہ اور تلی کے درد کی بہترین دوا ہے۔ ساڑھے تین گرام پتے کا خوردنی استعمال مدر بول ہے۔ عسر البول اور تقطیر البول میں فائدہ اور مشیمہ و پیٹ کے کیڑوں کو ساقط کرتا ہے۔ اور یہی فائدہ اس کے تخم سے حاصل ہوتا ہے اور آنتوں کی مروڑ میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر عورت اس کے عصارہ کا حمول کرے تو مدر حیض اور مخرج مشیمہ ہے۔ شراب اور نمک کے ہمراہ اس کا نیم گرم ضماد خنازیر کو تحلیل کرتا ہے۔ بوینون کا حمول آنتوں کے کیڑوں کو خارج کرتا ہے۔ لوگ اس کی شاخوں اور پتوں سے عصارہ حاصل کرتے ہیں، جس سے صداع اور غثیان لاحق ہوتا ہے۔ اس کا مصلح تازہ دودھ ہے۔ بوینون کے پتوں کی مقدار خوراک چار عدد اور

ایک قول کے مطابق ساڑھے چار گرام تک اور اس کے تخم کی مقدار خوراک پونے دو سے سوا دو گرام تک ہے اور اس کا بدل کندر ہے۔

بوئے نور

یہ قرن (سینگ) ہے۔

پوئی

پا پر پیش، واؤ مجہول ساکن، ہمزہ کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ سنسکرت میں اس کے نام پودکا (پانی کھینچنے والا)، کودولی (لال بیل نیز اس کا دوسرا معنی خروج مقعد کو دفع کرتا ہے)، بہر مینکا (صفراوی جنون کو ختم کرتا ہے)، پچلی (ہاضم)، ربودکی (حیض کی کثرت کو روکتا ہے)، پدلی (طبیعت کو اعتدال میں رکھتا ہے)، پوت کیسو (بچوں کے بال کو صاف کرتا ہے)، پانسی (بچوں کی رگوں کو صاف کرتا ہے)، مدرکھ (قوت باہ کو قوی کرتا ہے)، پوت پوتا کھر (اولاد پیدا کرتا ہے)، پلا پچلی (آنتوں کا بلغم دفع کرتا ہے)، کولٹائے کڈہ (مردوں کے دمّل یعنی ران کی بد کو دفع کرتا ہے)، بچھائے کدہ (عورتوں کے حمل کو قوی کرتا ہے)، ناموں سے موسوم ہے۔ پوئی ایک بیل دار ہندوستانی پودا ہے، جس کو لوگ اکثر گھروں میں بوتے ہیں، یہ انگور اور کدو کی بیل کے مانند درختوں اور دیواروں پر چڑھتا چلا جاتا ہے۔ اس کا تنہ انگلی برابر موٹا اور اس کی پتیاں مجموعی طور پر پان کے پتوں کی طرح، سبز، قدرے ضخیم، نازک اور کثیر رطوبت دار اور لیس دار ہوتی ہیں، جن پر رواں بالکل نہیں ہوتے۔ اس کا پھل سیاہ اور مکو کے مانند ہوتا ہے۔

پوئی دو قسم کی ہوتی ہے۔ ایک کا تنہ سفید اور پتیاں سبز ہوتی ہیں۔ یہ قسم کثرت سے پائی جاتی ہے۔ دوسری قسم کا تنہ سرخ اور اس کی پتیوں کی رگیں بھی سرخ ہوتی ہیں۔ یہ قسم بہت کم ہوتی ہے اس دوسری قسم کا سنسکرت نام پادرگت (لال جڑ) ہے۔ بعض لوگوں نے پوئی کی چار قسمیں لکھی ہیں۔ پہلی اور دوسری وہی ہیں، جن کا تذکرہ ہو چکا، تیسری قسم کا نام ولپا پچلی (چھوٹی پوئی) ہے۔ یہ بعینہٖ پہلی قسم کے مانند ہوتی ہیں۔ البتہ اس کا پودا ایک بالشت سے زیادہ بڑا نہیں ہوتا اور یہ پودا چولائی کے ساگ کے مانند ہوتا ہے۔ بہت لذیذ اور عمدہ ہوتا ہے۔ پوئی کی چوتھی قسم جنگلی ہے، اس کا پودا غیر تنہ دار اور پتیاں بسکھپرہ کی پتیوں کے مانند مگر ضخیم، معمولی نوکدار اور کھٹی ہوتی ہیں، اس کی جڑ کچی حالت میں سفید اور سپاری کے مانند گول ہوتی ہیں، جو ہندی میں پلا پچلی، کولٹائی کدہ اور بچپائی کدہ کھٹوا (پلنگ کا گرہ دار پایہ) اور کھٹوانگا (تمام ترش اور بدہضمی کو دفع کرتا ہے) ہے۔ پوئی کا خاصہ یہ ہے کہ اگر اس کو طلوع آفتاب سے پہلے توڑا جائے تو میٹھی ہوتی ہے اور طلوع آفتاب کے بعد توڑنے سے کھٹی رہتی ہے۔ لوگ اس کو کچا بھی کھاتے ہیں اور ہندوستان لوگ اس کو دوسری ترکاریوں کی طرح پکا کر کھاتے ہیں، اس کو گوشت، مونگ دال، روغن اور مصالحہ جات کے ساتھ پکا کر بھی سالن تیار کرتے ہیں اس میں لیس بہت زیادہ ہوتی ہے۔

مزاج: پوئی کی تمام اقسام دوسرے درجہ میں بارد و رطب اور بعض کے نزدیک خشک ہیں۔

افعال و خواص: پوئی معدل اخلاط، منوم، باہ، مزید منی، مولد بلغم، آلات صوت و حلق کی ملین اور گرم بخاروں کے حدت کی مسکن ہے۔ اس کے پتوں کے رس کا طلا سوزش کو ساکن کرتا ہے۔ اگر اس کے پتے کے رس سے آگ سے جلے عضو کو جلنے کے فوراً بعد بار بار ملا جائے تو اس میں آبلہ نہیں پڑتے۔ اہل ہند کے نزدیک پوئی بارد ہے۔ گلے اور حنجرہ کی آواز بھاری کرتی ہے۔ بلغم کی تولید، خون و صفرا کے فساد کو دفع، پتھر کو توڑتی اور خونی بخار کو دفع کرتی ہے۔ بعض کے نزدیک پوئی بہت بلغم بناتی ہے۔ اس سے بھوک مر جاتی ہے، مگر اس کا ذائقہ عمدہ

ہوتا ہے اور طبیعت کو فرحت بخشتی ہے۔ دیوانگی اور جنون میں قدرے فائدہ مند ہے۔ بعض اطباء نے لکھا ہے کہ پوئے بھوک کو ساقط کرتی ہے، ثقیل اور نفاخ ہے۔ اس کا مصلح زنجبیل اور فلفل ہے۔ پوئی سے سردی اور بلغم میں اضافہ ہوتا ہے۔ دارچینی اس کے نقصان کو دفع کرتی ہے، جو قسم پویہ کے مانند ہوتی ہے وہ سرد ہوتی ہے، اس کو قدرے املی کے ہمراہ پکا کر کھاتے ہیں، یہ مزاج کو فرحت بخشتی ہے اور صفرا، پیاس اور معدہ کی سوزش کو ختم کرتی ہے۔ بہت لذیذ ہوتی ہے اور اس میہ (پیشاب کی بیماری) کو دور کرتی ہے، جس سے کپڑا پر داغ پڑ جاتا ہے۔

بوی جھودان

یہ مقل ہے۔

فصل ۱۹ : یہ با اور ہا پر مشتمل ہے

بہ

با کے نیچے زیر اور ہا ساکن۔ یہ فارسی لفظ ہے۔ اس کا فارسی نام آبی بھی ہے۔ یہ عربی میں سفرجل، ترکی میں حیوا، یونانی میں قودیا اور قودا اور نیا میلا اور ہندی میں بہی کے نام سے موسوم ہے۔ بہی ایک بستانی درخت کا پھل ہے، جو مشہور و معروف ہے۔ بہی تین قسم کی ہوتی ہے۔ ایک شیریں بہی ہے، جس کا نام بہی آزاد ہے۔ دوسری مطلق ترش بہی اور تیسری ترش و شیریں بہی، جس کا عربی نام مز اور فارسی نام میخوش ہے۔ بڑی، فربہ، گول، رسیلا، نازک، تروتازہ، پکی ہوئی، گودہ دار، کم شیریں اور کھٹ میٹھی، اصفہانی بہی بہترین اور اعلیٰ معیار کی ہوتی ہے اور مطلق بہی سے اس کا پھل مراد ہوتا ہے۔ بعض کے نزدیک اس کا خاصہ ہے کہ جب اس کی شاخ کو انار کے درخت کے ساتھ قلمکاری کرتے ہیں تو اس میں بہت پھل آتے ہیں۔

مزاج: بہی شیخ کے مطابق اوّل درجہ کے آخر میں بارد اور دوسرے درجہ کے آخر میں یابس ہے۔ بعض کے نزدیک دوسرے درجہ کے آخر میں بارد اور اوّل درجہ کے اول میں یابس ہے۔ بعض کے مطابق دوسرے درجہ میں سرد و خشک ہے، مگر اس کی سردی، خشکی سے زیادہ ہے، اس لیے یہ شدید قابض ہے۔ شیریں بہی اول درجہ میں بارد اور رطب ہے اور یہ گرمی کے موسم میں پیدا ہوتی ہے۔ بعض کے مطابق شیرین بہی گرمی اور سردی میں معتدل ہوتی ہے۔ کچھ لوگوں کا خیال ہے، شیریں بہی حرارت مائل اور اوّل درجہ کے آخر میں رطب اور یہ ترش بہی سے کم قابض اور ممسک ہوتی ہے۔ شیریں بہی کا رس شدید مقوی اور اس کا جرم زیادہ قابض ہوتا ہے۔ ترش بہی اول درجہ میں سرد اور دوسرے درجہ میں خشک ہے اور یہ شیریں بہی سے حار معدہ کو زیادہ تقویت دیتی ہے، اس کا کثرت سے استعمال خصوصاً غذا کے بعد، نچوڑ کر اسہال لاتی ہے اور خالی معدہ میں گرم مزاج لوگوں کے لیے قابض ہے۔ بہی میخوش (کھٹ میٹھا) حرارت و برودت میں معتدل اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔ اس کے افعال و خواص ترش اور شیریں بہی سے ملتے جلتے ہیں، لیکن یہ ان دونوں سے زیادہ ثقیل ہوتی ہے۔ قرشی کے مطابق اس کے کثرت استعمال سے فوراً ہچکی آنا شروع ہو جاتی ہے۔

افعال و خواص: شیخ کے مطابق بہی قابض و مقوی اور اس کا پھول بھی قابض ہے اور روغن بہی اسی فعل کا حامل ہے۔ شیریں بہی کم قابض ہوتی ہے، جو احشاء کی جانب فضلات کے سیلان کو روکتی ہے۔ گیلانی کے مطابق اس درخت کے تمام اجزاء قابض ہیں۔ اس کے جو

پھل چھونے سے گرتے ہیں وہ زیادہ قابض ہوتے ہیں۔ ترش بہی شیریں بہی سے زیادہ قابض ہوتی ہے۔ بھنے ہوئے بہی کی لطافت، منفعت اور اعتدال میں اضافہ ہو جاتا ہے۔ تازہ بہی کا ضماد فعل قبض کے ضرورت مند عضو کے لیے بہترین دوا ہے۔ یہ جالی اور رادع ہے۔ اگر بہی کو بدن پر طلا کیا جائے تو پسینہ بہنا بند ہو جاتا ہے۔ بہی اپنے قبض یا برودت کی وجہ سے دماغ کی طرف ابخرات کو چڑھنے نہیں دیتی، مگر شرط ہے کہ اس کو کھایا جائے۔ بہی کو سونگھنا مقوی اور مبرد ہے۔ نفس میں سرور کا اضافہ، قوت کا اعادہ، روح میں نشاط، قلب کو قوی، صداع حار کو ساکن اور دماغ کو قوی کرتا ہے۔ بہی چوسنے سے شراب کا خمار اتر جاتا ہے اور معدہ کی حرارت ساکن ہو جاتی ہے۔ یہی فائدہ اس کے لطوخ اور جوشاندہ سے حاصل ہوتا ہے۔ نیز اس کو کھانے سے نشہ آہستہ آہستہ چڑھتا ہے۔ اگر بہی کو شراب پینے کے وقت کھایا جائے تو معدہ کو فائدہ ہوتا ہے اور نشہ آہستہ آہستہ چڑھتا ہے۔ یہی خصوصاً بہی کا رس منہ کی بو کو خوشبودار اور پیاس کو ساکن کرتا ہے۔ اگر بہی کو بھون کر آنکھ کے ورم حار پر رکھا جائے تو اس کو تحلیل کرتا ہے۔ بہی کا عصارہ انتصاب نفس اور دموی ربو میں فائدہ کرتا ہے۔ عصارہ کو شراب کے ہمراہ پینے سے نفث الدم بند ہو جاتا ہے۔ بہی خصوصاً شراب بہی کثیر الغذا ہے، جو خون محمود کی تولید کرتا ہے۔ قے کو روکتا ہے، پیاس کو ساکن، فضلات اور تری قبول کرنے والے معدہ کو قوی کرتا ہے۔ یہی فعل قبض کے ساتھ عطریت کا حامل ہے اس لیے قلب، معدہ، جگر اور احشا کو فرحت وتقویت بخشتا ہے۔ اس سلسلے میں بہی کا رس بہی سے زیادہ اچھا ثابت ہوتا ہے۔ بہی کا رس خصوصاً شہد کے ہمراہ اشتہا کو برانگیختہ اور ہضم میں مدد کرتا ہے۔ شربت بہی ساقط شدہ اشتہا کو واپس لاتا ہے۔ میبہ خصوصاً خوشبودار مصالحہ سے ملا ہوا، معدہ کو قوی اور بلغمی قے کو روکتا ہے۔ بہی معدہ میں کبھی خراب نہیں ہوتی خواہ اس کو صحت مند شخص کھائے یا مریض کھائے، البتہ بہی خصوصاً غیر پختہ بہی معدہ سے نیچے دیر میں اترتی اور دشواری سے ہضم ہوتی ہے۔ اس کا مصلح شہد ہے، اسی طرح شہد ملا ہوا اس کا جوشاندہ ہے۔

بھنی ہوئی بہی ظاہر و باطن سے معدہ کی تقویت کے لیے بہترین چیز ہے۔ یہ قوی مفتح ہے، جس سے جگر وغیرہ کے سدے کھل جاتے ہیں۔ شہد آمیز بہی کا جوشاندہ معدہ کے لیے عمدہ اور خوش ذائقہ ہے، جو ساقط بھوک کو واپس اور عورتوں کی مٹی کھانے کی خواہش کو زائل اور فم معدہ کو مضبوط کرتا ہے۔ بہی غثیان کو روکتا ہے۔ شربت بہی قے کو بند کرتا ہے اور کھانے سے شراب سے لاحق شدہ کھٹی ڈکاریں آنا بند ہو جاتی ہیں۔ ترش بہی قے کو روکتی اور غثیان کو زائل کرتی ہے۔ بلکہ اس کو سونگھنے سے یہی فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ اگر ترش بہی کھانے سے پہلے کھائی جائے یا اس کو کسی وقت کثرت سے کھایا جائے تو دست لاتی ہے، کیونکہ یہ غیر ہضم شدہ کھانے کو دستوں میں خارج کرتی ہے۔ پختہ بہی کھانے کو فم معدہ سے نیچے لاتی ہے اور یہ حرارت اور عفونت دار رطوبت سے لاحق ضعف معدہ میں خوب راس آتی ہے۔ بہی کے گرم رس کا طلا اطراف کے تہیج کو رفع اور گرم مزاج لوگوں کے سوء القنیہ کے لیے مجرب ہے، مگر یہ سرد مزاج لوگوں میں نقصان کرتا ہے۔ بعض اطباء کے نزدیک بہی کی کثرت استعمال سے جذام پیدا ہوتا ہے اور ہچکی لاحق ہوتی ہے، کیونکہ اس سے فم معدہ میں خراش لاحق ہوتی ہے۔ بعض وقت اس کی سردی، خشکی اور خراش کی وجہ سے عصب میں درد لاحق ہو جاتا ہے اور بعض وقت رعشہ، قولنج اور مغص پیدا ہوتا ہے، اس لیے اس کو کھانے کے وقت اس کے ثفل کو منہ سے تھوک دینا ضروری ہے اور اس کو کھانے کے بعد مقوی اعصاب اشیاء تناول کریں۔ قوی شراب اور گرم مصالحہ جات سے تیار کردہ مختلف اسفید باج کھائیں۔ غیر پختہ بہی سے پرہیز کرنا بہتر ہے۔ کیونکہ یہ بارد، غلیظ اور سب سے خراب خون کی تولید کرتی ہے۔ البتہ خوب پختہ بہی تمام امراض میں زیادہ فائدہ مند ہے اور یہ وہ بہی ہے، جو سردی کے موسم سے موسم ربیع

تک درخت پر لگی رہتی ہے اور اس کے بعد قابض بہی سب سے زیادہ نفع بخش ہے۔

بہر حال ترش بہی کو اس وقت استعمال کریں جب معدہ میں غلیظ اور غیر بارد خلط موجود ہو۔ ترش بہی کی تمام انواع معدہ کو مضبوط اور تمام قابض میوہ جات کے مانند ہوتی ہیں۔ غیر پختہ بہی قوی حابس شکم ہے۔ بہی کا رس شدید مقوی اور کم قابض ہے اس کا عصارہ آنتوں سے بہنے والے فضلات کو روکتا اور شدید ذرب، زحیر اور تہج میں فائدہ کرتا ہے۔ یہ مفتح ہوتا ہے، اس لیے ذوسنطاریا اور سدی اسہال میں فائدہ کرتا ہے۔ گیلانی کے مطابق اگر بہی خالی پیٹ کھائی جائے یا اس کا رس پیا جائے تو دستوں کو روکتا ہے اور اگر کھانے کے بعد کھایا جائے تو نچوڑ کر دست لاتا ہے اور اگر کثرت سے استعمال کیا جائے تو غیر ہضم شدہ کھانے کو خارج کرتا ہے۔ اگر کھانے سے پہلے لیا جائے تو اس سے قبض پیدا ہوتا ہے۔ بہی کو بھوننے سے خشونت کم ہو جاتی ہے۔ پرانے اسہال اور آنتوں کے قرحہ کے لیے بہتر ثابت ہوتا ہے۔ سادہ بہی بریاں بہی سے زیادہ قوی فعل کی حامل ہے۔ بعض وقت بہی کو قابض شکم ضماد کے نسخوں میں شامل کیا جاتا ہے۔ اگر معمولی بہی کو آگ پر ہلکا بھون کر سرخ کر لیا جائے اور اس میں بہی کے سر پر لگے ہوئے پھول کو شامل کر کے ساڑھے تین گرام کھایا جائے تو لاعلاج اور شدید اسہال کو روک دیتی ہے۔ یہ دوا ساڑھے دس گرام تک مذکورہ مرض کے لیے کھائی جا سکتی ہے۔ بعض اطباء کے مطابق اگر بہی کو آگ کے نیچے گاڑ کر اتنا بریاں کیا جائے کہ اس کا رنگ دھندلا ہو جائے، پھر اس کو کھایا جائے تو اس سے پرانے دست رک جاتے ہیں، یہ نسخہ مجرب ہے۔ اگر بہی کے اندر کے تخم کو نکال کر جوز بوا کو ریزہ ریزہ کر کے بھرا جائے پھر مذکورہ طریقہ پر بھون کر کھایا جائے تو اس کے فائدہ میں خصوصی اضافہ ہو جاتا ہے۔ بہی کے عصارہ کو کچا پینے سے نیچے سے خارج ہونے والا خون بند ہو جاتا ہے اور آنتوں کی خراش میں فائدہ کرتا ہے۔ بعض وقت بہی کے عصارہ میں خوشبودار، مقوی اور مفتح دواؤں کو شامل کرتے ہیں اور کبھی عصارہ سے نبیذ تیار کرتے ہیں۔ نبیذ بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ سولہ حصہ بہی کے عصارہ اور ایک حصہ شہد کو ملا کر تیار کرتے ہیں اور یہ نبیذ ان تمام امراض میں خوب فائدہ کرتی ہے، جن میں سفر جل مفید ہے۔ بہی کو متواتر کھانے سے جنین محفوظ رہتا ہے۔ شیخ کے مطابق بہی مدر بول ہے اور احتباس بول میں مفید ہے۔ اطباء نے وضاحت کی ہے کہ بہی کا فعل ادرار عارضی اور اس کے فعل قبض کے تابع ہوتا ہے، کیونکہ جب فضلات فعل قبض کی وجہ سے آنتوں میں قید ہو جاتے ہیں تو ان کی آبی رطوبت ادرار کے ذریعہ خارج ہوتی ہے۔ بہی کا شہد آمیز جوشاندہ شدید مدر بول ہے، لیکن یہ بعض وقت رقیق دست لاتا اور قبض نہیں کرتا۔ بہی حیض کے خون کو بند کرتی ہے۔ بہی پیشاب کی سوزش اور پیشاب کے راستہ کے زخم کو ٹھیک کرتی ہے۔ اگر اس کے رس میں روغن بہی ملا کر مردانہ وزنانہ پیشاب کے راستے کے سوراخ میں قطور کیا جائے تو مذکورہ امراض میں اس کا خاصا فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ بعض وقت لوگ دو سو دس ملی لیٹر بہی کے جوشاندہ کو خروج مقعد اور خروج رحم کے لیے حقنہ کرتے ہیں۔

بہی کے رس کی مقدار خوراک پینتیس گرام اور ایک قول کے مطابق ایک سو پانچ گرام تک ہے، یہ معدہ کو نقصان کرتا ہے، جس کا مصلح گرم مزاج لوگوں میں بادیان اور شکر ہے۔ غیر پختہ بہی دیر ہضم ہے، جس کا مصلح شہد اور شکر ہے۔ صاحب منہج کے مطابق بہی سے اعصاب میں درد اور قولنج لاحق ہوتا ہے، جس کا مصلح شہد ہے۔ بعض کے مطابق اگر بہی کثرت سے کھائی جائے یا اس کو کمزور احشا والا شخص کھائے تو قولنج اور مغص وغیرہ امراض پیدا ہوتے ہیں۔ بہی کا جرم سدے پیدا کرتا ہے اور بہی کے رس سے زیادہ نقصان دہ ہے۔ جس کی

اصلاح شہد یا شکر سے مربی کر کے کی جاتی ہے۔بعض وقت لوگ بہی میں خوشبودار مصالحہ کا اضافہ کرتے ہیں۔متاخرین اطباء کے نزدیک اس کا مصلح صرف شہد اور رطب (تازہ) کھجور ہے۔بعض اطباء کے نزدیک یہ کمزور احشا میں نقصان دہ، قصبۂ ریہ میں خشونت، کھانسی اور رعشہ وقولنج عارض کرتی ہے، خصوصاً غیر مربی بہی کا جرم مذکورہ نقصانات زیادہ لاحق کرتا ہے۔بہی کی کثرت استعمال سے فوراً ہچکی آنا شروع ہوجاتی ہے۔اس کا مصلح شہد، انیسون وغیرہ اور بدل امرود ہے۔

بہی بھوننے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کے جوف سے دانوں کو نکال کر شہد بھر دیا جائے پھر گل حکمت کر کے گرم راکھ میں گاڑ دیا جائے یا بہی کے دو ٹکڑے کر کے دانوں کو نکال لیا جائے، پھر ان میں شہد بھر کر ایک ٹکڑے کو دوسرے پر رکھ دیا جائے، جب اس میں خمیر آجائے تو خشک کرلیا جائے، پھر آگ یا گرم راکھ میں دفن کر دیا جائے، یہاں تک کہ خمیر اٹھ جائے۔ یہ عمل کسیلے سفرجل میں کیا جاتا ہے تاکہ زیادہ ملین، خفیف اور نفع بخش ہوجائے، کیونکہ کسیلے سفرجل کا قبض بغیر پکائے ہوئے اور بریاں کیے ہوئے زائل نہیں ہوتا۔بعض وقت اس کے دانوں کو نکال کر اور مقشر کر کے ماءالعسل میں پکاتے ہیں۔

رب بہی کا مزاج بہی کے پھل سے کافی یکسانیت رکھتا ہے اور طویل عرصہ تک اس کا ذائقہ باقی رہتا ہے، جب کہ رب سیب بہت کم وقت میں اپنی بارد آبی رطوبت کی وجہ سے کھٹا ہوجاتا ہے۔رب بہی صفراوی قے، بلغمی قے اور غثیان کو ختم کرتا ہے۔ترش رب بہی اوّل درجہ کے آخر میں بارد و یابس ہے۔ترش رب بہی قابض اور صفراوی قے واسہال کا قاطع ہے، یہ سر کی طرف ابخرات کو چڑھنے سے روکتا اور خماری سر درد میں فائدہ کرتا ہے۔ پیاس، حرارت، خلط کی وجہ سے درد معدہ اور درد آنت کو ساکن کرتا ہے اور نچوڑ کر اسہال لاتا ہے۔رب بہی ترش برگ پودینہ کے رس کے ہمراہ غثیان اور قے خصوصاً صفراوی غثیان و قے کو روکتا ہے اور یہ پھیپھڑا اور کھانسی میں نقصان کرتا ہے۔شیریں رب بہی اعتدال کے قریب ہے اور اس میں یبوست کا غلبہ ہوتا ہے، مگر یہ ترش رب بہی سے کم قابض ہوتا ہے۔شیریں رب بہی کے تمام افعال ترش رب بہی کے مانند ہیں۔شیریں رب بہی کمزور احشا والے لوگوں کے لیے ترش رب بہی سے زیادہ ہے۔دونوں قسم کے رب کی مقدار خوراک ستر گرام تک ہے۔

مربی بہی دل، سینہ واحشا کو قوی، خفقان حار میں فائدہ اور دماغ کی طرف ابخرات کے چڑھنے کو روکتا ہے۔شہد میں تیار کردہ بہی کا مربی غیر مطبوخ پیشاب اور دست کو روکتا ہے۔شہد سے تیار کردہ بہی کا مطبوخ مربی غیر مطبوخ مربی سے کم اثر دار ہوتا ہے۔بہی کے درخت کی تازہ کلی معتدل اور ایک قول کے مطابق بارد اور یابس ہے۔یہ قابض، گرم سر درد اور ہیجان حرارت کی مسکن، مقوی دماغ، مقوی قلب اور مقوی معدہ ہے۔بعض کے مطابق کلی کو سونگھنے سے قلب و دماغ قوی اور صداع حار میں راحت ملتی ہے۔بہی کی کلی خصوصاً اس کا عصارہ، نزف الدم کو روکتا اور خون کی حدت کو ساکن کرتا ہے۔بہی کے تازہ پتوں کا طلا کرنے سے عضو پر فضلات گرنا بند ہوجاتے ہیں۔ بہی کے تازہ پتوں کا ضماد فضلاوی رطوبت سے پر سر کے لیے بہترین دوا ہے۔اسی طرح پتوں کی دھونی سر کے فضلات میں فائدہ کرتی ہے۔بہی کے پتوں کا طلا ورم حار کو تحلیل کرتا ہے۔کبھی اس کو تفجیع دیتا ہے اور زخم کو خشک کرتا ہے۔ پتوں کے سفوف کا ذرور تازہ زخموں کو گوشت سے پر اور پیپ والے زخموں کو خشک کرتا ہے۔ پتوں کا طلا آگ سے جلے میں مفید ہے۔اگر بہی کی نرم شاخوں اور تازہ پتوں کو آنکھ کے ورم حار پر ضماد کیا جائے تو تحلیل کرتا ہے۔اگر دونوں کو جلا کر راکھ کرلیا جائے پھر اس کو مغسول کیا جائے تو یہ ضعفِ بصر، آنکھ کی تقویت

اور جلا کے لیے توتیا کی مانند فائدہ کرتا ہے۔ یہ توتیا کے قائم مقام ہے اور اس کے عوض استعمال ہوتا ہے۔ اس کی راکھ کا نفوخ نکسیر کو بند کرتا ہے اور راکھ کا طلا کیڑے مکوڑوں کی گزیدگی میں مفید ہے۔

پھل کے اوپر کے رواں اور ریشے بہت قابض ہوتے ہیں، جو حلق اور آواز میں نقصان کرتے ہیں۔ بعض وقت یہ معدہ کی چنٹوں میں چپک جاتے ہیں اور اس کو ضعیف کر دیتے ہیں۔ اس کا ذرور تازہ زخموں کے خون کو بند کرتا ہے۔ اگر اس کے گوند کو پانی میں حل کر لیا جائے اور چیونٹی کے سوراخ میں اور پسوؤں کے مقام پر چھڑک دیا جائے تو یہ سب مر جاتے ہیں۔

روغن سفرجل بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ زرد، پختہ بہی کو ٹکڑا ٹکڑا کر لیا جائے اور چار سو بیس گرام کو بتیس سو اسّی گرام صاف روغن میں ڈالا جائے اور تین ہفتہ تک دھوپ میں رکھا جائے، پھر صاف کر کے محفوظ کر لیا جائے اور ضرورت کے وقت استعمال کیا جائے یا بہی کو گلا کر پکا لیا جائے اور اس کے رس کو نچوڑا جائے، پھر ایک حصہ رس کو دو حصہ روغن زیتون میں ملا کر پکایا جائے تا کہ پانی جل جائے اور خالص روغن باقی رہ جائے۔ روغن بہی کا مزاج بارد رطب اور فعل قابض ہے۔ بعض کے نزدیک دوسرے درجہ میں بارد و رطب ہے۔ یہ جالی اور رادع ہے۔ شیخ فرماتے ہیں، روغن سفرجل میں قبض اور تبرید کی صلاحیت ہوتی ہے۔ اس کا طلا پسینہ کے سیلان کو روکتا ہے۔ اگر اس میں مہندی ملالی جائے تو بہت زیادہ فائدہ کرتا ہے۔ روغن سفرجل کا نشوق، صداع حار میں مفید ہے۔ اس کی مالش سے سردی سے لاحق شقاق ٹھیک ہو جاتا ہے۔ چہرے پر روغن سفرجل کی مالش، دھوپ سے جلے ہوئے نشان کو ختم کرتی ہے۔ یہ نملہ اور جرب متقرح میں مفید ہے۔ اگر روغن سفرجل کو احلیل میں قطور کیا جائے تو حرقۃ البول میں فائدہ ہوتا ہے۔ روغن سفرجل گردہ و مثانہ کے درد میں فائدہ کرتا ہے۔ بعض کے نزدیک روغن سفرجل سر کی بھوسی، منھ کے قروح، دوار، طنین، ثکان، رحم اور پیشاب کے راستے کے زخم میں مفید ہے۔ روغن سفرجل پینے سے صداع حار، نفث الدم، ورم جگر، مزمن اسہال، زحیر حار، آنتوں کے زخم، ذراریح اور صنوبر کی لکڑی کے کیڑے کے زہر میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کا حقنہ بھی یہی اثر کرتا ہے۔ بہی کے شگوفہ کا روغن، روغن سفرجل سے کمزور ہوتا ہے۔ روغن شگوفۂ بہی کو روغن گل کے طریقہ پر تیار کیا جاتا ہے۔ اب بہی کے تخم کے خواص یعنی بہی دانہ کے خواص تحریر کیے جا رہے ہیں۔

بهدانه

اس کا عربی نام سفرجل اور انگریزی نام گومنس ہے۔ یہ معمولی قوت قابضہ کے ساتھ دوسرے درجہ میں بارد و یابس ہے۔ لعاب بہی دانہ قابض اور مزلق ہوتا ہے۔ اگر بہیدانہ کو منھ میں رکھا جائے تو خشکی کو زائل، زبان کی حرارت و سوزش اور پھنسیوں میں سکون دیتا ہے۔ بہی کھانے سے دانت بہت جلدی کند اور کھٹے ہو جاتے ہیں اور یہ اثر دیر سے زائل ہوتا ہے، مگر بہیدانہ چبانے سے دانتوں کا کھٹا پن جلدی سے زائل ہو جاتا ہے۔ اسی طرح بہی دانہ کے مغز کا ضماد دانتوں کی کندی اور کھٹے پن کو زائل کرتا ہے۔ لعاب بہیدانہ انتصاب نفس، ربو، دموی، نفث الدم اور خون کی گرمی وحدت کو ٹھیک کرتا ہے۔ بہی دانہ کا مغز اور لعاب حلق اور قصبۂ ریہ کی خشونت کو ختم کرتا ہے۔ یہ دونوں حلق اور قصبۂ ریہ کی ترطیب وتلیین اور گرم وخشک کھانسی کو زائل کرتے ہیں۔ اگر ان دونوں کو اصل السوس اور شکر کے ساتھ منھ میں رکھا جائے اور ان کے رس کو نگلا جائے تو یہ مذکورہ امراض میں زیادہ مفید و موثر ثابت ہوتے ہیں۔ بہیدانہ شراب اور گرم دواؤں کے پینے سے لاحق معدہ کی گرمی کو ساکن کرتا ہے۔ بہیدانہ اور لعاب بہیدانہ ملین ہے۔ اس سے قبض لاحق نہیں ہوتا، یہ دونوں بخاروں کی حرارت،

زبان ومنھ کی خشکی اور معدہ کی سوزش کوخصوصاً شراب اور دواؤں کے پینے سے لاحق گرمی وسوزش کو ساکن کرتے ہیں۔

صاحب ذخیرہ نے لکھا ہے کہ بہیدانہ لعابیت کے باوجود معدہ میں نقصان نہیں کرتا اور یہ خاصیت بہی دانہ کو بہی کے گودہ کی قربت سے حاصل ہوئی ہے۔ بہی دانہ کا طلا آگ کے جلے اور دھوپ کی گرمی کے ضرر کو دفع کرتا ہے۔ بہیدانہ کو چبانے سے دانتوں کی کندلی ختم ہو جاتی ہے۔ مغز بہیدانہ مغری اور گرم مزاج لوگوں میں باہ آور ہے۔ اعضاء تنفس، کھانسی، بیٹھی ہوئی آواز، سل اور آنتوں کے قرحہ میں خوب موافق ہے۔ بہیدانہ کی مقدار خوراک نو گرام اور لعاب بہیدانہ کی مقدار خوراک پینتالیس ملی لیٹر ہے اور ایک قول کے مطابق لعاب بہیدانہ کی مقدار خوراک شکر کے ساتھ بتیس گرام ہے۔ اس سے معدہ میں ضعف اور ڈھیلا پن لاحق ہوتا ہے، جس کا مصلح گرم مزاج لوگوں میں شکر اور بارد مزاج لوگوں میں بادیان ہے۔ بعض کے مطابق یہ گردہ کے لیے نقصان دہ ہے، جس کا مصلح شکر طبرزد ہے۔ بہیدانہ کا بدل اسپغول ہے۔ بہیدانہ مقشر کرنے کا طریقہ ہے کہ اس کے تمام لعاب کو نکال لیں پھر ان تخموں کو کھردرے کپڑے میں باندھ کر قوت سے ملیں تاکہ مقشر ہو جائے۔

بھا پنگی

با اور ہا پر زیر، الف، پا پر زیر، نون ساکن، گاف کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ ہندی لفظ ہے۔ صاحب قاسمی نے لکھا ہے کہ بھاپنگی انجدان رومی ہے۔ یہ ہندوستان اطباء کے نزدیک تیز، تلخ اور گرم ہوتا ہے۔ بلغم کھانسی، دمعہ، سوجن، معدہ کے ریشہ اور کیڑے، حرارت غریبہ اور بخار کو دفع کرتا ہے۔

بھاجی

با پر زبر، ہا خفی، الف، جیم کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ ساگ ہے۔

بھادر موتھ

با پر زبر، ہا خفی، الف، دال پر زبر، را ساکن، میم پر پیش، واؤ مجہول ساکن، تا پر زبر اور ہا خفی۔ بعض نے الف حذف کر کے بھدر موتھ بھی لکھا ہے۔ یہ ہندی سعد ہے۔ بھدر موتھ دو قسم کا ہوتا ہے۔ ایک صغیر قسم جس کا نام سعد ہندی ہے۔ اس کے سنسکرت نام وراہ ابدو (جنگلی خنزیر کے ہم رنگ ہے، نیز اس کے معنی مزید منی ہے)، سوگندھی (خوشبودار) اور بھدر متا (عمدہ خوشبودار) ہے اور سر درد کو دفع کرتا ہے) ہیں۔ دوسری قسم بڑی ہوتی ہے، جس کا نام سعد کوفی اور ہندی نام ناگر موتھ ہے۔ یہ ہندوستان اطباء کے نزدیک سرد، کسیلا، کڑوا اور زبان گیر ہوتا ہے۔ یہ ہاضم اور صفراوی وبلغمی بخار میں مفید ہے اور ان میں سے دونوں کی دو دو نوع مزید ہیں جو ایک دوسرے سے ملتی جلتی ہیں۔ اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے سعد کے ذیل میں آئیں گے۔

بھار

یہ فارسی لفظ، بہار اقحوان کی نوع صغیر ہے۔ بہار کا یونانی نام انفلیمن اور ہندی نام آن پا تھا ہے۔ یہ دونوں تحریر ہو چکے ہیں۔ شیخ الرئیس نے بہار کے متعلق لکھا ہے کہ اس کا نام گاؤ چشم (عین البقر) ہے۔ اس کے پھول کی پنکھڑیاں اوسط درجہ کی زرد و سرخ اور گل بابونہ سے فربہ ہوتی ہیں۔ کازرونی کے مطابق بہار عربی میں عرار اور فارسی میں گل گاؤ چشم کے نام سے موسوم ہے اور اصمعی سے منقول ہے کہ

عرار بہار بری ہے۔ شیخ کے مطابق اس کا مزاج دوسرے درجہ میں حار اور اول درجہ میں خشک ہے۔ بہار کو سونگھنے سے سر کی غلیظ ریاح میں فائدہ ہوتا ہے اور اگر ساڑھے چار گرام گل بہار کو ٹھنڈے پانی یا شراب کے ہمراہ کھایا جائے تو بلغم کو اسہال میں خارج کرتا ہے۔

پھار

پا پر زبر، ہا خفی، الف اور را ساکن۔ یہ فرید بوٹی ہے۔

بھار درخت خرما

یہ طلع (کھجور کی کلی) ہے۔

بھار قسم نر خرما

یہ کفریٰ (خرما کی کلی کا غلاف) ہے۔

بھار دو آچا

یہ چھوٹا متو پلک ہے۔

بھارنگی

با پر زبر، ہا پر زبر، الف، را پر زبر، نون خفی ساکن، گاف کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ سنسکرت میں کنت بھارنگی (گیند کے ہم شکل گول)، کروبھاساک (اس کے پتے پر چیل کے پروں کی لکیر اور سیاہ نشان کے مانند لکیر اور سیاہ نشانات ہوتے ہیں)، براتھین (اس کا رنگ سرخ اور سفید ہوتا ہے)، انکارولی (یہ کریلا کے مانند ہوتا ہے)، پشٹپکا (اس کی لکڑی برہموں کو خوب پسند ہے)، پوت پوتا کھر (ہر قسم کے مرض کو دفع کرتا ہے)۔ انگارولی (یہ گرمی کو مارتا ہے) اور بجنی بربرا (بدن پر اس کے دودھ کو ملنے سے خارش اور ہر قسم کی بیماری ختم ہو جاتی ہے) ناموں سے موسوم ہے۔ یہ پودا کریلے کے پودے کی مانند بغیر تنے کا ہوتا ہے، جس کی شاخیں گرہ دار ہوتی ہیں۔ اس کے پتوں پر چیل کے پروں کی لکیر اور سیاہ نشان کے مانند لکیر اور سیاہ نشان ہوتے ہیں۔ پتوں کا رنگ سرخ اور سفید ہوتا ہے۔ بعض لوگ لکھتے ہیں، بھارنگی ایک جنگلی درخت کی چھال کا ہندی نام ہے، جس کا ذائقہ تلخ و تیز ہوتا ہے۔

مزاج: گرم و خشک۔

افعال و خواص: بھارنگی محلل اور مشتہی طعام ہے۔ کچا مادہ اعضاء کی سوجن، کھانسی، بلغم و ریاح کے فساد، بلغمی بخار، سانس کی تنگی، کلم حبر (پیٹ درد سے لاحق ہونے والا بخار) اور عورتوں کے شرمگاہ کے درد کو دفع کرتا ہے اور اطباء نے اس کا مصلح شیرہ تمر ہندی لکھا ہے۔

بھال

یہ خرس (بھالو) ہے۔

پھالسہ

پا اور ہا خفی پر زبر، الف، لام ساکن، سین پر زبر اور ہا ساکن۔ یہ ہندی لفظ ہے، جو فالسہ کے ذیل میں تحریر ہوگا۔

پھالکا

یہ سنبھالو ہے۔

بھانٹل

بااور ہاخفی پرزبر،نون خفی ساکن،ٹاپرزبراور لام ساکن۔ یہ وردمنتن کاہندی نام ہےاوراس کانام سداگلاب بھی ہے۔

بھانٹا

باپرزبر،ہاخفی،الف،نون خفی،ٹاپرزبراورالف، یہ بادنجان (بینگن) کاہندی نام ہے۔

بھانڈا

باپرزبر،ہاخفی،الف،نون ساکن،ڈال پرزبراورالف۔ یہ سرس ہے۔

پھالکم کشم

یہ ماس (جانوروں کاگوشت) ہے۔

پھالندی

یہ ترائمانہ (ہندی دوا) ہے۔

پھانکرا

پاپرزبر،ہاخفی،الف،نون خفی،کاف اور راپرزبراورالف۔محمد قاسم فرشتہ کے مطابق یہ دارشیشعان کادرخت ہے، چنانچہ کاپھل اس کی چھال ہوتی ہے۔ یہ گرم، تیز اور زود ہضم ہے۔منہ کی بدذائقگی، ریاح اور بلغم کودفع اور بھوک میں اضافہ کرتا ہے۔اس کے باقی افعال وخواص کاپھل کے ذیل میں آئیں گے۔ یہ سنسکرت میں وارجم (کثیر پانی والے مقامات پر پیدا ہونے والا)، پاری پھدرا (بہت خوشبودار)، پار بھات (عمدہ قسم)، روہنی (بہت شاخوں دار اور جلدی جلدی اس سے شاخیں نکلتی ہیں)، کنٹکی شکا (اس کا کانٹا طوطے کی مانند)، لوتھا (طوطے کی آنکھ کی مانند ٹیڑھا)، رگت پورگ اور رگت پشپک (ان دونوں لفظوں کامعنی لال پھول ہے)۔منہار (پیٹ کی فربہی کوپتلا کرنے والا) اور کرم گھن (کیڑوں کو مارنے والا) ناموں سے موسوم ہے۔ پھانکراایک بڑادرخت ہے، جوکانٹے دار، موٹے تنہ داراور گول وباریک شاخوں والا ہوتا ہے۔اس کے پتے چوڑے اور آخر میں نوکدار ہوتے ہیں اور ہر شاخ میں تین تین پتے ہوتے ہیں اوراس میں کچنار کے مانند غنچہ ہوتا ہے جوموسم بہار میں پتے جھڑنے کے بعد نکلتا ہے۔اس کے بعد اس میں پھول آتے ہیں، جو بہت خوشنما اور دیدہ زیب ہوتے ہیں۔ پھول کی ایک پنکھڑی بڑی ہوتی ہے اور بڑی پنکھڑی کے نیچے چار چھوٹی پنکھڑیاں ہوتی ہیں، جو باہم ملی رہتی ہیں۔مجموعی طور پر یہ دل کے ہم شکل ہوتا ہے۔اس کے اندر ریشہ ہوتے ہیں اور ریشوں کے درمیان پھل لگتے ہیں جونصف بالشت کے برابرایک پھلی میں بندرہتے ہیں اور باقلا سے بڑے دانوں کے مانند تخموں سے پر رہتی ہے اور یہ گلابی رنگ کی ہوتی ہے۔ پھانکرا کے درخت کی دوقسمیں ہیں۔ایک قسم کاپھول سفید، دوسرے کاسرخ ہوتا ہے۔ یہ دونوں خوب کھلتے ہیں۔ دونوں کی لکڑی سفید، ہلکی اور زود شکن ہوتی ہے، جس سے لوگ شمشیر وغیرہ کی نیام بناتے ہیں اور بعض اطباء کے نزدیک یہ دارشیشعان کادرخت ہے۔

مزاج: دونوں اوّل درجہ میں گرم ہیں۔ بعض کے نزدیک دونوں بارد اور یابس ہیں۔

افعال و خواص: توڑنے کے بعد دونوں کی شاخ سے سفید لیس دار رطوبت نکلتی ہے۔ ان میں سفید قسم زیادہ بہتر ہے اور درخت کی چھال کا ذائقہ کچی لوبیا کی پھلی کے مانند ہوتا ہے اور اس کے پھول کسیلے اور تلخ ہوتے ہیں۔ لوگ اس کے غنچہ، پھول اور نرم پھل کو الگ الگ پکا لیتے ہیں، پھر تیل، پیاز، دہی اور مصالحہ کے ساتھ قلیا پکا لیتے ہیں، جو بہت لذیذ ہوتا ہے۔ یہ قابض نہیں ہوتا، اس لیے بواسیر، مثانہ کی پتھری، خون اور آتشک وغیرہ کے فساد میں فائدہ کرتا ہے۔ یہ مصفّی خون ہوتا ہے، اس لیے اس کا خوردنی استعمال اور طلا جذام، قوبا، کر (کنز)، خارش، کلف اور نمش (لہسنیہ) میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر اس کے درخت یا جڑ کا شیرہ نکال کر گائے کے گھی میں پکا لیا جائے اور روزانہ اس روغن کو خالی پیٹ کھایا جائے اور اس کے بعد ایک لقمہ کھانا کھایا جائے تو بدن کی تمام پھنسیاں خون وصفرا کی اصلاح، ہاتھ پیر اور ہونٹوں کے شگاف اور دیگر جلدی امراض کے لیے یہ مفید و مجرب ہے۔ لوگ اکثر اس کو حاملہ عورتوں کو کھلاتے ہیں، جس سے جنین اور رحم قوی ہو جاتا ہے، جو اسقاط اور خبیث قسم کے جلدی امراض سے محفوظ رہتا ہے۔

صاحب تذکرہ کہتے ہیں کہ میں نے اس کی چھال اور پھول سے عرق نکال کر استعمال کرایا جس سے تمام مذکورہ بالا امراض میں فائدہ ہوا۔ اگر اس کے سفید یا سرخ پودے کی چھال یا جڑ کے عصارہ میں ایک دن تمام مسّی کو پیس لیا جائے اور اس میں مذکورہ چھال کے رس کو جذب کر لیا جائے اور مسّی کو محفوظ کر لیا جائے۔ اگر عورت اس مسّی کو اپنے دانتوں پر ملے اور اس کے بعد ایک بیڑہ پان کھائے اور پانی نوش کرے تو اس کی شرمگاہ میں اتنی خشکی ہو جاتی ہے کہ گویا وہ پھر سے باکرہ (کنواری) ہوگئی ہے اور اگر یہی مذکورہ عمل مرد کرے تو بہت امساک ہوتا ہے۔ اگر اس عمل کے بعد پیاس کا غلبہ ہو تو دودھ پیا جائے۔ یہ نسخہ فقیر کا مجرب اور آزمودہ ہے۔ ہندوستانی اطباء نے لکھا ہے کہ پھانکرا تیز اور شیریں ذائقہ ہوتا ہے۔ بخار اور سوزش کو دفع کرتا ہے۔ یہ بال دار رسوب پیشاب کی بدبو، بہت گرمی اور پھوڑوں کو دور کرتا ہے۔

بھاونچی

باپر زبر، ہا خفی، الف، واؤ پر زبر، نون ساکن، چا کے نیچے زیر اور یا ساکن، یہ بابچی ہے۔

پھپ رس

پا پر پیش، ہا خفی، دوسرا پا ساکن، را پر زبر اور سین ساکن۔ یہ شہد کا ہندی نام ہے۔

بھبوتی

یہ جنگلی گاؤمیش (بھینس) کے گوبر کی راکھ ہے۔ اس کو پانی سے خالی تالابوں میں دفن کرتے ہیں اور اس کے اوپر صاف مٹی ڈال کر چھوڑ دیتے ہیں۔ جب ایک برسات گزرنے کے بعد دوبارہ تالاب پانی سے خالی ہو جاتا ہے۔ تو مذکورہ راکھ کو نکال کر اس میں چوتھائی حصہ کھریا مٹی ملا کر گوریا کے انڈے کے برابر یا اس سے بڑی گولیاں بنا لیتے ہیں اور اکثر ہندوستانی سادھو سنت اس کو اپنے بدن پر ملتے ہیں۔

مزاج: مزاج سرد اور خشک۔

افعال و خواص: یہ قوی مجفف ہے جو نو دن کے بعد چیچک کے زخم خشک کرنے کے لیے استعمال ہوتا ہے۔ گل انار اور بارتنگ کے رس

کے ہمراہ اس کا حقنہ رحم کے نزف الدم اور آنتوں کے قرحہ کو ٹھیک کرتا ہے۔ روغن گل کے ہمراہ بھبوتی کا خوردنی استعمال ورم حار کو ساکن کرتا ہے۔ بھبوتی اور شیر الاغ سل میں فائدہ کرتا ہے۔ بھبوتی کی زُرّاقہ (پچکاری) بکری کے دودھ کے ہمراہ مثانہ کے زخم میں مفید و مجرب ہے۔

بھپھلی

باپر پیش، ہاخفی، پاپر زبر، دوسرا ہاخفی، لام کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ اس کا نام جام کس بھی ہے۔ یہ ایک ہندوستانی پودا ہے، جو سطح زمین پر پھیلتا ہے۔ اس کی شاخیں باریک، پتیاں بہت چھوٹی اور ناخون کی کترن کے برابر بہت چھوٹی اور باریک پھلیاں ہوتی ہیں۔

مزاج: اس کا مزاج سرد اور خشک ہے۔

افعال و خواص: بھپھلی سوزاک میں فائدہ، باہ کو قوی، منی کو غلیظ اور جریان منی کو دفع کرتی ہے۔ اس کی مقدار خوراک سات گرام سے ساڑھے دس گرام تک ہے۔ بعض کے نزدیک یہ محلل اور مجفف رطوبت ہے۔ نبات کے ہمراہ سات گرام بھپھلی کو سفوف بنا کر کھانے سے مثانہ، احلیل، رحم کے پیپ اور پیلی رطوبت کے سیلان میں فائدہ ہوتا ہے۔ جریان منی کو بند اور باہ کو قوی کرتا ہے۔ مثانہ، احلیل اور رحم کی پیلی رطوبت اور پیپ کے سیلان کا نام پرمیو ہے۔ اس کو ان امراض کے سفوفوں اور معجونوں میں شامل کیا جاتا ہے۔ بھپھلی کا عربی نام عقربیل ہے۔

بھٹ

باپر زبر، ہاخفی اور ٹا ساکن۔ یہ جنگلی انجیر کے درخت کے مانند ایک پودا ہے، جس کے پتے جنگلی انجیر کے پتوں کے مانند مگر باریک اور کھردرے ہوتے ہیں۔ اگر اس کے پتوں کے جوشاندہ سے بدن کی پھنسیوں کو دھویا جائے تو فائدہ ہوتا ہے اور یہ دوسرے قروح اور جروح کو بھی فائدہ کرتا ہے۔ اس کا نام بھٹ گوار را بھی ہے، جس کا اپنے مقام پر تذکرہ آئے گا۔

بھٹا

باپر زبر، ہاخفی، ٹا پر زبر اور الف۔ یہ بیگن کے ذیل میں آئے گا۔

بھٹا

باپر پیش، ہاخفی، ٹا مشدد ر زبر اور الف۔ یہ مکئی کا خوشہ ہے۔

بھتالی

یہ خرچکوک ہے، جو اپنے اثر بالخاصہ سے مدر بول اور مدر حیض ہے اور اس کا نام بھتالو اور گو بھی بھی ہے۔

بھٹ تیتر

باپر زبر، ہاخفی، ٹا ساکن، تا کے نیچے زیر، یا ساکن، تا پر زبر اور را ساکن۔ یہ ایک قسم کا تیتر ہے، جو تیتر کے ذیل میں آئے گا اور اس لفظ کے معنی زمینی تیتر کے ہیں۔

بھٹ کٹائی

باپر زبر، ہاخفی، ٹا ساکن، کاف پر زبر، دوسرے ٹا پر زبر، الف، ہمزہ کے نیچے زیر اور یا ساکن۔

بھٹ کٹیا

یا مشدد پر زبر اور الف ہے۔ یہ دونوں لفظ حدق کا ہندی نام ہے اور ان دونوں کا تذکرہ انشاء اللہ کٹائی کے ذیل میں آئے گا۔

پھٹکری

پا کے نیچے زیر، ہا خفی، ٹا ساکن، کاف پر زبر، را کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ زاج سفید اور شب کا ہندی نام ہے اس کا سنسکرت نام وینمالی (اس کا رنگ سفید ہوتا ہے)، لسنم پشم (آنکھ کے جالا کو صاف کرتا ہے)، نیتر بھوشنم (آنکھوں کے لیے بہترین چیز ہے)، پشپکا شینم (بھوک و پیاس کی تکلیف کو دفع کرتا ہے) اور پالا تدہا (پیاس کو دفع کرتا ہے)۔ پھٹکری کا مصلح برگ لونیا (ایک قسم کا چھوٹا خرفہ) کا شیرہ ہے۔ اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے زاج سفید کے ذیل میں آئیں گے۔

بھٹیکا کھویہ

یہ سرخ لودہ ہے۔

بھدرا

یہ کوڑ پالا ہے۔

بھدرانی

یہ اندر جَو ہے۔

بھدر دارو

یہ دیودار ہے۔

بھدر سرتم

یہ چندن (صندل) کی ایک قسم ہے۔

بھدریلا

یہ بڑی الائچی ہے۔

بھڑ

با کے نیچے زیر، ہا خفی اور را ساکن۔ یہ زنبور ہے۔

بھرامج

یہ بید مشک ہے۔

بھرامر

با پر زبر، ہا خفی، را ساکن، ہمزہ پر زبر، میم کے نیچے زیر اور دوسرا را ساکن۔ یہ شہد ہے، جو سفید، صاف اور شفاف ہوتا ہے اور یہ پیشاب کو غلیظ کرتا ہے۔

پھر پھیندوا

باپرزبر، ہاخفی، راساکن، دوسرے پاکے نیچے زیر، ہاخفی، یاساکن، نون خفی، دال ساکن، واؤپرزبراورالف۔ یہ اندرائن ہے۔

بھرتھوا

باپرزبر، ہاخفی، راساکن، تاپرپیش، دوسراہاخفی، واؤپرزبراورالف۔ یہ ایک پرندہ ہے، جس کے گوشت کی خاصیت شپرک (چمگادڑ) کے گوشت کے مانند ہوتی ہے۔

بھڑکا

باپرزبر، ہاخفی، ڑاپرزبر، کاف مشدد پرزبراورالف ہے۔ یہ بھٹ تیتر سے ملتا جلتا ایک خوشنما پرندہ ہے، جس کی چونچ طویل ہوتی ہے۔ پیٹھ کے پروں پر رنگ برنگ نقش ونگار کے ساتھ سرخی مائل سیاہ اور پیٹ کے نیچے کا حصہ سفید ہوتا ہے۔ اس کے پیر طویل اور سبزی مائل اوردم چھوٹی ہوتی ہے۔ بھڑکا گوشت ریشہ دار، خوش ذائقہ، خوشبودار اور معتدل مزاج ہوتا ہے، جوہضم ہونے سے پیشتر شیریں اور ہضم ہونے کے بعد نمکین ہوجاتا ہے۔ اس کے افعال ہاضم، محلل ریاح اور مقوی معدہ ہیں اور بواسیر میں مفید ومجرب ہے اور مؤلف نے اس کو بارہا استعمال کیا ہے۔

بھر گندھی

باپرزبر، ہاکے نیچے زیر، یاساکن، گاف پرزبر، نون خفی، دال کے نیچے زیر، دوسراہاخفی اوریاساکن۔ یہ میوہ پھنس (کٹھل) ہے۔

بھرم

یہ عصفر (کسم) ہے۔

بھرمان

یہ عصفر (کسم) ہے۔ بعض کے نزدیک یہ یاقوت بھی ہے۔

بھرمنیکا

باکے نیچے زیر، ہاخفی، راپرزبر، میم ساکن، نون کے نیچے زیر، یاساکن کاف پرزبراورالف۔ یہ کھٹی پوئے ہے۔

بھرنگراج

باپرپیش، ہاخفی، راپرزبر، نون خفی، گاف ساکن، دوسرے راپرزبرالف اورجیم ساکن۔ یہ بھنگرہ ہے۔

بھرنگانوھان

یہ با، ہا، را، نون، گاف، الف، دوسرانون، واؤ، ہا، الف، اورنون پرمشتمل یہ ایک دوا کا نام ہے اوربھرنگانوہان گل قرنفل (لونگ کا پھول) کا ہندی نام بھی ہے۔

بھرنگنی

یہ موصلی ہے۔

پھرنگی نامکا مریم

پا کے نیچے زیر، ہا خفی، را پر زبر، نون خفی، گاف کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ بڑی راسنا (ایک ہندوستانی دوا) ہے۔

بھرنگی

با پر پیش، ہا خفی، را پر زبر، نون خفی، گاف کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ بھنگ اور گانجا ہے۔

بھروزہ

با کے نیچے زیر، ہا ساکن، را پر پیش، واؤ مجہول ساکن، زا پر زبر اور ہا ساکن، یہ بارزد ہے، جو تحریر ہو چکا۔ بعض کے نزدیک اس کے خواص کندر سے ملتے جلتے ہیں، لیکن بھروزہ زیادہ مجفف ہوتا ہے۔ اگر عورت اس کا شافہ رکھے تو اس کی شرمگاہ رطوبت اور پیپ سے پاک صاف ہو جاتی ہے اور بچہ ساقط ہونے سے محفوظ رہتا ہے۔ بعض کے نزدیک بھروزہ کا ہندی نام بیر جا ہے۔ یہ بری، پہاڑی اور بحری تین قسم کا ہوتا ہے۔ بعض کے نزدیک اس کی دو قسمیں ہیں، ایک بھروزہ سفید، لطیف اور خشک ہوتا ہے۔ دوسری قسم کا بھروزہ زرد، نرم اور رطب ہوتا ہے اور یہی اعلیٰ معیار کا ہے۔ مؤلف نے اس کو اکثر سوزاک کے سفوفوں میں استعمال کیا ہے اور سوزاک کے قرحہ کو مندمل کرنے میں بہت مفید پایا۔

پھرھد

پا پر زبر، ہا خفی، را ساکن، دوسرے ہا پر زبر اور دال ساکن۔ یہ ایک ہندی درخت کا نام ہے۔ پھر یہ پیٹ کے کیڑوں کو مارتا اور نفخ، بلغم، خون، زہر کے فساد و سوزاک کو رفع کرتا ہے اور یہ مسمن بدن ہے۔

بھری

یہ کمک (یہ ایک پرندہ ہے، جس سے شکار کیا جاتا ہے) ہے۔

بھستا ندری

با پر زبر، ہا خفی، سین ساکن، تا پر زبر، الف، نون ساکن، دال ساکن، را کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ کالیسر ہے۔

بھستادی

یہ با، ہا، سین، تا، الف، دال اور یا پر مشتمل ہے۔ یہ گندھان ہے۔ اس کا تلفظ دال کے بعد را کے اضافہ کے ساتھ بھستادری بھی ہے۔

بھستاگندہ

با پر زبر، ہا خفی، سین ساکن، تا پر زبر، الف، گاف پر زبر، نون ساکن، دال پر زبر اور ہا ساکن۔ یہ ایک قسم کا ہلہل (دیوانہ ہلہل) ہے۔

بھست گربہ

با پر زبر، ہا خفی، سین ساکن، تا پر زبر، گاف پر زبر، را ساکن، با پر زبر اور ہا خفی۔ یہ کنگی ہے۔

بھسکند

با پر زبر، ہا پر پیش، سین ساکن، کاف پر زبر، نون خفی اور دال ساکن۔ یہ درخت تاڑ کی مادہ قسم ہے۔

بھسم

یہ با، ہا، سین اور میم پر مشتمل ہے، یہ ناگیسر ہے۔

بھسم گربہ

با پر زبر، ہا خفی، سین ساکن، میم پر زبر، گاف پر زبر، را ساکن، دوسرے با پر زبر اور ہا ساکن۔ یہ اروڑ ہے۔

بہ سنگ

یہ خطاف (ابابیل) ہے۔

بھسم کو شمانڈ

یہ با، ہا، سین، میم پر مشتمل ہے۔ کوشمانڈ کے کاف پر پیش، واؤ ساکن، شین ساکن، میم پر زبر، الف، نون اور ڈال ساکن۔ یہ پیٹھ ہے۔

بھش

یہ شاہ بلوط ہے اور تازہ مقل کو بھی بھش کہتے ہیں۔

بھشناکھویہ

با پر زبر، ہا خفی، شین ساکن، نون پر زبر، الف، کاف ساکن، ہا خفی، واؤ پر زبر، یا پر زبر اور ہا ساکن۔ یہ بہکائی (ارنڈا) ہے۔

بھطہ

با اور ہا پر زبر اور طا مشدد پر زبر۔ یہ ایک قسم کی غذا ہے، جس کو لوگ چاول اور دودھ سے تیار کرتے ہیں۔ اس کا فارسی نام شیر برنج اور ہندی نام کھیر ہے۔ بعض لوگ اس سے گوشت کے ساتھ ہریسہ تیار کرتے ہیں۔ اس میں کثیر غذائیت ہوتی ہے۔ یہ بدن کو قوی، خون ومنی میں اضافہ اور سینہ کی تلیین کرتی ہے۔ اس سے نفخ اور بھاری پن لاحق نہیں ہوتا، البتہ یہ دیر میں معدہ سے نیچے اترتی ہے۔ اس کو کھانے کے بعد خوب گہری نیند سے سویا جائے، البتہ اس کو فوراً کھانے کے بعد ترش وغلیظ غذائیں نہیں کھانی چاہییں۔

بھق

با اور ہا پر زبر۔ یہ ایک درخت ہے، جس کا فارسی نام درخت پشہ ہے، اور یہ دردار کے ذیل میں آئے گا۔

بھق الحجر

یہ حزاز الصخر ہے اور بعض کے نزدیک جوز جندم ہے۔

بھق الارض

یہ جوز جندم ہے۔

بھکا

یہ ایک ہندوستانی پودا ہے، جس کا ذائقہ شیریں اور مزاج بارد ہوتا ہے۔ یہ باہ آور ہے، جذام اور تینوں خلط کو دفع کرتا ہے۔

بھگاٹی

با پر زبر، ہا خفی، گاف پر زبر، الف، ٹا کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ اس کا ہندی نام اوندا اور اروانڈا ہے۔ یہ سنسکرت میں بھوک

کلٹنک (بہت کانٹے دار)، پلواڑکو (شیر کے پیر کے مانند)، کاکولی (طویل اور کڑوا پھل)، کرلش (سخت)، کشایہ لدرشہ پھل (کچے آنولہ کے ذائقہ کے مانند کسیلے رس والا)، ہنکار (مقوی)، چارتھا کلم (ہمیشہ صحت بخشنے والا اور ضرور صحت بخشنے والا)، وہید شہہُ (تکلیف دفع کرنے والا)، پرپائے (علاج میں عمدہ ہے) اور پولکارا (صحت دینے والا) ناموں سے موسوم ہے۔ کاکلوکہ بہگاٹی کے پھل کا نام ہے۔ بعض ہندوستانی کتابوں میں یہ رجاکر (مولدامراض)، جالورچھا (تمام قسم کے امراض پیدا کرنے والا)، بھشنا کوی (یہ گلے کے امراض اور نزلہ وزکام پیدا کرتا ہے اور اس سے غم، خوف اور خفقان لاحق نہیں ہوتا) اور سواؤ پشپ پھل (اس کے پھل اور پھول لذیذ ہوتے ہیں) ناموں سے بھی موسوم ہے۔

بھگاٹی انگور اور گلو کے مانند بیل دار یعنی بے تنہ کا ایک پودا ہے، جو اپنے آس پاس کے پودوں پر لپٹتا ہے اور بہت نرم و نازک ہوتا ہے، اس میں کثرت سے شاخیں ہوتی ہیں۔ مجموعی حیثیت سے اس کا پتا برگ گوندنی کے مانند ہوتا ہے اور پتے کے آخری حصے میں دونوں طرف باریک کانٹے ہوتے ہیں۔ اس کا پھل جام پھل کے مانند گول ہوتا ہے۔ کچے پھل کا چھلکا سبز اور مغز سفید و کڑوا ہوتا ہے اور پکے پھل کا چھلکا سرخ اور مغز زردی مائل سفید و میٹھا ہوتا ہے اور تخم برنی کے تخم کے مانند ہے۔ لوگ اس کے کچے پھل کے سبز چھلکے کو تراش کر تخموں سے صاف کرکے مغز کو پانی میں پکاتے ہیں۔ اس سے نکلے ہوئے تلخ پانی کو پھینک دیتے ہیں اور اس کو خوب دھوتے ہیں، جب اس کی تلخی ختم ہوجاتی ہے تو گائے کے گھی میں پیاز کے ساتھ بریاں کرلیتے ہیں، پھر اس کو گوشت میں بریاں کرنے کے بعد ترشی کا اضافہ کرکے سالن تیار کرتے ہیں، جو بہت لذیذ ہوتا ہے۔ یہ گرم غذا ہے اور دیہاتی لوگوں کو خوب پسند آتی ہے۔ اکثر دیہاتی اور غریب لوگ خصوصاً چرواہے اس کے پھل سے گوشت کے بغیر کڑھی بنا کر کھاتے ہیں۔ صاحب تذکرۃ الہند نے لکھا ہے کہ میں نے بھی اس کو کھایا تھا، جو بہت لذیذ تھی، مگر بہت گرم تھی، جس سے باہ میں غلبہ اور پیاس زیادہ لگی تھی، بھگاٹی کے پھل و پھول کھلنے کا زمانہ موسم برسات کی شروع سے دو تین مہینے تک ہے۔

مزاج: دوسرے درجہ میں گرم وخشک۔

افعال و خواص: اس کا پھل غذائی اہمیت کا کم اور دوائی اہمیت کا زیادہ حامل ہے۔ یہ بلغم کو تحلیل، معدی اور دماغی رطوبتوں کو جذب، سرد مزاج لوگوں میں بھوک کا اضافہ اور فالج زدہ بارد مزاج لوگوں کو خوب راس آتا ہے۔ یعنی یہ بارد مزاج اور امراض میں مناسب ہے۔ یہ گرم مزاج لوگوں میں نقصان اور صفرا میں ہیجان برپا کرتا ہے، جس کا مصلح سکنجبین ہے۔ بھگاٹی کے پتوں کے رس کو مرہموں میں ملانے سے قروح خبیثہ جلدی سے بھر جاتے ہیں۔

ہندوستانی اطباء نے لکھا ہے کہ اس کا پھل صفرا اور بھوک میں اضافہ کرتا ہے۔ زہر، لیس دار بلغم و آنکھ کے امراض کو دفع اور گلے کو صاف کرتا ہے۔ اگر سات گرام بیخ بھگاٹی کی چھال کو ساڑھے تین گرام زیرہ سفید، ساڑھے تین گرام ادرک اور ساڑھے تین گرام بائو بڑنگ کے ہمراہ سفوف کرکے گرم پانی کے ہمراہ خالی پیٹ کھایا جائے تو پیٹ درد میں راحت ملتی ہے اور ریاح و بلغم کو تحلیل کرتا ہے۔ حکماء ہند نے بھی اس کا مزاج گرم اور ذائقہ تیز و تلخ قرار دیا ہے، جو ریاح بلغم، پیٹ درد، شیطانی اور خبیث بیماریوں کو دفع کرتا ہے۔

پھکر مول

پا پر پیش، ہا ساکن، کاف پر زبر، را ساکن، میم پر پیش، واؤ اور لام ساکن، بعض لوگ اس کو ہا کے عوض شین کے ساتھ پشکر مول بھی پڑھتے ہیں۔ یہ سنسکرت میں روناش (زائد بال کو ختم کرتا ہے)، مولت (دافع بواسیر) اور پشکر نو بھنا (اس میں کنول کے پھول، تخم اور شاخ کی تاثیر ہوتی ہے) ناموں سے موسوم ہے۔ یہ ایک ہندوستانی پودے کی جڑ ہے، جس میں مٹیالہ رنگ کے خوب ریشے ہوتے ہیں۔ اس کی جڑ کا ظاہری حصہ بہمن سرخ کے مانند اور باطنی حصہ گلابی ہوتا ہے۔ پھکر مول کی ایک قسم سفید بھی ہوتی ہے، یہ پودا مرطوب مقامات میں پیدا ہوتا ہے۔ اس کے پتے برگ توت کے مانند مگر چھوٹے اور غیر کنگورہ دار ہوتے ہیں، جن کا رنگ سبزی مائل سفید ہوتا ہے۔ ہندوستانی کتابوں میں لکھا ہے کہ اس کے پتے برگ کنول کے مانند ہوتے ہیں اور اکثر یہ پودا کشمیر اور جگناتھ کے اطراف میں پیدا ہوتا ہے۔ پھول چھوٹا وزرد اور پھل بڑی گوکھرو کے مانند ہوتا ہے، البتہ اس میں کانٹے نہیں ہوتے۔

مزاج: یہ دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے اور اس کا فعل گرم وخشک ہے۔

افعال و خواص: یہ بار دقلب کو قوی اور باہ وبھوک میں اضافہ کرتا ہے۔ ریحی وبلغمی امراض، مرکب بخاروں، اعضاء کی سوجن، ضیق النفس، پیٹ درد اور پہلو درد میں اس کو کھانے اور ضماد کرنے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اگر اس جڑ کے سفوف کو ہاتھ کی ہتھیلی اور پیر کے تلوے پر ملا جائے تو ہاتھ پیر اور سر کے پسینہ میں فائدہ کرتا ہے۔

بعض ہندی کتابوں میں لکھا ہے کہ یہ جڑ بلغم، ریاح، مفرد ومرکب بخار، منھ کا بدذائقہ، کھانسی اور ہر قسم کے شوہہ (پیٹ کی گرانی) کو ختم کرتا ہے۔ بعض لوگ بتاتے ہیں، یہ دوا اکثر حضرت شاہ بڈھن میاں کے مزار کی پہاڑیوں کے اطراف میں پیدا ہوتی ہے اور وہاں کے لوگ اس کو دق کے بخار، پیٹ درد اور پیٹ کی گرانی کے لیے استعمال کرتے ہیں۔ جب کسی کو وہاں کی مخالف آب وہوا سے بخار اور پیٹ درد لاحق ہو جاتا ہے تو اس کے استعمال سے ٹھیک ہو جاتا ہے۔ بعض کے نزدیک یہ قسط تلخ کا ہندی نام ہے، جو اپنے مقام پر تحریر ہوگا۔

پھکرینڈہ

پا پر پیش، ہا خفی، کاف ساکن، را پر زبر، یا ساکن، نون خفی، ڈال پر زبر اور ہا۔ یہ رتن جوت کے نام سے مشہور ہے اور اس کا سنسکرت نام کج کرنا و دیا گھری (اس کا تخم اور پھل شیر کے سر کے مانند ہوتا ہے) اور ویا گھر تلو پما (ہم بوڑھے شیر کے سر کے مانند باہر نکلے) ہے۔ یہ درخت انجیر کے برابر ایک درخت ہے، جس کے پتے چوڑے اور اس میں ایک سے پانچ تک نوکیں ہوتی ہیں۔ رنگ سیاہی مائل، سبز، نرم اور اس کی نوک میں بہت سی رگیں ہوتی ہیں۔ اس کے پتے کو توڑنے سے سفید لیس دار رطوبت نکلتی ہے۔ اس کا پھل بیدانجیر کے پھل کے مانند مگر بغیر کانٹے کا ہوتا ہے۔ پھل تکونہ ہوتا ہے اور ہر کونے میں ایک خانہ ہوتا ہے اور ہر خانہ میں تخم انجیر کے مانند بڑا اور غیر نقش دار، سیاہ ایک تخم ہوتا ہے۔ اس کا کچا پھل سبز وصاف اور پکنے کے بعد زرد ہو جاتا ہے اور اکثر بچے اس کے دودھ سے کھیل کھیلتے ہیں۔

مزاج: تیسرے درجہ میں گرم اور خشک ہے۔

افعال و خواص: یہ زہریلا ہوتا ہے۔ ریاح و پیٹ درد کو دفع کرتا ہے اور اتنے شدید پیٹ درد میں بھی فائدہ مند ہے، جس میں ناپسندیدہ کھانے سے قے ہو جاتی ہے۔ اس کا خوردنی استعمال اور طلا قم معدہ اور ہڈی کے درد میں فائدہ کرتا ہے اور اس کے تخم کا روغن بھی

اسی خواص کا حامل ہے۔

بھلاتک

باپرزبر، ہاخفی، لام پرزبر، الف تا پر پیش اور کاف ساکن۔ یہ بھلانواں ہے۔

بھلاواں

با کے نیچے زیر، ہاخفی، لام پرزبر، الف، واؤ پرزبر، الف اور نون خفی۔ یہ بلادر کا ہندی نام ہے۔ اس کا نام اسپھوٹا اور اسپھوٹکا بھی ہے، جن کے معنی چیچک کے ہیں، کیونکہ اس پر چیچک کی مانند دانے ہوتے ہیں۔ اس لیے یہ اس نام سے موسوم ہے۔ اس کا سنسکرت نام اسوٹھا (کبھی خشک نہ ہونے والا)، سارچتان (صنوبری شکل اور اس کے سر پر ٹوپی کا کلس ہوتا ہے)، چھوبھا (جوڑوں کے درد کو دفع کرتا ہے)، چھتری (خشک کرنے والا)، اکھوٹا (اپنے ہر کام میں خالص ہوتا ہے) بھلاتک (عیب خارج کرنے والا) اور ارشکرم (آرام دینے والا) ہے۔ یہ ہر اعتبار سے کاجو کے مانند ایک بڑا درخت ہے، یعنی اس کے پھل، پتے اور تخم کا جو پھل کے مانند ہوتے ہیں، مگر اس کا پھول مویز کے مانند اور تخم سیاہ تل کی طرح ہوتا ہے۔ بعض لوگ کاجو کو بھی بڑے بلادر کی ایک قسم سمجھتے ہیں۔ اہل ہند کے نزدیک بھلانواں کا ذائقہ کسیلا، شیریں اور مزاج گرم ہوتا ہے، یہ لطیف، کھانے کی خواہش اور باہ کو برانگیختہ کرتا ہے۔ ریاح وبلغم کے فساد، استسقاء، پیٹ کے نفخ، جذام، بواسیر، سنگرہنی، باؤ گولہ، بخار اور برص کو دفع کرتا ہے۔ بھلانواں پیٹ کے کیڑوں کو مارتا اور پھوڑے وپھنسیوں کو دفع کرتا ہے۔ بھلانواں کا غسل (رطوبت) دواؤں میں استعمال ہوتا ہے اور مزاج سے ہم آہنگی کی حالت میں یہ ایک عظیم ہندوستانی دوا ہے۔ اس کا مصلح سلاجیت، ملیٹھی، پوست پلاس اور پوست تمر ہندی ہے۔ اگر ایک دانہ بھلانواں اور تمر ہندی کے سفوف کو کھایا جائے یا ایک دانہ بھلانواں کے سفوف کو تو یہ ہر قسم کی سوزاک کو ایک دن میں ٹھیک کرتا ہے، مگر غذا میں نمک کا استعمال نہ کریں۔ مغز بھلاواں، مشہی ملین اور کاسر ریاح ہے۔ حکیم شریف خان لکھتے ہیں کہ میں نے مغز بلادر کو باہ آور معجونوں میں استعمال کیا اور ان کو باقاعدہ کھلایا، جس سے باہ ومعدہ کو تقویت، منی میں امساک اور برودت میں بہت فائدہ حاصل ہوا۔ میرا ایک دوست تھا، جو شدید نزلہ بارد میں مبتلا تھا، ہر طرح کی دوا کرنے کے باوجود مرض کم نہیں ہوا، میں نے اس کو شروع میں افیون کے عوض کچلا کھانے کو دیا، کیونکہ وہ پہلے گولیوں میں افیون استعمال کر رہا تھا، اس کا نزلہ خشک ہوگیا، چنانچہ کچلا افیون کے قائم مقام ثابت ہوا اس کے بعد گولیوں میں بلادر کے مغز اور شہد کو ملا کر استعمال کیا مذکورہ مرض بالکل زائل ہوگیا۔ نیز ایک عورت کے رحم کے اطراف میں دو زائد حصے تھے، جو روز بروز بڑھتے جا رہے تھے، اس عورت نے بھی اس نسخہ کو استعمال کیا۔ چند دن میں مذکورہ مرض ٹھیک ہوگیا۔ مجموعی حیثیت سے مزاج کی ہم آہنگی کی حالت میں بہترین دوا ہے اور عدم موافقت کی صورت میں نقصان دہ اور بدترین دوا ہے۔ اس کا مغز نقصان دہ نہیں، جو کئی بار استعمال میں آچکا ہے، مگر شدید حرارت والے لوگوں کو نہیں کھلانا چاہیے، اس کے افعال وخواص بلادر کے ذیل میں گزر چکے۔

پھل اتم

پاپرزبر، ہاپرزبر، لام ساکن، ہمزہ پر پیش، دال مشدد پرزبر اور میم ساکن۔ یہ انجیر ہے۔

پھلاپورک

پاپرزبر،ہاخفی،لام پرزبر،الف،دوسرے پاپرپیش،واؤساکن،راپرزبراورکاف ساکن۔یہ بجورہ ہے۔

پھلا تریم

پا،ہا،لام اورالف پر مشتمل ہے۔تا کے نیچے زیر،راساکن،یاپرزبراورمیم ساکن۔یہ ترپھلہ ہے۔

پھلاچس

پا،ہا،لام،الف چااورسین پر مشتمل یہ کروندھااور کھجور ہے۔

پھلادیرگھا

پھلاکااعراب حسب سابق،دال کے نیچے زیر،یااورراساکن،گاف پرزبر،ہاخفی اورالف،یہ املتاس کی پھلی ہے۔

پھلاسنیھبیج

پھلاس کااعراب حسب سابق،سین ساکن،نون کے نیچے زیر،یامجہول ساکن،ہاپرزبر،با کے نیچے زیر،یااورجیم ساکن۔یہ کنجد ہے۔

پھلاسی

یہ مطلق درخت کانام ہے۔

پھلاشاربھا

پھلاکااعراب حسب سابق شین پرزبر،الف،را کے نیچے زیر،باپرزبر،ہاخفی اورالف۔یہ ڈارم ہے۔

پھلاشیر شانونھان

پھلاکااعراب حسب سابق،شین کے نیچے زیر،یااورراساکن،دوسری شین پرزبر،الف،نون،واؤ،دوسرانون،دوسراہا،الف اور نون۔یہ پچی کا پھل ہے۔ گھنگچی

پھلاکولا

پا،ہا،لام،الف،کاف پرپیش،واؤساکن،لام پرزبراورالف۔یہ کندوری کا پھل ہے۔

پھلاکھگا

باپرزبر،ہاخفی،لام پرزبر،الف،کاف پرزبر،ہاخفی،گاف مشدد پرزبراورالف۔یہ متواپلک کا پھل ہے۔

پھلا وگھنھان

پھلاکااعراب حسب سابق،واؤ کے نیچے زیر،گاف ساکن،نون پرزبر،دوسرے ہاپرزبر،الف اوردوسرانون خفی۔یہ بڑا کروندہ ہے۔

پھلاونی

یہ نیلا تیگی کا پھل ہے۔

بھلسینھان

یہ چٹ مٹ ہے۔

بھلنکشا

یہ مقل وررال ہے۔

پھلپتیک

یہ برنگا ہے۔

بھلدانی

یہ سرس ہے۔

پھلچس

یہ گولر ہے۔

پھلرکت

یہ ڈارم ہے۔

پھلوا

پا پر پیش، ہا خفی، لام ساکن، واؤ پر زبر اور الف۔ یہ ایک تیل ہے جو درخت سے نکلتا ہے، اس کا نام شحم الشجر اور شحم قاوندی بھی ہے۔ یہ پہاڑی علاقے سے حاصل ہوتا ہے۔ بعض کے نزدیک یہ تیل اس پیڑ کے تخم سے نکلتا ہے۔

مزاج: تیسرے درجہ کے اول میں گرم اور اوّل درجہ میں رطب۔

افعال و خواص: اس کی مالش سے وجع المفاصل اور تمام ریحی و بلغمی بارد دردوں میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر پندرہ ملی گرام روغن کو پان کے پتے میں رکھ کر کھایا جائے تو ربو میں فائدہ کرتا ہے۔ اس کے باقی افعال و خواص قاوند کے ذیل میں آئیں گے۔

بھلو

با پر زبر، ہا خفی، لام مشدد پر پیش اور واؤ ساکن، یہ خرس (بھالو) کا ہندی نام ہے۔

بھلوک

با پر زبر، ہا خفی، لام مشدد پر پیش، واؤ اور کاف ساکن، یہ ارلو ہے۔

پھلوچتا کونکا

یہ ناگور ہے۔

بھلوکا

یہ وندلم ہے۔

بہمن

با پر زبر، ہا ساکن، میم پر زبر اور نون ساکن، یہ عربی لفظ اور بعض کے نزدیک فارسی ہے۔ بہمن اسگند ولایتی کا ہندی نام ہے۔ بعض کے مطابق یہ جنگلی گاجر ہے۔ بہمن قدرے ٹیڑھی، خشونت دار، بھاری، غیر ہموار اور سخت ایک خشک لکڑی ہے۔ بہمن چھوٹی، خشک گاجر کے مشابہ ہوتی ہے۔ یہ ارمن اور خراسان کے پہاڑوں میں پیدا ہوتی ہے۔ یہ پودا کم وبیش ایک بالشت کے برابر ہوتا ہے۔ اس کے پتے برگ آلو کی مانند مگر چھوٹے ہوتے ہیں، بلکہ خبازی کے پتے سے کافی مشابہت رکھتے یا س جو چکنے، چمکدار اور کناروں پر کثرت سے کنگورے ہوتے ہیں۔ اس کے تنہ کے اوپری حصہ پر کئی چھوٹے چھوٹے حصّے ہوتے ہیں۔ جن کے سرے باہم لپٹے ہوتے ہیں۔ اس میں پھول نہیں آتے اور تموز کے موسم (ساون کے مہینے میں) میں پکتا ہے۔ بہمن دو قسم کا ہوتا ہے ایک سفید اور دوسرا سرخ ہوتا ہے۔ سرخ بہمن فربہ، بلند، غیر ہموار اور اس کی پوست زیادہ نمایاں ہوتی ہے۔ یہ ہلکا سیاہی مائل گہرا سرخ ہوتا ہے۔ اس کا اندرونی حصہ بیرونی حصہ سے کم سرخ ہوتا ہے اور سفید بہمن کا ظاہر و باطن سفید ہوتا ہے۔ دونوں قسم کا بہمن خوشبودار ہوتا ہے۔ اس کو چبانے سے رطوبت نکلتی ہے اور دونوں ہلکے قابض ہوتے ہیں۔ ارمن اور خراسان کے اطراف سے حاصل ہونے والا بہمن بہترین ہوتا ہے۔ سرخ بہمن میں صاف، سرخ اور سخت بہمن اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے اور سفید بہمن میں پاک صاف، سخت اور بھاری بہمن اعلیٰ معیار کا سمجھا جاتا ہے۔

مزاج: بہمن دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ سرخ بہمن، سفید بہمن سے زیادہ گرم اور تیسرے درجہ تک گرم ہے۔ مسیح نے دونوں کو دوسرے درجہ میں حار و رطب قرار دیا ہے۔ دونوں بہمن لیس دار رطوبت فضلیہ کے حامل ہیں۔ جب اس کو شہد وغیرہ سیال مادہ میں حل کرتے ہیں تو اس سے بہت زیادہ رطوبت نکلتی ہے۔ یہ دونوں تلطیف اور تنقیح کے ساتھ قابض ہیں۔ ان دونوں کی قوت تودری کی قوت کے قریب قریب ہے۔ دونوں مقوی اعصاب اور حرکات کو برانگیختہ کرتے ہیں، یہ نقرس میں مفید ہے۔ دونوں قسم کے بہمن خاص مقوی قلب ومفرح قلب ہیں، جو ضعف قلب اور خفقان قلب میں فائدہ کرتے ہیں۔ اس کے برابر کوئی نباتی دوا مقوی قلب نہیں۔ یہی بات شیخ نے امراض قلب میں کہی ہے۔ بہمن کا فعل قبض اور فعل مطلف تقویت قلب میں مدد کرتا ہے۔ یہ ریاح، لیس دار غلیظ بلغم کو تحلیل اور بارد مزاج لوگوں کو خوب راس آتا ہے۔ بہمن خصوصاً مناسب دواؤں کے ہمراہ یرقان اور گردہ ومثانہ کی پتھری میں فائدہ کرتا ہے۔ نہایت مقوی باہ، مزید مادہ منی اور مسمن بدن ہے۔ سرخ بہمن زیادہ مقوی باہ اور منعظ ہوتا ہے۔ بعض وقت لوگ اس سے سفوف تیار کر لیتے ہیں اور اس کو صرف شکر سفید اور یا بادام، پستہ، اخروٹ وغیرہ کے مانند بعض مغزیات کے ساتھ کوٹ لیا جائے اور تمام دواؤں کے ہم وزن اس میں شکر ملالی جائے اور بتّیس گرام سفوف کو چار سو بیس ملی لیٹر دودھ میں ملا کر پکالیا جائے اور خالی پیٹ چالیس دن متواتر اس کو نوش کیا جائے تو خوب فربہی حاصل ہوتی ہے۔ بعض کے مطابق اگر بہمن کو خصوصاً بادام اور چنا کے ساتھ پانی میں گلا کر پکالیا جائے اور اس پانی میں شکر ملا کر خالی پیٹ نوش کیا جائے تو موٹاپا حاصل ہوتا ہے۔ بعض وقت لوگ تازہ بہمن کا شہد میں مربی بناتے ہیں، جو مقوی کمر اور مقوی باہ ہے۔ بدن کو خوب فربہ اور منی میں اضافہ کرتا ہے۔ خصوصاً سرخ بہمن کا مربی زیادہ مفید و موثر ہے۔ سفید بہمن اور زعفران کا فرزجہ رحم کو صاف اور خوشبودار بناتا ہے۔ بہمن سفید، نمک تلخ اور شہد کا ضماد عورتوں کے چہرے کو نکھارتا ہے، اس سے سر دھونے سے جوں مرجاتی ہیں اور بال خوشبودار ہو جاتے ہیں۔ پتھری توڑنے کے لیے اس کی مقدار خوراک ساڑھے تین گرام اور دیگر استعمال میں ساڑھے تین گرام سے

ساڑھے چار گرام تک ہے۔ بعض کے مطابق بہمن کے جرم کی مقدار خوراک نو گرام اور جوشاندہ کی مقدار خوراک چھیانوے ملی لیٹر تک ہے۔ بہمن کی دونوں قسمیں سفل میں نقصان کرتی ہیں، جس کا مصلح انیسون ہے۔ بعض کے نزدیک اس سے صداع لاحق ہوتا ہے، جس کا مصلح کتیرا اور عناب ہے۔ بہمن سرخ وسفید میں ہر ایک دوسرے کا بدل ہے۔ منی میں اضافہ اور فربہی کے لیے ان دونوں کا بدل ہم وزن تودری، نصف وزن لسان العصافیر، موصلی سفید، موصلی سیاہ اور اسگندنا گوری ہے۔ سرخ بہمن کا بدل درونج اور سفید بہمن کا بدل زرنباد ہے۔

بهمی

باپر زبر، ہا ساکن، میم کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ بعض کتابوں میں یہ لفظ میم کے بعد نون مکسورہ کے اضافہ کے ساتھ بہمنی ہے۔ یہ پودا جَو کے پودے کے مانند مگر پتے چھوٹے اور باریک ہوتے ہیں اس کا تنہ چھوٹا اور اس کا خوشہ شیلم کے مانند ہوتا ہے اور یہ پودا سایہ دار مقامات میں پیدا ہوتا ہے۔

مزاج: دوسرے درجہ میں بارد و یابس

افعال و خواص: بہمی بہت قابض ہوتا ہے، جس کو متواتر پینے سے اسہال مزمن، لاعلاج نزف الدم اور سلسل البول میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس کی مقدار خوراک سات گرام ہے۔ اس کا اثر بالخاصہ یہ ہے کہ اگر اس کو ارغوانی رنگ آبریشم میں یا لال شال میں میں لپیٹ کر خون بہتے عضو پر آویزاں کیا جائے یا باندھا جائے تو فوراً خون بہنا بند ہو جاتا ہے اور یہ نسخہ مجرب ہے۔

بهمن پسته

یہ ایک ہندوستانی جڑ ہے، جو چقندر یا گاجر کے مانند زیر زمین پیدا ہوتی ہے۔ اس کا مزاج سرد اور ذائقہ شیریں ہوتا ہے۔ بہمن پستہ بدن کو منور و فربہ، خون وصفرا کے ہیجان کو ختم، بلغم کو قطع اور منی میں اضافہ کرتا ہے، البتہ یہ دیر ہضم ہے۔

بهنا گراندی

یہ بڑی منڈی ہے۔

بهنٹاکی

باپر زبر، ہا خفی، نون ساکن، ٹاپر زبر، الف، کاف کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ بادنجان (بینگن) ہے۔

پهن جیتک

پاپر زبر، ہا خفی، نون ساکن، جیم کے نیچے زیر، یا ساکن، تاپر زبر، اور کاف ساکن۔ یہ ایک قسم کا لوبیا ہے۔

بهنڈاله

با کے نیچے زیر، ہا خفی، نون ساکن، ڈال پر زبر، الف، لام پر زبر اور ہا ساکن۔ یہ پنڈال ہے۔

بهنڈکا

باپر زبر، ہا خفی، نون ساکن، ڈال پر زبر، کاف اور الف۔ یہ ایک قسم کا بینگن ہے۔

بهنڈیه

باپر زبر، ہا خفی، نون ساکن، ڈال پر زبر، یا مشدد پر زبر اور ہا ساکن۔ یہ چولائی کا ساگ ہے۔

بھنڈی

باکے نیچے زیر، ہاخفی، نون ساکن، ڈال کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ ہندی لفظ ہے۔ اس کا لاطینی نام ای بل ماسکش دھنبس کس واؤکرہ، بنگالی نام وہیرس اور دھنیرس، تلگانہ کی زبان میں منیڈا کایا اور مراٹھی میں نیبنڈا اور گجراتی میں بھنڈو کہتے ہیں۔ یہ مشہور تر کاری ہے، جو پانچ سے پندرہ سینٹی میٹر لمبی اور انگوٹھے سے زیادہ موٹی ہوتی ہے۔ اس میں چار پانچ پہلو ہوتے ہیں۔ جن پر باریک رواں ہوتے ہیں، یہ بہت لعاب دار ہوتی ہے، اس کے جوف میں سفید اور گول تخم ہوتے ہیں۔ اس کے درخت کے تمام اجزاء خطمی کے مانند ہوتے ہیں اور اس کی شاخوں کے سر ہلکے سرخ، اس کے پتے خطمی و بید انجیر کے مانند اور پھول گل پنبہ کے مانند زرد و ہم شکل ہوتے ہیں۔ اکثر ہندوستانی لوگ اس کے کچے پھل کو پکا کر کھاتے ہیں اور اس کو گوشت کے ہمراہ بھی پکا کر کھاتے ہیں، جو بہت لذیذ ہوتی ہے۔

مزاج: بارد۔

افعال و خواص: اس کا ذائقہ شیریں ہوتا ہے۔ یہ ریاح اور بلغم کی تولید کرتی ہے۔ صفرا کو دفع کرتی ہے۔ یہ مدر بول، مقوی باہ اور مؤلد منی ہے۔ اس کے افعال وخواص ہندوستانی اطباء کے حوالہ سے بامیہ کے ذیل میں تحریر ہو چکے ہیں۔

صاحب تذکرۃ الہند نے بھنڈی کی تین قسمیں تحریر کی ہیں۔ ایک بستانی بھنڈی ہے، جس کا تذکرہ ہو چکا۔ دوسری کپور بھنڈی ہے، جو بہت اچھی، غیر رواں دار اور خوشبودار ہوتی ہے۔ تیسری جنگلی بھنڈی ہے، جس کا سنسکرت نام بشوچھد (جسم اور جوڑوں کو سوزش کو ختم کرتی ہے)، چھنا چوری (شبنم یا مروارید کے دانہ کے مانند گول اور سفید تخم دار ہوتی ہے) اور شکری (کانٹے دار) ہے۔ ان تینوں قسم کا پودا یکساں اور مزاج برودت مائل معتدل ہوتا ہے۔ بھنڈی میں لیس زیادہ ہوتی ہے۔ اس لیے بعض لوگ اس کو پہلے تو اپر بریاں کر لیتے ہیں، پھر پکاتے ہیں تاکہ لزوجت کم ہو جائے، پھر بھی اس کی لزوجت باقی رہتی ہے۔ بھنڈی کا لعاب مزلق، مغری، قابض، منضج صفرا، خون ومنی کا مغلظ ہے۔ اس کا مزورہ گرم مزاج لوگوں کی پیچش اور بخار میں خوب فائدہ کرتا ہے۔ نیز یہ مزورہ گردہ کی پتھری، مثانہ کی خارش، گرم وخشک کھانسی، آنتوں کے قرحہ، آنتوں کی خراش، پیچش، ورموں کو پکانے، زخموں اور درد کی راحت کے لیے بہت مفید و موثر ہے۔ بھنڈی کے جوشاندہ میں سرکہ اور نمک ملا کر مضمضہ کرنے سے دانت درد میں راحت ملتی ہے۔ بھنڈی کے تخم اور جڑ کا سفوف پانی کو جما دیتا ہے اور ان دونوں کے پانی سے مقعد کو دھونے سے اس کے ورم میں فائدہ ہوتا ہے اور اس سے بانجھ عورت میں استقرار حمل ہوتا ہے۔ بھنڈی کو متواتر کھانے سے دماغ کو نقصان پہنچتا ہے۔ مولف نے کپور بھنڈی کو دیکھا کہ اس سے کافور کی بو آتی ہے۔ اس کا مزہ کسیلا اور ہلکا کڑوا ہوتا ہے۔ یہ بہت لذیذ ہوتی ہے، ریاح کو دور کرتی ہے۔ پیٹ کی گرانی اور کھانسی میں فائدہ مند ہے۔ بلغم، صفرا کو دور کر کے ہاضمہ کو قوی کرتی ہے اور قبض ختم کر کے صاف اجابت لاتی ہے۔

پھنرچک

پا، ہا، نون کے نیچے زیر، را ساکن، چا پر زبر، اور کاف ساکن۔ یہ ریحان کا درخت ہے اور بعض کے نزدیک سکرن کا درخت ہے۔

پھنس

پا پر زبر، ہا خفی، نون مشدد پر زبر اور سین ساکن۔ یہ اہل دکن کے نزدیک کٹہل کا نام ہے۔

بھنگ

باپرزبر، ہاخفی،نون اورگاف ساکن، ہے بنگ کا ہندی نام ہے۔اس کا سنسکرت نام انجمن پتری (اس پینے سے آنکھ سرخ ہوجاتی ہے)، بجیا (عورتوں سے صحبت کرنے کے لیے بہترین چیز ہے) اور بھرنگی (حابس اسہال) ہے۔ بنگ اہل ہند کے نزدیک تیز وتلخ اور گرم مزاج ہوتی ہے کھانے کی خواہش برانگیختہ اور بلغم کے فساد کو دفع کرتی ہے۔ بھنگ کے استعمال سے زیادہ کھانے اور بکواس کی عادت پڑجاتی ہے۔بعض وقت اس کی کثرت استعمال سے بخار لاحق ہوجاتا ہے اور جس نے زہر کھا رکھا ہو اس کے لیے اس کا استعمال برا ہے۔

بھنگار

باپرزبر، ہاخفی،نون خفی،گاف پرزبر،الف اور را ساکن۔ یہ سونا یعنی طلا ہے۔

بھنگراتی

باپرزبر، ہا اور نون خفی،گاف پر پیش، راپرزبر، الف، تا کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ نرلسی ہے۔

بھگرندھی

با کے نیچے زیر، ہاخفی،نون مشدد پرزبر،گاف کے نیچے زیر، راپرزبر، دوسرا نون ساکن، دال کے نیچے زیر، دوسرا ہا خفی اور یا ساکن۔ یہ بڑی منڈی ہے۔

بھنگرہ

باپرزبر، ہاخفی،نون ساکن،گاف ساکن، راپرزبر اور ہا ساکن، یہ سنسکرت میں میشوتوچن (اس کا پھول بکری کے آنکھ کے مانند ہوتا ہے)، کنکل کرا (نشہ آور)، مارکوا (ہوشیاری زائل کرنے والا)، بھرنگراج (بھوک میں اضافہ کرنے والا)، راجا ومیش (مفرح قلب)، لوچن (خوبصورت)، انکارک (خمار طاری کرنے والا)، مہابتلا (مقوی طاقت) اور کشرنچن (تکان کو زائل کرنے والا) ناموں سے موسوم ہے۔ یہ ایک ہندوستانی پودا ہے، جو عموماً قابل کاشت زمین، باغ اور پانی کے قریب پیدا ہوتا ہے، جو ایک ہاتھ کے برابر یا اس سے چھوٹا ہوتا ہے۔بھنگرہ کا پتا انار کے پتے کے مشابہ، چوڑا اور برگ پودینہ سے زیادہ مشابہ ہوتا ہے۔اس کا پتہ اور تنہ تروتازہ اور مزہ ہلکا، تیز و تلخ ہوتا ہے۔بھنگرہ سفید وسیاہ دوقسم کا ہوتا ہے۔سفید بھنگری کی شاخیں سفید اور سیاہ بھنگرہ کی شاخیں سیاہ ہوتی ہیں اور یہ کمیاب ہے۔

بعض کے نزدیک بھنگرہ کی تین قسمیں ہیں۔ایک سفید، دوسرا زرد اور تیسرا اسفید۔سفید بھنگرہ کے پھول سفید، پتیاں سبز اور تنہ چھوٹا ہوتا ہے۔سیاہ بھنگرہ کے پھول کالے، پتیاں اور شاخیں سیاہی مائل و گہری سبز ہوتی ہیں۔ زرد بھنگرہ کے پھول پیلے اور اس کے پتے و تنے زردی مائل سبز ہوتے ہیں۔ زرد وسیاہ بھنگرہ بہت کم دستیاب ہے۔ان کے پھول شاخوں کے جوڑوں میں لگتے ہیں۔بھنگرہ کا تخم کاسنی کے تخم کی طرح چھوٹا اور ہلکا تکونہ ہوتا ہے۔

مزاج: بھنگرہ کی تینوں قسموں کا مزاج دوسرے درجہ میں گرم وخشک ہے بعض اطباء نے بارد اور رطب قرار دیا ہے۔ ہندوستانی اطباء کے نزدیک اس کا ذائقہ تلخ وتیز اور مزاج گرم وخشک ہوتا ہے۔

افعال و خواص: بھنگرہ سوجن اور بلغم وریاح کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ یہ دانت کے امراض، دردسر، برص، جذام، جدری، حمرہ، شرا

اور کلف کو نافع ہے۔ اگر بھنگرہ کو متواتر کھایا جائے تو اکثر مزمن امراض اور باہ میں اضافہ کرتا ہے۔ بعض اطباء کے مطابق بھنگرہ کے پتے اور تنہ کا رس پینے سے بینائی وقوت باہ کو تقویت ملتی ہے۔ رطوبت کو دفع اور تلی کے ورم، صلابت وجذام میں فائدہ کرتا ہے۔ بھنگرہ کے پتے اور تنہ کے رس سے مضمضہ کرنے سے منہ اور دانت درد کے امراض میں فائدہ ہوتا ہے۔ آنکھوں میں اس کا قطور، بارد آشوب چشم میں مفید ہے۔ سر پر اس کا طلاسر درد میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر بھنگرہ کے رس کو تنہا یا دوسری مناسب دواؤں کے ہمراہ متواتر اور متاثرہ مقام کو کھجلانے کے بعد استعمال کیا جائے تو داء الثعلب، بہق، برص، جذام، قوبا اور اکثر جلدی امراض میں فائدہ ہوتا ہے۔ دیگر مناسب دواؤں کے ہمراہ استعمال کرنے کا مطلب یہ ہے کہ بھنگرہ کے رس کو داء الثعلب کے لیے اصل السوس کے ساتھ جذام، بہق اور برص کے لیے خربق سفید کے ساتھ اور تر خارش کے لیے سبز محرق توتیا کے ساتھ استعمال کریں۔ بھنگرہ بدن اور امراض جلدیہ کا خاص طور پر مصلح ہے۔

اگر بھنگرہ کے پودے کو اتوار کے دن اکھاڑ کر سایہ میں خشک کر لیا جائے، پھر اس کے بعد سات مرتبہ بھنگرہ کے شیرہ میں بھگو کر خشک کیا جائے اور اس کا سفوف بنالیا جائے پھر اس کو جذام اور برص کا مریض روزانہ چوبیس گرام کھائے تو فائدہ ہوتا ہے۔ اطباء نے لکھا ہے، بھنگرہ خصوصاً سیاہ بھنگرہ کو کھانے سے داڑھی کے بال سیاہ ہو جاتے ہیں۔ اگر بھنگرہ کو سایہ میں خشک کر کے سفوف بنالیا جائے اور سات گرام تناول کیا جائے تو جوانی کی بقا میں بہت مفید وموثر ہے۔ بھنگرہ کے پتوں کو بالخورہ کے مقام پر ملنے سے دو تین دن میں ختم ہو جاتا ہے۔ اگر پانچ قطرہ برگ بھنگرہ کے رس اور پانچ قطرہ بکری کے دودھ کو ملا کر سعوط کیا جائے تو صداع میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر نو گرام بھنگرہ کے مسلم پودے اور نو گرام نمک کو کھایا جائے تو درد قولنج میں فوراً راحت ملتی ہے۔ اگر قولنج پرانا ہو تو خشک بھنگرہ، گل ٹیسو، تخم پنواڑ، ہلیلہ، بلیلہ اور آملہ تمام کو مساوی مقدار میں کوٹ چھان کر اس کے ہم وزن پرانا گڑ ملالیا جائے اور روزانہ چالیس دن تک بارہ گرام تک کھایا جائے تو پرانی قولنج میں مفید ومجرب ہے۔ اگر بارہ گرام برگ بھنگرہ اور تین گرام نمک سنگ کو ملا کر چبایا جائے اور نگل لیا جائے تو ایک سالہ مزمن درد شکم کو زائل کرتا ہے۔ اگر تنہا بھنگرہ سیاہ کا شیر، اور یا برگ دھتورہ سیاہ اور برگ پان کے شیرہ کے ہمراہ دو تین مرتبہ مقعد پر ملا جائے تو مقعد کے کیڑے دفع ہو جاتے ہیں۔ ایک تولہ برگ بھنگرہ اور بارہ گرام کنجد کا خوردنی استعمال منی میں اضافہ، بال کو سیاہ، قولنج، ریو اور سوجن کو دفع کرتا ہے۔ اگر جنگلی بھنگرہ کا شیرہ اور سیوس اجوائن کا شیرہ کو پانی میں پیس کر آپس میں ملالیا جائے اور اس میں چار سال پرانے گڑ کو ملا کر صاف کرنے کے بعد پیا جائے تو حمی ربع کو دفع کرتا ہے۔ برگ بھنگرہ سیاہ کا رس چونا اور کافور کو سفید ہاتھ پیر پر ملنے سے اپنے اصلی رنگ پر لوٹ آتے ہیں۔

تخم بھنگرہ کا مزاج معتدل ہے۔ یہ قوت سامعہ اور باصرہ کو قوی کرتا ہے۔ اگر سات ہفتہ تک روزانہ ساڑھے دس گرام تخم کے سفوف کو پانی کے ہمراہ کھایا جائے تو بال سفید نہیں ہوتے۔ اگر تخم بھنگرہ کو کنجد اور شکر کے ہمراہ روزانہ مساوی مقدار میں متواتر کھایا جائے تو قوت باصرہ، سامعہ اور تمام بدنی قوتوں کو قوی کرتا ہے۔ عمر میں اضافہ اور بال کو سیاہ کرتا ہے۔ اگر تخم بھنگرہ ہلیلہ، بلیلہ آملہ کو مساوی مقدار میں اور دار فلفل ایک کے چوتھائی وزن کے برابر ملا کر کھایا جائے تو قولنج کو زائل کرتا ہے۔ اطباء کہتے ہیں کہ بیخ بھنگرہ کو پان کے پتے میں رکھ کر جس کو کھلایا جائے وہ اس کا مطیع اور تابع ہو جاتا ہے۔ بعض کے نزدیک سیاہ بھنگرہ سب سے بہترین ہوتا ہے۔ برگ بھنگرہ کا بدل برگ بید

Go to Content Page

انجیر ہے۔ بعض کے نزدیک اس کا عربی نام جعدہ ہے۔

بھنہ

اس کے با پر پیش ہے۔ یہ مادہ گاؤ ہے۔

پھنی جیونھان

با پر زبر، ہا خفی، نون کے نیچے زیر، یا ساکن، جیم کے نیچے زیر، یا خفی، واؤ خفی، نون خفی، ہا پر زبر، الف اور نون خفی۔ یہ بڑی ستاوری اور گوڑ پالا ہے۔

پھنی چھدرا

پا پر زبر، ہا خفی، نون کے نیچے زیر، یا ساکن، چا کے نیچے، زبر، دوسرا ہا خفی، دال ساکن، را پر زبر اور الف۔ اس لفظ کے معنی ارقم سانپ کے مانند اپنے جسم پر نشان رکھتا ہے۔ یہ برگ بید ہے۔

پھنی ھاری

پھنی کا اعراب حسب سابق، ہا پر زبر، الف، را کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ ترمڑی ہے۔

بھوا

با پر زبر، ہا ساکن، واؤ پر زبر اور الف ہے۔ یہ گروالہ ہے۔

بھوت

یہ دندلم ہے۔

پھوٹ

پا پر پیش، ہا خفی، واؤ ساکن، ٹا ساکن۔ یہ ایک مشہور ہندوستانی پھل ہے، جو خربزہ دراز کی طرح مگر بڑا ہوتا ہے۔ اس کا ذائقہ بے مزہ اور پھیکا ہوتا ہے۔ بعض کے نزدیک دستنبو یہی ہے۔ بعض اطباء کہتے ہیں کہ اس کا عربی نام مقلونیا ہے اور بعض کے مطابق یہ قوارۃ البطیخ ہے۔ پھوٹ کے خواص کچے خربزہ کے خواص سے ملتے جلتے ہیں۔ اس کو سونگھنے سے اس کے اتنی مادہ کی وجہ سے گرم دماغ کو تقویت حاصل ہوتی ہے۔ یہ دیر ہضم اور جلدی سے عفونت کو قبول کرتا ہے، اس لیے عفونتی بخار پیدا کرتا ہے۔ اس سے پیٹ میں نفخ، سدّے، بلغم اور ثقل لا حق ہوتا ہے، جس کا مصلح کمونی وغیرہ کے مانند گرم جوارشات ہیں۔ لوگ اس کو فالودہ کے مانند باریک تراش کر شکر کے شربت اور گلاب میں ملا کر کھاتے ہیں، جو گرم دل و دماغ کو قوی کرتا ہے۔

بھوت اچھٹا

با پر پیش، ہا خفی، واؤ اور تا ساکن، ہمزہ پر پیش، چا مشدد پ زبر، ہا خفی، ٹا پر زبر اور الف ہے۔ یہ بالچھڑ ہے۔

بھوتاڑ

با پر پیش، ہا خفی، واؤ ساکن، تا پر زبر، الف اور ڑا ساکن۔ یہ موصلی ہے۔

بھوتا کیشی

با، ہا، واؤ، تا، الف، کاف، شین، یا پر مشتمل یہ سیاہ سنبھالو اور بالچھڑ ہے۔

بھوت انکس

با پر پیش، ہا خفی، واؤ ساکن، تا پر زبر، الف، نون خفی، کاف پر پیش اور سین ساکن۔ یہ سنسکرت میں چھوک (زیرہ گلاب کے مانند بہت باریک)، پنچھنیا گندہ (مشک کے مانند گرم خوشبو والا)، ابکا شیتلا (سفید تل کے مانند پتیوں اور شاخوں میں نشان رکھنے والا)، راج ورچھا (درختوں کا سردار)، چتیستچھنا (بچے کے پیٹ درد کو تیز کرتا ہے)، وشوہو (مرض کے زہر کو دفع کرتا ہے)، کرورا (مرض پر غصہ کرتا ہے)، سیوملی (دیوی دیوتاؤں کی پوجا کے لیے گل موتیا کے مانند ہے)، پاتیستا (مرض خارج کرنے کا آلہ اور ذریعہ)، ویکا (بہت عمدہ)، نرونده (بیجا رگ کو ٹھیک کرتا ہے)، جستمین (بام مچھلی کے مانند تاثیر والا ہے)، دولی بودھک (مرض کو دفع کرتا ہے)، ایوچا (مقوی باہ)، وشوہ (سر کے چکر کو دفع کرتا ہے)، لاسیوک (بائیں جانب کے نچلی پسلی کے عضلات کو پہلی کی طرح ٹھیک کرتا ہے، جو گرنے سے یا زور لگانے سے پھٹ گئی ہو) ناموں سے موسوم ہے۔ یہ ایک پودا ہے، جو کم و بیش نصف قد آدم تک بلند ہوتا ہے اور اس میں بہت سی شاخیں ہوتی ہیں۔ بھوت انکس چھوٹا بڑا دو قسم کا ہوتا ہے، دونوں کے پتے سیب کے پتے کی طرح ہوتے ہیں، البتہ بڑی قسم کے پتے بڑے و موٹے اور اس کے پھول سفید ہوتے ہیں۔

مزاج: تیسرے درجہ میں گرم وخشک۔

افعال و خواص: اس کا مزہ تیز و شیریں اس کی بو تیز، یہ چھینک لاتا ہے اور ناک سے آبی رطوبت کو جذب اور دماغ سے بلغم کا تنقیہ کرتا ہے، یہ مجرب ہے۔

بھوت انکس دماغی مرگی، مالنخولیا، دونوں نتھنوں کے سدّے، احتباس زکام، نزلہ، بخار، بلغمی لرزہ، پیٹ درد، پینس (ناک کی بیماری)، ضیق النفس، کھانسی اور دانتوں کے امراض کے لیے اس کا خوردنی استعمال فائدہ مند ہے۔ اس کی دھونی سے دانت کے کیڑے مرجاتے اور نکل جاتے ہیں۔ بعض کے مطابق یہ درخت درختوں کا بادشاہ ہے اور بادشاہوں کے کام میں آتا ہے۔ اگر بچے کو فوراً ولادت کے بعد اس کی دھونی دی جائے تو بچہ شیطانوں کے آسیب سے محفوظ رہتا ہے اور یہ بچوں کی پرورش کرتا ہے۔ اطباء نے یہ بات آسمان سے اور آسمان والوں کے حوالہ سے کہی ہے۔ یہ دوا ہڈی کے ہر قسم کے درد کو کھینچ لیتی ہے، جس طرح مچھلی پکڑنے کا آلہ مچھلی کو سمندر سے کھینچ لیتا ہے یا آسمان کی طرح ہے، جو زمین سے خس و خاشاک کو نکال کر پاک کرتا ہے۔

بھوتاھرت

با، ہا، واؤ، تا، الف، دوسرے ہا پر پیش، را پر پیش، اور دوسرا تا ساکن۔ یہ ہینگ ہے۔

بھوت باس

با پر پیش، ہا خفی، واؤ ساکن، تا ساکن، با پر زبر، الف اور سین ساکن، یہ ہلیلہ ہے۔

بھوت بلیا

با، ہا، واؤ، تا، با پر زبر، لام ساکن، با پر زبر اور الف۔ یہ اشواگندھی ہے۔

بھوت کستچر

یہ بٹلو ہے۔

بھوتلسی

یہ با، ہا، واؤ، تا پر پیش، لام ساکن، سین کے نیچے زیر اور پا ساکن، یہ زمینی تلسی ہے۔

بھوت ناش

یہ رائی ہے۔

بھوت ورچھاش

بھوت کا اعراب حسب سابق، تا پر زبر، واؤ پر پیش، را پر پیش، چا پر زبر، ہا خفی، الف اور سین ساکن۔ یہ دندلم ہے۔

بھوٹ ویسا

یہ ایک قسم کی نرگنڈھی ہے۔

بھوپاوا

با پر زبر، ہا خفی، واؤ ساکن، پا پر زبر، الف، دال پر زبر اور الف۔ یہ بڑ (برگد) کا درخت ہے۔

بھوپٹا

با پر پیش، ہا خفی، واؤ ساکن، پا پر پیش، ٹا پر زبر اور الف۔ یہ بھوج پتر کی چھال ہے۔

بھوپترا

با پر پیش، ہا خفی، واؤ ساکن، پا پر زبر، تا ساکن، را پر زبر اور الف۔ یہ املی ہے۔

بھوپتراج

با پر زبر، ہا پر پیش، واؤ ساکن، پا پر پیش، تا ساکن، را پر زبر، الف اور جیم ساکن۔ یہ مشترک لفظ ہے، جو چھوٹی شاوری اور بھوئی آنولہ پر بولا جاتا ہے۔

بھوپترکا

یہ لفظ کاف کے اضافہ کے ساتھ کٹائی کا نام ہے۔

بھوپرچا

بھو کا اعراب حسب سابق پا پر زبر، را ساکن، چا پر زبر اور الف۔ یہ گھیگوار اور پلکرہ ہے۔

بھوبیمک

بھو کا اعراب حسب سابق، دوسرے با کے نیچے زیر، یا ساکن، میم پر زبر اور کاف ساکن۔ یہ تکول کا پھل (کنکی پھل) ہے۔

بھوتاک

یہ پٹلو ہے۔

بھوج پتر

باپر پیش، ہاخفی، واؤ مجہول ساکن، جیم ساکن، پاپر زبر، تا مشدد پر زبراور راساکن۔ یہ لفظ واؤ کے عوض را کے ساتھ بھرج پتر بھی ہے۔ یہ سنسکرت میں پتر چھتر (یہ چھتری کے مانند پتے رکھتا ہے)، استھرس (ہمیشہ تری دار)، مردونواک (اس کے پتے، پوست اور پھل بہت نرم ہوتے ہیں۔ نیز یہ لفظ پوست نازک کے معنی میں ہے)، بھوپٹا (بہت زیادہ تہہ بتہہ ہوتا ہے)، اچھید ملیھا (چکنا روشن اور صاف)، سپرنیک (نرم چارپائی کے فرش کے مانند)، بھولالواک (بہت چھال والا)، بھورج پترا (اس چھلکا کئی مرتبہ میں چند دن میں جدا ہو جاتا ہے) اور بھورج سار (زمین کی طاقت بہت کھینچتا ہے) ناموں سے موسوم ہے۔ یہ ابرک کے طبقات کے مانند کثیر تہہ والا ایک ہندی کشمیری درخت کی چھال ہے، جس کی ہر تہہ کاغذ کے مانند ہوتی ہے اور اس پر الف کے مانند سرخ وسفید سیدھی دھاریاں کھینچی ہوتی ہیں۔ کشمیری لوگ اس پر کتابوں کو لکھتے ہیں۔ بھوج پتر کا درخت بڑا ہوتا ہے اور اس کے پتوں پر کثرت سے نشان ہوتے ہیں۔

مزاج: گرم۔

افعال و خواص: اس کا ذائقہ تیز اور بلغم، صفرا وخون کے فساد اور درد کان کو دفع کرتا ہے۔ ہندوستانی لوگ اس کو حقہ کی نلکی میں استعمال کرتے ہیں۔ اگر بھوج پتر کو کپڑے میں لپیٹ کر بغل کے نیچے رکھ لیا جائے تو کپڑے میں پسینہ کا اثر نہیں ہوتا۔ بعض کے مطابق بھوج پتر کا اثر بالخاصہ ہے کہ اس کے دھونے سے شیطان و جنات کے آسیب دفع ہو جاتے ہیں۔ چیچک کے دانوں پر اس کی دھونی کرنے سے خارش دفع ہو جاتی ہے اور یہ مولف کا مجرب ہے۔

بھوچھتر

باپر پیش، ہاخفی، واؤ ساکن، چاپر زبر، دوسرا ہاخفی، تا مشدد پر زبر، راساکن، بعض کے نزدیک اس میں واؤ کے عوض یا بھی لکھا ہے۔ یہ ہندی لفظ ہے، اس کا ہندی نام کھنبی، کُکُن، ہول اور چھپتری ہے اور یہ سنسکرت میں ٹپاککو، وسریا چھترم (اس کا سر سانپ کے سر کے مانند ہوتا ہے)، ککوبھو (سفید ہوتا ہے)، ورشیک (برسات کے موسم میں پیدا ہوتا ہے)، بھوست پھوٹا (زمین کو چیر کر باہر نکلتا ہے) اور بھومی گندا (زمین کے برابر ہوتا ہے) ناموں سے موسوم ہے۔ اور اس کا عربی نام فطر ہے۔ اہل ہند کے نزدیک اس کا مزاج بارد ہے، یہ ثقیل، ملین اور مقوی ہے اور اخلاط ثلاثہ میں اضافہ کرتا ہے۔ اگر خشک بھوچتر کو جلانے کے بعد سر کے بالوں پر ملا جائے تو بال اگتے اور لمبے ہوتے ہیں۔ اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے فطر کے ذیل میں آئیں گے۔

بھوڈل

باپر پیش، ہاخفی، واؤ ساکن، ڈال پر زبر اور لام ساکن۔ یہ ابرک ہے، جو مذکور ہو چکا۔

بھوڈوری

باپر پیش، ہاخفی، واؤ ساکن، ڈال پر پیش، واؤ ساکن، را کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ بڑی جیونتی ہے۔

بھودھاتری

یہ بھوئی آملہ ہے۔

بھود ھوپا

با پر پیش، ہا خفی، واؤ اور دال ساکن، دوسرا ہا خفی، دوسرا واؤ ساکن، پا پر زبر اور الف۔ یہ لوبان ہے۔

بھوراکولہ

یہ پیٹھا ہے۔

بھورجپترہ

با پر پیش، ہا خفی، واؤ اور را ساکن، جیم پر زبر، پا پر زبر، تا ساکن، دوسرے را پر زبر اور ہا ساکن ہے۔ یہ بھوج پتر ہے۔

بھوڑل

با پر پیش، ہا خفی، واؤ مجہول ساکن، ڈال پر زبر اور لام ساکن، یہ ابرک کا ہندی نام ہے، جس کا تذکرہ ہو چکا۔

بھوشاکھا

یہ ناگور ہے۔

بھوری کترنم

با پر پیش، ہا خفی، واؤ ساکن، را کے نیچے زبر، یا ساکن، کاف پر زبر، تا مشدد پر پیش اور دوسرا را ساکن، نون پر زبر اور میم ساکن۔ دہیا ممکم ہے۔

بھوست پھوٹا

با پر پیش، ہا خفی، واؤ، سین اور تا ساکن، پا پر پیش، دوسرا ہا خفی، دوسرا واؤ ساکن، ٹا پر زبر اور الف۔ یہ بھوج پتر ہے۔

بھوسترنا

با پر پیش، ہا خفی، واؤ اور سین ساکن، تا پر پیش، را ساکن، نون پر زبر اور الف۔ یہ ایک قسم کی خوشبودار گھاس ہے جو اذخر کے طبقہ سے ہے۔اس کا نام اذخرا جامی اور ہندی نام خس ہے۔

بھوستسیا

با پر پیش، ہا خفی، واؤ اور سین ساکن، تا پر زبر، دوسرا سین ساکن، یا پر زبر اور الف۔ یہ بڑی راسنا ہے۔

بھوسی

با پر پیش، ہا خفی، واؤ ساکن، سین کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ سبوس حبوب (دانوں کی بھوسی) ہے۔

بھوشرنگیکا

شین پر پیش، را پر زبر، نون خفی، گاف کے نیچے زبر، یا ساکن، کاف پر زبر اور الف۔ یہ ایک درخت ہے، جس کا نام ودی ہے۔

پھوک

باپرزبر، ہاپرپیش، واؤمجہول اور گاف ساکن۔ یہ ایک ہندوستانی پوداہے، جوسرد، ثقیل، قابض اور خونی بخار وبلغم کا دافع ہے۔

بھوکر

باپرپیش، ہاخفی، واؤمجہول ساکن، کاف پرزبر، راساکن۔ یہ سپستان ہے۔

بھوگرانڈی

باپرپیش، ہاخفی، واؤساکن، گاف ساکن، راپرزبر، الف، نون ساکن، ڈال کے نیچے زیر اور یاساکن۔ یہ گندہان ہے۔

پھوکر مول

پاپرپیش، ہاخفی، واؤمجہول ساکن، کاف پرزبر، راساکن، میم پرپیش، دوسرا واؤ اور لام ساکن۔ یہ پھکر مول ہے۔

پھوکلا

پاپرپیش، ہاخفی، واؤمجہول اور کاف ساکن، لام پرزبر اور الف، جس کے معنی سابق کی طرح جوف دار ہوتا ہے۔اس پودے کی شاخیں جوف دار ہوتی ہیں، اس لیے یہ اس نام سے موسوم ہے۔ ہندوستانی لوگ اس کوٹو تہ کورہ اور شات پلامی کہتے ہیں اس پودے کی ماہیت بستان افروز اور حی العالم کے مانند ہوتی ہے۔اس کی شاخیں جوف دار اور سفید اور پتے بھی سفیدی مائل ہوتے ہیں۔لوگ اس کے نرم پتوں سے ترکاری بناتے ہیں۔اس پودے میں پھندنا ہوتا ہے، جو باریک تخم سے بھرا ہوتا ہے۔اس کا مزاج بارد و یابس ہے۔ یہ آنکھ کے دمعہ اور بواسیر میں فائدہ کرتا ہے اور پیٹ کے کیڑوں کو مارتا ہے۔ یہ لذیذ مگر ثقیل، قوت ہاضمہ کوکم اور آنکھ کے امراض پیدا کرتا ہے۔ اس کا مصلح سکنجبین، گل قند اور بادیان ہے۔

بھوکنٹکھہ

باپرپیش، ہاخفی، واؤساکن، کاف پرزبر، نون خفی، ٹاپرزبر، دوسرے کاف پرزبر اور آخر میں دوہا۔ یہ کٹہل کا پھل ہے اور چھوٹی برنی کا درخت ہے۔ بھوکنٹکھہ کا اطلاق بہکائی کے درخت پر بھی ہوتا ہے۔

پھوپلوا

پاپرپیش، ہاخفی، واؤساکن، لام پرزبر، الف، پاپرزبر، لام مشدد پرزبر، واؤپرزبر اور الف۔ یہ سجنہ کا درخت اور مین پھل ہے۔

بھولا توک

باپرپیش، ہاخفی، واؤساکن، لام پرزبر، الف، تاپرپیش، دوسرا واؤخفی اور کاف ساکن۔ یہ بھوج پتر ہے۔

بھولا وردھیک

باپرپیش، ہاخفی، واؤساکن، لام پرزبر، الف واؤپرپیش، راساکن، دال کے نیچے زیر، دوسرا ہاخفی، یا اور کاف ساکن۔ یہ الا یچی ہے۔

پھولسری

پاپرپیش، ہاخفی، واؤساکن، لام ساکن، سین پرزبر، را کے نیچے زیر اور یاساکن۔ یہ مولسری ہے۔

پھوم آملک

پاپر زبر، ہاخفی، واؤاور میم ساکن، ہمزہ پر مد، میم پر زبر، لام پر زبر اور کاف ساکن۔ یہ بے تنہ آملہ کا درخت ہے۔اس کا ذائقہ کڑوا، کسیلا، میٹھا اور مزاج بارد ہوتا ہے۔ یہ ریاح کو خارج، پیاس، کھانسی، صفرا، خون، بلغم، پنڈر روگ (بدن کی زردی اور لاغری) اور اعضاء کے ضربہ وسقطہ میں فائدہ کرتا ہے۔اس کے باقی افعال وخواص بھوئی آنولہ میں تحریر ہوں گے۔

بھوم بھویم

باپر زبر، ہاخفی، واؤ پر زبر، میم ساکن، دوسرے باپر زبر، ہاخفی، دوسرا واؤ ساکن، یا پر زبر اور میم ساکن۔ یہ بیر ہے۔

بھوم کدم

باپر پیش، ہاخفی، واؤ ساکن، میم ساکن، کاف اور دال پر زبر اور دوسرا میم ساکن۔ یہ ایک قسم کا کدام ہے۔

بھوبکس

یہ سعد ہے۔

بھوم کیس

کاف کے نیچے زیر، یا مجہول ساکن، اور سین ساکن۔ یہ مردم گیاہ (یبروج الصنم) کا ہندی نام ہے۔

بھومنجری

باپر پیش، ہاخفی، واؤ ساکن، میم پر زبر، نون ساکن، جیم پر زبر، را کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ کالی تلسی ہے۔

بھومولا

باپر پیش، ہاخفی، واؤ ساکن، میم پر پیش، دوسرا واؤ ساکن، لام پر زبر اور الف۔ یہ خس ہے۔ یہ لفظ الف کے عوض یا کے ساتھ اور کاف کے اضافہ کے ساتھ بھومولیک بھی آیا ہے یہ میور سکھی ہے۔

بھوم ونھیم

باپر زبر، ہاخفی، واؤ اور میم ساکن، دوسرا واؤ، نون مشدد، دوسرا ہا خفی، اور دوسرا میم ساکن۔ یہ رسوت کی لکڑی ہے۔

بھومی تاڑہ

یہ موسی ہے۔

بھومیا موچک

باپر زبر، ہاخفی، واؤ ساکن، میم پر زبر، یا ساکن، الف، دوسرے میم پر پیش، واؤ ساکن، چا ساکن اور کاف ساکن، اور بعض نسخوں میں یہاں پر بھوشرنگبیکا ہے، جو مذکور ہو چکا ہے۔ یہ دونوں ایک درخت ہیں، جس کا نام ودلیع ہے۔

بھومی کرترنم

باپر زبر، ہاخفی، واؤ ساکن، میم کے نیچے زیر، یا ساکن، کاف پر زبر، را ساکن، تا پر پیش، دوسرا را ساکن، نون پر زبر اور میم ساکن، یہ

Go to Content Page

دہیامکم ہے۔

بھومی کندہ

باپرپیش، ہاخفی، واؤساکن، میم کے نیچے زیر، یاساکن، کاف پرزبر، نون ساکن۔ دال پرزبراور ہاہے، یہ زمین کند ہے۔

بھومی لگن

بھومی کااعراب حسب سابق، لام پرزبر، گاف پرزبراورنون ساکن۔ یہ سنکاہولی ہے۔

بھونمبا

باپرپیش، ہاخفی، واؤساکن، نون کے نیچے زیر، میم ساکن، باپرزبراورالف، یہ ایک قسم کانیم ہے، جوزمین سے متصل ہوتا ہے۔اس کاتذکرہ بھوئی نیب کے ذیل میں آئے گا۔

بھووا

باپرزبر، ہاخفی، واؤساکن، دوسرے واؤپرزبراورالف۔ یہ گرمالا ہے۔

بھوورو

باپرزبر، ہاخفی، واؤساکن، دوسرے واؤپرزبر، لام ساکن، کاف پرزبر، لام پرزبراورالف۔ یہ چرونجی کادرخت ہے۔

بھوید جارس

باپرزبر، ہاخفی، واؤکے نیچے زیر، یاساکن، دال پرزبر، جیم پرزبر، الف، راپرزبراورسین ساکن۔ یہ سانپ ہے۔

پھوین ترور

پاپرپیش، ہاخفی، واؤکے نیچے زیر، یاساکن، نون خفی، تاپرزبر، راساکن، واؤپرزبر، دوسراراساکن، یہ ثناہے۔ ہندوستانی اطباء کے مطابق اگراس کوایک مہینہ تک متواتر کھایاجائے توجوانی میں اضافہ، بال سیاہ، اعضاء مضبوط اورقوت بڑھ جاتی ہے۔اگراس کوچالیس دن کھایاجائے توبدن سے خوشبوآتی ہے اور بدن کی گہرائی سے اسہال لاتا ہے۔بعض اطباء نے لکھا ہے کہ یہ جلاب کی دواہے، جوقبض توڑتی اورصفراپیداکرتی ہے۔قوبا، خارش اور کیڑوں میں فائدہ کرتی ہے، یونانی اطباء کے حوالہ سے اس کاتذکرہ سناکے ذیل میں تحریرہوگا۔

بھوئی آنولہ

باپرپیش، ہاخفی، واؤساکن، ہمزہ کے نیچے زیر، یاساکن۔ آنولہ، ہندی لفظ ہے، جس کے معنی زمینی آنولہ ہے کیونکہ اس کاپوداایک بالشت سے ایک ہاتھ کے برابر ہوتا ہے۔اس کی پتیاں برگ آنولہ کے مانند چھوٹی چھوٹی ہوتی ہیں اوراس کی پتیوں کے نیچے چھوٹے دانے اورشاخیں باریک ہوتی ہیں۔

مزاج: بارد ہے اوراس کاذائقہ کڑوااور کسیلاہوتا ہے۔

افعال و خواص: تازہ مسلم پودے کے خالص رس کاقطور چنددن متواتر استعمال سے ناسوراورقروح خبیثہ گوشت سے پرہوجاتے ہیں۔تازہ مسلم پودے اورنمک کاضماد جرب میں فائدہ کرتا ہے اورصرف تازہ پودے کاضماد ضربہ وسقطہ میں مفید ہے۔صاحب تذکرۃ الہند

لکھتے ہیں، بھوئی آنولہ کے سنسکرت نام بھوم آملک، بھون آملہ اور بھود ہاتری (ان تینوں لفظوں کا معنی زمین کے قریب پیدا ہونے والا ہے، یعنی اس کا درخت بہت بڑا نہیں ہوتا)، بھوپترا (بہت پتیوں والا نیز اس لفظ کے معنی بہت بچوں والا ہے، کیونکہ اس میں بہت چھوٹے چھوٹے پھل ہوتے ہیں، اس لیے اس کا یہ نام ہے)، نیالا اشرکی (پانی کے قریب پیدا ہونے والا)، اچھٹیا (مرض کو دفع، مرض سے صاف کرنے والا اور بخار میں فائدہ کرتا ہے)، املکی (صاف تاثیر والا)، دہتک (مرض کو دفع کرتا ہے)، چاملک (بال صاف کرنے والا) اور تورنگ (مرض سے جلدی راحت دینے والا) ہیں۔ بھوئی آنولہ دو قسم کا ہوتا ہے۔ ایک کا پودا کھڑا ہوتا ہے، جو ایک بالشت سے نصف ہاتھ تک بڑا ہوتا ہے۔ دوسرے قسم کا پودا زمین پر مفروش ہوتا ہے، جس کی شاخیں باریک اور آملہ کے مانند دونوں طرف مسلسل پتیاں ہوتی ہیں۔ اس کی پتیاں چھوٹی چھوٹی ہوتی ہیں اور اس کی شاخوں کے نیچے جڑ سے شاخ کے آخری سرے تک آملہ کے ہم شکل چھوٹے دانے لگے ہوتے ہیں، جو سفیدی مائل سبز ہوتے ہیں۔

مزاج: پہلے درجہ کے اوّل میں حار ویابس۔ بعض لوگ اس کو بارد سمجھتے ہیں۔

افعال و خواص: یہ مسکن، حابس، قابض اور قوی مدر ہے، جو میٹھے پیشاب، بول الدم، سیلان منی، سیلان مذی، سیلان ودی، بچوں کے بخار، پیاس، بچوں کے دست اور حمی ربع میں فائدہ کرتا ہے۔ بھوئی آنولہ کا عصارہ تمر ہندی اور شکر کا آمیزہ جلے ہوئے صفرا کو صاف کرتا ہے۔ اس کے شیرہ کو دہی میں ملا کر کھانے سے پیشاب اور مثانہ کی سوزش میں فوراً راحت ملتی ہے۔ بھوئی آنولہ اور سرکہ کا ضماد سرخ بادہ اور کچلی میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر ضماد کے مذکورہ نسخہ میں نمک بھی ملایا جائے تو زیادہ مفید و موثر ثابت ہوتا ہے۔ بھوئی آنولہ مولد ریاح ہے، جس کا مصلح زیرہ سفید اور شکر ہے، اس کے باقی فوائد وہی ہیں، جو بھوم آملک اور بھوئی آنولہ کے ذیل میں تحریر ہو چکے۔ مولف کے مطابق صاحب کتاب مذکور کے نزدیک بھوم آملک اور بھوئی آنولہ دونوں ایک ہیں اور ایسا ہو سکتا ہے۔

بھویں نیم

باپر پیش، ہا مخفی، واؤ ساکن، یا ساکن اور نون ساکن۔ یہ ہندی لفظ ہے۔ بھوین نیم چھوٹی نیم کی ایک قسم ہے۔ اس کا ہندی نام نیال اور یمونیر ہے۔ یہ سنسکرت میں کرات (سخت رگوں کو فائدہ دینے والا)، گیرات (زبان کی لکنت میں فائدہ کرتا ہے)، کیراوت (سیلان منی سے محفوظ رکھتا ہے)، تکیتہ (کڑوا)، بہونمب (دنیا کو فائدہ دینے والا) اور کانڈ تکت کھا (کڑوی لکڑی)، کہتے ہیں، یہ کم وبیش آدھا میٹر کے برابر ایک پودا ہے، جس کی شاخیں بہت باریک ہوتی ہیں، اس کی پتیاں برگ مرچ کی طرح ایسی سرخ ہوتی ہیں، جس طرح پرانے درخت میں ہوتی ہیں۔ اس کے پھول باریک، سیاہی مائل سرخ ہوتے ہیں۔ اس کے پھل چھوٹے، باریک نوکدار اور گیہوں کے مانند ہر طرف سے درمیانی لکیر میں ہوتے ہیں، جو بالکل جَو کی طرح ہوتے ہیں اور ان کے اندر تخم ترہ تیزک کے برابر تخم ہوتے ہیں۔ بھوئی نیم کے تمام اجزاء بہت کڑوے ہوتے ہیں اور دکن کے لوگ اس کو چرائتہ کہتے ہیں۔

مزاج: تیسرے درجہ کے اول میں گرم وخشک۔

افعال وخواص: اس کا ذائقہ تلخ، تیز، کسیلا، اور اس کے افعال وخواص نیم کے کافی یکساں ہیں۔

بھی

بااور ہا کے نیچے زیراور یا ساکن، یہ بہ کا ہندی نام ہے، جوتحریر ہو چکا ہے۔

بھیا

با پر زبر، ہاخفی، یا پر زبر اور الف۔ یہ بہیڑا اور خس ہے۔

بھیجا

با کے نیچے زیر، ہاخفی، یا مجہول ساکن، جیم پر زبر اور ہا۔ یہ دماغ کا ہندی نام ہے۔

بھیج

یہ بوزیدان ہے۔

بھیڑ

با کے نیچے زیر، ہاخفی، یا کے نیچے زیر اور ڑا ساکن۔ اس کا فارسی نام میش اور سنسکرت نام پشا (لاغری کو دفع کرنے والا) اور ہپوشا ہے۔ اہل ہند کے مطابق بھیڑ کا گوشت ثقیل، رطب، مقوی اعضاء، مزید ریاح اور مزید صفرا ہے۔ بعض کے مطابق یہ مدر اور مسمن ہے۔ یہ کھانے کے بعد کی قے میں فائدہ کرتا ہے اور بالفعل برودت پیدا کرتا ہے۔ یہ ہضم ہونے کے وقت تیز، نمکین اور گرم ہو جاتا ہے۔ جذام اور سینہ میں درد پیدا کرتا ہے۔ پہاڑی بھیڑ کا نام گنداگری ہے۔ اس کا گوشت مولد صفرا، مقوی باہ، مقوی بدن، مشہی اور لذیذ ہوتا ہے۔ اس کو متواتر کھانے سے قوت باقی رہتی ہے اور اس کو کھانے والا بڑا نصیب والا ہوتا ہے۔ اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے میش کے ذیل میں آئیں گے۔

بھیڑیا

با کے نیچے زیر، ہاخفی، یا مجہول ساکن، ڑا ساکن، دوسری یا پر زبر اور الف۔ یہ گرگ کا ہندی نام ہے۔ بعض ہندوستانی لوگوں کے مطابق اس کا گوشت ثقیل ہے۔ ریاح کے فساد اور آنکھ کے امراض کو دفع اور گلے کی آواز کو صاف کرتا ہے۔ بھیڑیا کے دانتوں کو باریک پیس کر آنکھوں میں سلائی سے لگانے سے آنکھ کا پھولا ختم ہو جاتا ہے اور یہ نسخہ مجرب ہے۔ بچوں کے گلے میں اس کے دانت کو لٹکانے سے نظر بد سے حفاظت ہوتی ہے۔ اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے گرگ کے ذیل میں آئیں گے۔

بھیڑا

با پر زبر، ہا کے نیچے زیر، یا مجہول ساکن، ڑا پر زبر اور الف۔ یہ بلیلہ کا ہندی نام ہے اس کے سنسکرت نام واچھا (بہت صاف)، بھیا (نڈر کرتا ہے اور خفقان کے خطرہ کو دور کرتا ہے)، جیتا (مرض کو فتح کرتا ہے) اور بھیتک (پیٹ میں بچے کو قوی کرتا ہے) ہیں۔ اہل ہند کے نزدیک بہیڑا کا ذائقہ کسیلا اور ہضم ہونے کے بعد شیریں ہو جاتا ہے۔ اس کا مزاج گرم وخشک ہے۔ یہ بلغم، صفرا، کھانسی کو دفع، آنکھ، بال اور دماغ کو قوی کرتا ہے اور قدرے نشہ آور ہے، اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے بلیلہ کے ذیل میں تحریر ہو چکے ہیں۔

بھیشجم

با کے نیچے زیر، ہاخفی، یا مجہول ساکن، شین اور جیم پر زبر اور میم ساکن۔ یہ ادرک ہے۔

بھیشنگماتا

با کے نیچے زیر، ہاخفی، یا مجہول ساکن، شین پر زبر، نون خفی، گاف ساکن، میم پر زبر، الف، تا پر زبر اور الف۔ یہ اروسہ ہے۔

بھیط

یہ با کے زبر کے ساتھ ہلیلہ ہے۔

بھیکم

با کے نیچے زیر، ہاخفی، یا ساکن، کاف پر زبر، میم ساکن۔ یہ فولاد (لوہا) ہے، میم کے بغیر یہ لفظ مینڈک کے معنی میں آتا ہے۔

پھیکی

پا کے نیچے زیر، ہاخفی، یا ساکن، کاف کے نیچے زیر اور یا ساکن، اہل ہند کے نزدیک اس کا نام وسیلی بھی ہے۔ پھیکی سفید وسیاہ دو قسم کا ہوتا ہے۔ سفید پھیکی کا نام تلنگانہ کی زبان میں تلا کنٹنا ہے اور سنسکرت میں کو کرنی (ایسا درخت جس کے پتے گائے کے کان کے مانند ہوتے ہیں)، کری وکرنی (ایک حصّہ مرض سے دس حصہ مقابلہ کرنے والا)، سنکھر یک (آرام دینے والا)، اسویا کورک (جلدی صحت دینے والا)، استھانو پرنی (ہر مرض میں کام آنے والا)، استھانو کرنی (گائے کا کان)، کواونی (گائے کے کان کے مانند ہوتا ہے)، دھنیو شیرلی (اس کے درخت کے اجزاء اکھٹا ہوتے ہیں)، کواچھی (دنیا کے تمام پودوں سے بہتر)، سویت سدا (شاخ نکلنے کے مقام سے سفیدی ظاہر کرنے والا) اور شوریکا (یہ اسم مطلق ہے اور بعض نسخوں میں شوریکا سین کے ساتھ آیا ہے) ناموں سے موسوم ہے اور پھیلی کی سیاہ قسم کے نام تلا کنٹنا (یہ اسم مطلق ہے)، نیلا شاندا (اس کے تمام اجزاء سیاہ ہوتے ہیں)، پانیاہا (پینے کے لائق)، نیلا شیرینی (سیاہ پھولدار)، نیلا کری کرنیکا (کالی گوہ کا کان)، نیلینی (کالا رنگ)، چارلی (ریشم کے مانند چھلکے والا)، پشپکا نیلی (اس کا پھول نیل کے مانند ہوتا ہے) اور رتی نیلی (نیل کے افعال کو باطل کرنے والا) ہیں۔

پھیکی ایک بے تنے کے پودے کی جڑ ہے، جس میں بہت شاخیں نکلتی ہیں اور یہ بیل کی طرح دوڑتی ہے اور اپنے آس پاس کی چیزوں پر لپٹتی ہے۔ یہ پودا خودرو ہے اور اکثر کسان لوگ اس کی کاشت بھی کرتے ہیں۔ اس کی پتیاں برگ حنا کے مانند ہوتی ہیں، جو نرم اور تین سے سات پتیوں تک ایک ساتھ ہوتی ہیں۔ اس کا پھول گائے کے کان کے مانند سفید ہوتا ہے۔ دوسری قسم کی پھیکی کا پھول نیل کے مانند نیلا ہوتا ہے۔ دونوں کا پھل باقلا کی پھلی کے مانند ایک پھلی میں بند رہتا ہے اور پھلی کے آخر میں کانٹے کے مانند ایک زائد حصہ ہوتا ہے۔ اس کا تخم لوبیا کے مانند مگر چھوٹا، چوڑا اور سفید نقطہ دار ہوتا ہے، جو بالکل بیدانجیر کے مشابہ ہوتا ہے۔ پھیکی کی جڑ سفید، موٹی، ہلکی، کمزور اور نرم ہوتی ہے اور طب میں یہی مستعمل ہے۔ دو تین سال زیر زمین پرورش پانے والی جڑ اعلیٰ معیار کی ہوتی ہے اور اس سے کم مدت والی کمزور اور اس سے زیادہ مدت والی قے کے ذریعہ خشکی اور قوی اسہال لاتی ہے۔ بعض اطباء کے مطابق پھیکی کا پتہ بھی مسہل ہے۔

مزاج: پھیکی کا مزاج مرکب القویٰ ہے۔

افعال و خواص: پھیکی میں قوت مسہلہ ہے۔ مؤلف تذکرۃ الہند کہتے ہیں کہ مرحوم والد بزرگوار نے اپنے تجربہ اور امتحان سے لکھا

ہے کہ پھیکی میں صالح اور خفی قبض موجود ہے، جو اس کے ارضی جوہر پر دلالت کرتا ہے اور وہ فعل قبض بھی زیادہ نہیں ہے۔ پھیکی کی سفیدی، نرمی اور بے مزگی آبی جوہر پر دلالت کرتی ہے۔ پھیکی کا ہلکا پن اور فعل اسہال ہوائی اور ناری جوہر پر دلالت کرتا ہے۔ پھیکی کا فعل اسہال صورت نوعیہ سے وارد ہوتا ہے۔ پھیکی کے افعال کلیہ اور جزئیہ سے مشابہت رکھتے ہیں، جیسے عروق سے غلیظ اخلاط کو تحلیل، تلطیف، جلا اور تنقیہ کرنا، عضو کی جانب مواد کی آمد کو روکنا، تفتیح اور ازلاق جیسے اسہال، ادرار، قے اور پسینہ بہانا ہے۔ اس کے علاوہ جیسے جگر معدہ، آنتوں، تلی، گردہ، مثانہ، رحم وغیرہ کو قوی کرنا ہے۔ بچوں کے علاج کے لیے مردوں اور عورتوں کے نزدیک مدراس میں مشہور اور رواج پذیر ہے۔

پھیکی اونٹ کے دودھ کے ہمراہ تمام قسم کے استسقاء کو زائل کرنے کی دواء کامل ہے اور یہ والد بزرگوار کا بارہا کا تجربہ ہے۔ پھیکی ماءالجبن کے ہمراہ مالنخولیا میں فائدہ کرتی ہے۔ اس کو مالنخولیا میں بغیر ماءالجبن بھی استعمال کیا گیا اور فائدہ حاصل ہوا اور اس کے پرہیز کے متعلق جو مشہور ہے کہ کھانے میں نمک اور تیل سے پرہیز کیا جائے، یہ صرف لوگوں کا خیال ہے، البتہ مرض کے غلبہ اور فساد کے اعتبار سے حکیم کو پرہیز کا حکم دینا روا ہے۔ نیز پھیکی امتلا، وجع المفاصل، عرق النساء، درد جگر، درد گردہ، درد طحال، مغص، زحیر، امتلائی فواق، قولنج، مرگی، تشنج، فالج، کھانسی، بہر (دمہ)، پھیپھڑے کے ورم، ام الصبیان، بچوں کے ذات الریہ (جس کا ہندی نام ڈبا ہے)، سینہ کے تمام امراض، مفرد و مرکب مزمن بخاروں، رجا (حمل کاذب)، اختناق الرحم، احتباس طمث اور احتباس نفاس کی نہایت مفید و موثر دوا ہے۔ یہ تمام مزاج کے افراد کے ہم آہنگ ہے۔ پھیکی ان امراض میں استعمال کے وقت مریض کی غذا روغن بادام اور نمک سے تیار کردہ لوا اور بٹیر کا شوربا دیا گیا تو اس سے اس کو کوئی نقصان لاحق نہیں ہوا۔ نیز سرد مزاج لوگوں اور بارد امراض میں قدرے اجوائن، گول مرچ اور بیج (تخم بزر) کو ملا کر استعمال کرایا گیا۔

ہندوستانی اطباء نے لکھا ہے کہ سفید پھیکی کا مزہ تلخ اور کسیلا ہوتا ہے۔ خون، صفرا و بلغم کے فساد، کشٹ (جلدی امراض)، کیڑے، درد سر اور جلندر (زقی استسقاء) کو دور کرتا ہے اور یہ بچوں کے مزاج کے خوب موافق ہے۔ کالی پھیکی کم مزہ دار و کسیلی ہوتی ہے، جو صفراوی خون اور ریاح میں فائدہ کرتی ہے اور اس کی جڑ ریاح، ہلکے بخار، سردی اور بلغم کو ختم کرتی ہے۔ پھیکی کا مصلح درخت گوکھرو کا عصارہ اور بیج جھنجھنا ہے۔ اگر تین پتے والی پھیکی کے پتوں کو کوٹ لیا جائے اور اس کے درمیان دوگنا طلا (سونا) کی چادر کو بڑے جنگل کنڈے میں رکھ کر جلایا جائے تو یہ سونا کشتہ ہو کر کھانے کے قابل ہو جاتا ہے۔

بھی مکم

یہ لوہا ہے۔

بھیمسینی

با کے نیچے زیر، ہا خفی، یا اور میم ساکن، سین پر زبر، یا ساکن، نون کے نیچے زیر اور تیسری یا ساکن۔ یہ ایک قسم کا کافور ہے اور بعض کے مطابق یہ ریاحی کافور ہے۔

بھیمہ

با پر پیش کے ساتھ مسطور ہے۔ بعض کے مطابق بہیمہ کا اطلاق تمام چوپایوں پر ہوتا ہے اور بعض کے نزدیک تمام جانوروں کے

چھوٹے بچوں کو کہتے ہیں اور بہیمہ کی جمع بہائم ہے۔

بھینڈی

یہ بھنڈی کے ذیل میں گزر چکا۔

پھین

یہ کف دریا ہے، جس کا نام سمندر پھین بھی ہے۔

پھین چھتر

یہ فطر (کھمبی) ہے۔

پھین اشنی

پا پر زبر، ہا خفی، با پر زبر، نون ساکن، الف، شین ساکن اور دوسرے نون کے نیچے زیر اور دوسرا یا ساکن، اس کے شین کے نیچے زیر بھی ہے، ترا یمانا ہے۔

بھینس

با پر زبر، ہا خفی، یا ساکن، نون ساکن، نون خفی اور نون سین ساکن۔ یہ گاؤمیش کا ہندی نام ہے۔ ہندوستانی اطباء کے مطابق اس کے گوشت کا ذائقہ شیریں ہوتا ہے۔

مزاج: بھینس کا گوشت حار اور رطب ہے۔

افعال و خواص: یہ ثقیل اور ریاح کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ بھینس کا گوشت منوم، باہ آور، مولد منی، مقوی عام اور حافظ صحت ہے۔ اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے گاؤمیش کے ذیل میں آئیں گے۔

فصل ۲۰: یہ با اور یا پر مشتمل ہے

پی

پ پر زیر، یہ عصب ہے۔

بیا

ب اور ی پر زبر اور الف۔ ایک مشہور پرندہ ہے، جس کا گوشت گوریا کے گوشت کے مانند ہوتا ہے۔ اس کا اثر بالخاصہ ہے کہ اگر بیا کو لکڑی کی چھری سے ذبح کیا جائے اور اس کا خون اس شخص کو کھلایا جائے جو بہت بدخو ہو تو وہ بدخوئی کو بھول جاتا ہے اور کوئی بدخوئی نہیں کرتا۔ اگر اس کے پتے کو شکر کے ہمراہ کھلایا جائے تو ایسا شخص خوش عادت اور لوگوں کے درمیان معزز ہو جاتا ہے۔ اسی طرح جب چاند خوب روشن ہو اور اس کی ہڈی کو چھوٹے بچے کی گردن میں تعویذ بنا کر ڈالا جائے تو لوگوں کے دلوں میں اس کی محبت جاگزیں ہو جاتی ہے۔

پیا بانسہ

پا کے نیچے زیر، یا پر زبر، الف، با پر زبر، الف، نون خفی، سین پر زبر اور ہا ساکن۔ بعض لوگ اس کے آخر میں ہا کے عوض الف بھی

لکھتے ہیں، یہ ایک قسم کا بانسہ ہے۔اس کا سنسکرت نام کنٹا سیلو ہے۔یعنی یہ عورتوں اور جوڑوں کے امراض میں فائدہ کرتا ہے۔ پیابانسہ کا پودا ایک ہاتھ کے برابر ہوتا ہے، جس کی شاخوں اور شاخوں کی گانٹھوں پر کانٹے ہوتے ہیں۔اس کے پتے شہد یوی کے پتے کے مانند ہوتے ہیں، جن کو ملنے سے ہاتھ سیاہ ہوجاتے ہیں اور ان کی سیاہی دو تین دن تک باقی رہتی ہے، اس کے پھول سرخی مائل زرد ہوتے ہیں۔

مزاج: پیابانسہ، بانسہ کی بہ نسبت زیادہ گرم ہوتا ہے۔

افعال و خواص: یہ بالوں کوقوی وسیاہ اور زہر، جرب، سرخ بادہ وجذام کو دفع کرتا ہے۔اس کی جڑ کے جوشاندہ کے مضمضہ سے دانت درد میں فائدہ ہوتا ہے۔اگر سیماب کھانے سے منھ میں ورم اور التہاب لاحق ہوجائے تو اس کے پتے، جڑ اور ساق کے جوشاندہ کے مضمضہ سے فائدہ ہوتا ہے۔اگر پتے اور جڑ سمیت مسلم پیابانسہ کے درخت کو سایہ میں خشک کر کے سفوف بنالیا جائے اور روزانہ صبح چوبیس گرام کھایا جائے تو ضیق النفس اور بلغمی کھانسی ختم ہوجاتی ہے۔اگر کوئی عورت ساڑھے سترہ گرام پیابانسہ کی جڑ کو پانی میں پیس کر گائے کے دودھ کے ہمراہ ساتھ دن تک کھائے اس کے بعد مرد سے قربت کرے تو حاملہ ہوجاتی ہے۔اگر پیابانسہ کے مسلم چھوٹے درخت کو جلالیا جائے اور اس کی راکھ کو پانی میں گوندھ کر چنا کے برابر گولیاں بنالی جائیں اور صبح کے وقت ایک دو گولی کو لعاب گل خیرو کے ہمراہ کھایا جائے تو پرانے سوزاک میں فائدہ ہوتا ہے، مگر شرط یہ ہے کہ گل خیرو کو پانی میں ایک رات بھگو کر لعاب حاصل کیا گیا ہو۔

پیابانسہ کا گل زرد حار ورطب ہوتا ہے، یہ زود ہضم ہے۔ریاح وبلغم کو دفع، بھوک میں اضافہ اور صفرا کی تولید کرتا ہے۔

پیار

پا کے نیچے زیر، یا پر زبر، الف اور را ساکن۔یہ چرونجی ہے۔

پیارانگا

پا اور یا پر زبر، الف، را پر زبر، الف، نون ساکن، گاف پر زبر اور الف۔یہ کم وبیش ایک انگلی کے برابر موٹی اور کم وبیش دو بالشت لمبی ایک جڑ ہے۔کوئی جڑ سادہ اور کوئی گرہ دار ہوتی ہے۔اس کی چھال کا رنگ سرخی مائل زرد چکنا اور اس کا ظاہری حصہ خوب گرہ دار ہوتا ہے۔یہ جڑ پرانی ہونے کے بعد سیاہی مائل ہوجاتی ہے۔اس کا ذائقہ بہت تلخ اور مغز ریشہ دار اور سخت ہوتا ہے۔لوگ اس کو ملک رخام (جس کا نام رخنگ بھی ہے) سے سلہٹ اور اسلام آباد میں لاتے ہیں اور یہاں سے چاروں طرف لے جاتے ہیں، مگر یہ کثرت سے دستیاب نہیں ہے۔

مزاج: پیارانگا تیسرے درجہ میں گرم وخشک اور رطوبت فضلیہ کا حامل ہے۔

افعال و خواص: یہاں کے باشندے اس کے فوائد وخواص بہت بیان کرتے ہیں اور ہر مرض کی خاص دوا کے ہمراہ اس کو استعمال کرتے ہیں، چنانچہ دردسر کے لیے قدرے پیارانگا کو عرق گلاب میں پیس کر پیشانی پر طلا کرتے ہیں اور ان کے مطابق فوراً درد میں آرام ملتا ہے۔یہ لوگ ام الصبیان کے لیے ایک سو پچیس ملی گرام پیارانگا، ایک عدد لونگ اور ایک عدد فلفل سیاہ کو ماں کے دودھ میں پیس کر بچہ کو کھلاتے ہیں۔اگر پیارانگا ایک گرام اور ایک گرام ہلدی کو عورت کے دودھ میں پیس کے دودھ میں پیس کر کپڑے کو اس میں تر کر کے جلایا

جائے اوراس کے دھواں سے کاجل حاصل کر کے آنکھ میں سلائی سے لگایا جائے تو شبکوری میں فائدہ کرتا ہے۔اگر پانچ سوملی گرام پیارانگا، ایک گرام گرہ دار ہلدی، ایک گرام رسوت، ایک گرام افیون اور دوسو پچاس ملی گرام پھٹکری کو تین گھنٹہ پانی میں حل کر کے ہلکا گرم آنکھ کے اردگرد طلا کیا جائے تو آنکھ درد، آنکھ کی سرخی اور بیاض العین میں فائدہ ہوتا ہے۔اس محلول کو سلائی سے آنکھ میں لگانے سے بیاض العین صاف ہوجاتا ہے۔اگر پیارانگا، ہلدی اور افیون کو حسب استعمال معمولی مقدار میں یا تینوں کو مساوی مقدار میں پیس کر آنکھ کے اردگرد ضماد کیا جائے تو آنکھ کا درد اور سرخی زائل ہوجاتی ہے۔اگر دوعدد مسلم بیگن کو آگ میں گرم کرلیا جائے اور ان کو نچوڑ کر رس میں قدرے پیارانگا کو شامل کیا جائے پھر صاف کرنے کے بعد نیم گرم کر کے دو تین قطرہ کان میں ٹپکایا جائے تو اس کان درد میں فوراً فائدہ کرتا ہے، جس سے میل بہہ رہا ہو یہ پیپ کو صاف کرتا ہے۔اگر پیارانگا، نمک اندرانی، تمباکو، ہینگ بریاں، درخت مدار کی چھال کی راکھ اور درخت بھٹ کٹیہ کے چھال کی راکھ سب کو حسب استعمال معمولی مقدار میں لے کر باریک پیس لیا جائے پھر دانتوں پر مل کر منھ کھول کر سر کو نیچے رکھا جائے تا کہ پانی اور رطوبت نکل جائے تو اس عمل سے دانت درد میں خاصا فائدہ ہوتا ہے۔اگر ایک گرام پیارانگا اور ایک گرام توتیا ہندی کو گائے کے گھی میں خوب حل کر کے ہلکا ناک میں سعوط کیا جائے تو پینس میں فائدہ کرتا ہے۔اگر ایک گرام پیارانگا، سیاہ دانہ (کلونجی)، زیرہ سفید اور شقاقل کو پانی میں باریک پیس کر صاف کرنے کے بعد تین دن متواتر نوش کیا جائے تو عورتوں کے دودھ میں اضافہ کرتا ہے۔اگر ایک گرام پیارانگا، ایک گرام پوست بیخ پر یارا اور ایک گرام پوست بیخ کنگھی کو ملا کر حقہ کے چلم میں رکھ کر تمباکو کے مانند کش لیا جائے تو ضیق النفس اور پرانی کھانسی میں فائدہ ہوتا ہے، نیز پیارانگا پوست بھٹ کٹیہ کے جوشاندہ کے ہمراہ ضیق النفس اور پرانی کھانسی میں فائدہ کرتا ہے، جس کے استعمال کا طریقہ یہ ہے کہ ایک سوبیس گرام پوست بھٹ کٹیہ کو چارسو اسی ملی لیٹر پانی میں پکایا جائے، جب پانی ایک سوبیس ملی لیٹر باقی رہ جائے تو اس میں قدرے نمک شامل کر کے آگ سے اتارلیا جائے اور صاف کرنے کے بعد ایک گرام پیارانگا اس میں پیس کر شامل کیا جائے اور دن رات میں چار گھنٹہ کے وقفہ سے بارہ ملی لیٹر اس پانی کو نیم گرم نوش کیا جائے یہاں تک کہ پورے پانی کو ختم کیا جائے۔اگر مذکورہ مرض مزمن ہو اور اتنے پانی سے ختم نہ ہو رہا ہو تو دوسری مرتبہ حسب سابق دوا کو تیار کر کے نوش کیا جائے۔ اگر ایک سو پچیس پیارانگا کو ایک عدد لونگ یا ایک عدد کالی مرچ کے ہمراہ خنزیرہ کے پتے میں بھگو کو خشک کرلیا جائے اور حسب ضرورت بچے کی دایہ کے دودھ میں پیس کر کھلایا جائے تو ڈبۂ اطفال میں فائدہ ہوتا ہے۔اگر تین گرام پیارانگا، نانخواہ، زنجبیل، بادیان، بیخ شیطرج، فلفل سیاہ، نمک ترب، نمک سیاہ اور نمک پانگا ہر ایک بارہ گرام، بکھمہ سفید، وج ترکی اور زاج سفید بریاں سب سے ایک ایک گرام کو کوٹ چھان لیا جائے اور لیموں کے رس میں ایک گھنٹہ خوب باریک پیس لیا جائے اور ایک سوستر ملی گرام کی گولیاں بنائی جائیں اور ایک گولی شام کے وقت نیم گرم پانی سے نگل لی جائے تو معدہ کی تقویت اور بھوک میں اضافہ کے لیے بہترین دوا ہے۔اگر ایک گرام پیارانگا، نانخواہ، بادیان، بائو بڑنگ اور نمک سیاہ ہر ایک بارہ گرام کو دس بارہ عدد کاغذی لیموں کے رس میں خوب پیسا جائے تا کہ تمام رس خشک ہوجائے۔ گولیاں بنالی جائیں اور روزانہ کھانے کے بعد سات دن تک متواتر ایک گرام سے دوگرام تک گولیاں کھائی جائیں تو یہ معدہ کو قوی، بھوک میں اضافہ اور ہضم کو تیز کرتا ہے۔اگر ایک حصہ پیارانگا اور دو حصہ فلفل سیاہ باریک پیس کر ایک سوستر ملی گرام کی گولیاں بنالی جائیں۔ایک گولی صبح اور ایک شام کے وقت استعمال کی جائے تو یہ معدہ کی تقویت مختلف قسم کے اسہال، بواسیر، ضیق النفس رطوبی، بارد کھانسی، پیٹ کی

ریاح وقراقر اور اکثر بار د رطب امراض میں مفید و مجرب ہے۔ پانچ سو ملی گرام پیارانگا کو گلاب یا پانی میں پیس کر کھانے سے ہیضہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ خواہ قے اور اسہال نہ ہو رہا ہو اور خواہ قے یا اسہال یا دونوں لاحق ہوں۔ اگر دو سو پچاس ملی گرام پیارانگا دو تین دانہ لونگ اور اکیس عدد کالی مرچ کو ہلکا پیس کر کھایا جائے تو مرطوب ہیضہ اور بلغمی ہیضہ میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر اس نسخہ میں معمولی پیپتہ شامل کر لیا جائے تو اس کی افادیت میں اضافہ ہو جاتا ہے۔ اگر بارہ گرام بادیان کو کچل کر پانی میں پکا لیا جائے اور دو سو پچاس ملی گرام پیارانگا کو منہ میں رکھ کر چبایا جائے اور اس کے اوپر اس جوشاندہ کو نوش کیا جائے تو تخمہ اور سوء ہضم میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر ایک حصہ پیارانگا اور نصف حصہ کالی مرچ کو ہلکا پیسنے کے بعد کنگھی کے رس میں گوندہ کر فلفل کے برابر گولیاں بنالی جائیں اس کی دو گولیوں کو صبح کے وقت خالی پیٹ اور دو گولیوں کو شام کے وقت تناول کیا جائے تو بواسیر اور ضعف معدہ سے لاحق رطوبی اسہال میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر پیارانگا، نانخواہ، تخم حلبہ، زیرہ سفید، فلفل سیاہ، پوست بیخ بر پارا، جنگلی بیر کی جڑ کی چھال سب سے تین گرام کو باریک سفوف بنالیا جائے اور اس کے سات حصہ بنا کر روزانہ ایک حصہ سے نصف کو صبح کے وقت اور نصف حصہ کو شام کے وقت عرق بادیان کے ہمراہ کھایا جائے اور پانی کے عوض نانخواہ، بادیان، بیخ بر پارا اور پوست بیخ انار، سب سے اڑتالیس گرام کے جوشاندہ کو نوش کیا جائے تو استسقاء میں فائدہ ہوتا ہے۔ استسقاء کے لیے یہ سفوف بھی فائدہ مند ہے۔ پانچ سو ملی گرام پیارانگا، دو گرام بکھمہ سفید، نانخواہ، تخم حلبہ، زیرہ سفید، سب سے چار گرام کو ہلکا پیس کر سفوف بنالیا جائے اور اس کے سات حصہ کر کے ایک حصہ کو روزانہ سات دن تک متواتر خالی پیٹ کھایا جائے۔ بعض کے مطابق اس کے اوپر فوراً خشکہ چاول میں دال کو ملا کر کھایا جائے، انشاء اللہ اس مدت میں استسقاء زائل ہو جائے گا۔ اگر پیارانگا، زہرہ خرگوش، زہرۂ زاغ سیاہ (بڑا کالا کوا)، زہرۂ ماہی اور ہلدی سوختہ، زاج سفید سوختہ، توتیا ہندی سوختہ اور تنکار سوختہ، سب سے ایک ایک گرام کو گھیکوار کے رس میں حل کر لیا جائے۔ ماش اور رائی کے برابر گولیاں بنالی جائیں روزانہ ایک گولی صبح کے وقت اور ایک گولی شام کے وقت استعمال کی جائے۔ بڑوں کو ماش کے برابر کی گولی اور چھوٹوں کو خردل کے برابر کی گولی دی جائے تو یہ امراض طحال میں فائدہ کرتی ہیں۔ اس دوران ترش اور بادی چیزوں سے پرہیز کیا جائے اور روغن کا کم استعمال کیا جائے اور قدرے پیارانگا کو سرکہ میں پیس کر طلا کیا جائے۔ اگر دو سو پچاس ملی گرام پیارانگا کو اکیس عدد کالی مرچ، دو گرام دھینس کا گوشت اور دو گرام ہرن کے بچہ کے گوشت کے ساتھ باریک پیس کر گولیاں بنالی جائیں اور متواتر سات دن تک پرسوت کی مریضہ کو خالی پیٹ کھلایا جائے اور غیر مناسب غذاؤں سے پرہیز کیا جائے تو پرسوت کا مرض ٹھیک ہو جاتا ہے۔ پرسوت ایک مرض ہے، جو بعض عورتوں کو زچگی کے بعد لاحق ہوتا ہے۔ وہ دن بدن پیلی، کمزور اور لاغر ہوتی جاتی ہے اور اکثر پتلی اجابت ہوتی ہے۔ نسخہ میں مذکور دھینس ایک ہندوستانی جانور ہے اور نسخہ میں ہرن کے بچہ کا وہ گوشت مراد ہے، جس کی ماں کو حالت حمل میں ذبح کیا گیا ہو اور اس بچہ کو پیٹ سے نکال کر خشک کر لیا گیا ہو۔ اگر ایک سو پچیس ملی گرام پیارانگا، عنبر اشہب، مشک خالص اور زعفران سب سے دو گرام، اکیس عدد کالی مرچ، دھینس کا گوشت اور مذکورہ ہرن کے بچہ کا گوشت (جس کو شکم مادر سے کچا نکال لیا گیا ہو) سب سے تین گرام کو ہلکا پیس کر ایک گرام کے برابر گولیاں بنالی جائیں اور روزانہ پرسوت کی مریضہ کو ایک گولی کھلائی جائے، ترش، بادی اور سرد غذاؤں سے پرہیز کیا جائے تو پرسوت میں فائدہ حاصل ہوتا ہے۔ اگر دو سو پچاس ملی گرام پیارانگا، ایک گرام نانخواہ، پوست بیخ بر پارا اور پوست بیخ کنار (بیر) اور تخم کنگھی سب سے ایک گرام کو باریک کوٹ چھان کر صبح کے وقت خالی پیٹ کھایا جائے تو

سلسل البول میں فائدہ کرتا ہے۔ پیارانگا اور نارجیل سفید کا طلا نزول الماء میں فائدہ کرتا ہے۔اسی طرح پیارانگا اور فلفل سیاہ کا طلا مذکورہ مرض میں فائدہ مند ہے۔اگر چھ گرام پیارانگا پوست شیطرج، پوست بیخ دھتورہ اور پوست بیخ بریارا سب سے چھ گرام کو خشک کر کے پوست درخت بکائن کے پانی میں حل کرلیا جائے اور گرم کر کے فوطوں پر ضماد کیا جائے تو خصیہ کا جمع شدہ پانی تین چار مرتبہ میں زائل ہو جاتا ہے۔اگر قدرے پیارانگا درخت مدار کے دودھ اور درخت تھوہر کے دودھ میں ہلکا پیس کر متاثرہ مقام پر طلا کیا جائے اور تھوڑے سے پیارانگا اور جدوار مجرب کو پیس کر کھلایا جائے اور یا پیارانگا اور فلفل کو کھلایا جائے تو مار گزیدگی میں فوراً فائدہ کرتا ہے۔اگر تین گرام پیارانگا کو دوسو چالیس ملی لیٹر سرسوں کے تیل یا تل کے تیل میں جلالیا جائے اور صاف کرنے کے بعد رات میں گرم کر کے درد کے مقام پر ملا جائے اور سرد ہوا سے حفاظت کی جائے تو ہر طرح کے درد میں فائدہ ہوتا ہے۔اگر بارہ گرام پیارانگا، بارہ گرام گل دھاوا اور بارہ گرام ہلیلہ زرد کو کوٹ کر نوسو ساٹھ ملی لیٹر سرسوں کے تیل میں بھگودیا جائے اور شیشہ کے برتن میں بھر کر چالیس دن دھوپ میں رکھا جائے اور وقتاً فوقتاً آپس میں خوب ملاتے رہیں، پھر ضرورت کے وقت گرم کر کے درد کے مقام پر ملا جائے تو یہ روغن بھی درد کے لیے فائدہ مند ہے۔ پیارانگا ایک حصہ اور فلفل سیاہ دو حصہ کو نیم گرم پانی میں پیس کر گرم کر کے ضماد کرنے سے ورم اور غدود تحلیل ہو جاتے ہیں اور درد میں آرام آتا ہے۔ اگر پانچ سو ملی گرام پیارانگا، زعفران، مشک خالص سب سے ایک سو پچیس ملی گرام، کافور اور مومیائی سب سے ایک گرام کے سفوف کی تین گولیاں بنالی جائیں اور روزانہ ایک گولی خالی پیٹ کھائی جائے اور ظہر کے وقت غذا میں چنے کا پانی اور رات میں خشکہ چاول اور قیمہ کھایا جائے۔اگر مزاج قوی ہو اور ہضم کرسکتا ہو تو ظہر کے وقت کبابِ سفری کھلایا جائے، ترش اشیاء اور دودھ سے بنی چیزوں سے پرہیز کیا جائے تو پیارانگا کی یہ گولی ضیق النفس، کھانسی، فم معدہ کی سوزش، جذام، آتشک، جروح، قروح خبیثہ وغیرہ اکثر امراض میں فائدہ کرتی ہے۔

پیاز

پ کے نیچے زیر، ی، پر زبر، الف اور زا ساکن۔ پیاز فارسی لفظ ہے۔اس کا فارسی نام سوخ بھی ہے۔ پیاز کو عربی میں بصل اور ترکی میں سوعان، یونانی میں قرد امینان اور قوماروسن، رومی و یونانی میں قروجا اموان، قزامو، اوقزوموان، قزونین، قرماون، قرومینان اور قرنتوان، انگریزی میں ایلیئم سیپا اور ہندی میں پلانڈو اور کاندہ کے نام سے موسوم ہے۔ یہ ہندی میں پیاز کے نام سے مشہور ہے، جس کی کئی قسمیں ہیں۔کوئی لمبی، کوئی گول، کوئی چوڑی، کوئی سرخ، کوئی سفید، کوئی بڑی اور کوئی چھوٹی ہوتی ہے۔سفید، بڑی، فربہ اور رسیلی پیاز سب سے اعلیٰ معیار کی ہوتی ہے۔

مزاج: یہ تیسرے درجہ کے آخر میں گرم اور تیسرے درجہ کے اوّل میں خشک ہے۔ایک قول کے مطابق چوتھے درجہ میں گرم اور دوسرے قول کے مطابق چوتھے درجہ میں گرم وخشک ہے۔بعض کے مطابق دوسرے درجہ میں خشک اور بعض کے نزدیک دوسرے درجہ میں رطب ہے اور ایک قول میں تیسرے درجہ میں رطب ہے۔بعض اطباء نے تیسرے درجہ میں گرم اور چوتھے درجہ میں رطب قرار دیا ہے۔تخم پیاز دوسرے درجہ کے آخر میں اور ایک قول کے مطابق تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔بعض اطباء کے مطابق پیاز میں حرارت کم ہوتی ہے اور اس میں خشکی دوسرے درجہ تک ہوتی ہے۔سرخ پیاز کی خشکی دوسرے درجہ تک ہوتی ہے۔تر پیاز میں خشک پیاز سے رطوبت زیادہ اور

حرارت کم ہوتی ہے۔

افعال و خواص: پیاز کا جوہر غلیظ ہوتا ہے اور اس میں رطوبت فضلیہ موجود ہوتی ہے، جس کی وجہ سے یہ مقوی باہ ہے۔ شیخ فرماتے ہیں کہ پیاز شدید چرپرے ذائقہ کے باوجود کڑوی اور گرفتگی والی ہوتی ہے۔ طویل پیاز گول پیاز سے، سرخ پیاز سفید پیاز سے، خشک پیاز تر پیاز سے اور کچی پیاز، بریاں اور مطبوخ پیاز سے زیادہ حریف اور چرپری ہوتی ہے۔ اسحاق ابن سلیمان نے کہا ہے کہ پیاز شدید حدت دار اور حریف ہوتی ہے، کیونکہ یہ حار و حریف جوہر سے مرکب ہوتی ہے اور اس میں غلیظ ارضی جوہر، رطب آبی جوہر اور لطیف ہوائی جوہر کی آمیزش ہوتی ہے۔ اس لیے اس کے جب تمام اجزاء کو استعمال کیا جاتا ہے تو اس کی حرارت اور رطوبت کی زیادتی سے معدہ میں تلخ، ردی، اذیت ناک اور تشنگی آور اخلاط پیدا ہوتے ہیں۔ شیخ کے مطابق پیاز ملطف اور مقطع ہوتی ہے اور یہ قبض کے باوجود قوی، جالی، مفتح اور نفاخ ہے۔ خشک پیاز رطب پیاز سے کم نفاخ ہوتی ہے اور سفید پیاز سرخ پیاز سے کم نقصان پہنچاتی ہے۔ پکانے یا بریاں کرنے سے پیاز کا چرپرہ ذائقہ کم ہوجاتا ہے۔ اسی طرح سرکہ اور نمک میں پروردہ کرنے سے بھی چرپرے ذائقہ میں کمی آجاتی ہے۔ پیاز لاذع اور ملطف ہوتی ہے۔ پیاز کو سونگھنے سے خصوصاً گرمی کے موسم میں کھانے سے گرم مزاج لوگوں میں سردرد لاحق ہوتا ہے اور ردی خلط کی تولید کرکے عقل کو فاسد کرتی ہے۔ سرکہ اور پروردہ نمک میں پیاز لطیف اور کم نقصان دہ ہوتی ہے۔ پیاز جتنے لمبے عرصہ تک سرکہ میں پڑی رہتی ہے اور پرانی ہوجاتی ہے تو اس سے سر کی جانب ابخرات کے صعود اور پیاس میں کمی آتی ہے۔ گوشت کے ہمراہ پکانے سے پیاز کی بو ختم ہوجاتی ہے اور کچی پیاز سے معقول مقدار میں غذا حاصل نہیں ہوتی۔ بعض اطباء کے مطابق اگر پیاز کو زیرباج کے ہمراہ پکایا جائے تو اس کا نفخ کم ہوجاتا ہے۔ یہ معدہ کے نفخ کو تحلیل کرتی ہے۔ پیاز کا استعمال غذاؤں کے ساتھ تنہا استعمال کے مقابلہ میں زیادہ اچھا ثابت ہوتا ہے، اس کو کھانے سے سدّے کھلتے، ابخرات تحلیل، بدن کے مسام کشادہ، رنگ میں نکھار، لعاب میں اضافہ اور بلغم کی تولید ہوتی ہے۔ یہ لاذع، مسخن اور ملہب ہے۔ پیاز بدن کے اندرونی حصہ سے ظاہری حصہ کی جانب خون کو جذب کرتی ہے اس لیے یہ محمر جلد ہے۔ اگر کچی پیاز کچل کر بدن پر رکھی تو اس وقت یہ بدن کو نہ صرف سرخ کرتی ہے، بلکہ جلد میں قرحہ بھی ڈال دیتی ہے اور اگر اس کو کچا یا پکا کھایا جائے تو قرحہ پیدا نہیں کرتی۔ پیاز کی ماہیت میں حاد حار، لطیف جز، ارضی غلیظ جز اور رطوبت فضلیہ ہوتی ہے۔ اگر اس میں حار جز نہ ہوتا تو یہ حاد مقرح نہ ہوتی۔ اگر پیاز میں غلیظ ارضی جز نہ ہوتا تو یہ دشوار ہضم غلیظ خلط پیدا نہ کرتی یقیناً پیاز کا مزاج غیر موثق اور غیر مستحکم ہوتا ہے۔ اس لیے اس کے اجزاء پکانے سے جدا ہوجاتے ہیں۔ پیاز کو پکانے سے حار جز حل پذیر ہوجاتا ہے اور ارضی غلیظ جز باقی رہتا ہے، اس لیے پکی ہوئی پیاز میں کچی پیاز سے حدت اور حرارت کم ہوتی ہے اور یہی حال بریاں پیاز کا ہے۔ انسان کے اندرونی بدن کی حرارت اس کے بیرون بدن کی حرارت سے قوی ہوتی ہے۔ اس لیے باطنی حرارت پیاز کے جزء حار کو پوری قوت سے تحلیل کرتی ہے۔ چنانچہ اس کے کھانے سے قرحہ نہیں ہوتا اور ظاہری حرارت اس کے جزء حار پر قوی اثر نہیں کرتی، اس لیے اس کو عضو پر رکھنے سے قرحہ ہوجاتا ہے۔

پیاز کا خوردنی استعمال چہرے کو سرخ کرتا ہے اور اس کی زردی ختم ہوجاتی ہے۔ یہ اپنے اثر بالخاصہ سے پانی کے ضرر میں فائدہ کرتی ہے۔ سفر اور مختلف مقامات پر پانی کے نقصانات کو دفع کرتی ہے۔ نیز یہ وبائی ہوا اور طاعون کی مضرت کو دفع کرتی ہے۔ اخروٹ بریاں کھانے سے منھ سے پیاز کی بدبو ختم ہوجاتی ہے۔ اسی طرح روغن زیتون یا گائے کے گھی میں تلے ہوئے پنیر کو پیاز کھانے کے بعد چبانے

سے منھ کی بدبو زائل ہو جاتی ہے، مگر اس کے ثفل کو پھینک دیا جائے۔ اگر کچی پیاز کھانے کے بعد باقلہ کھایا جائے تو منھ کی بدبو ختم ہو جاتی ہے۔ پیاز کو گھر میں رکھنے سے بدبودار اور مرطوب ہوا کی وبا میں فائدہ ہوتا ہے۔ اسی طرح پیاز سونگھنے سے وبائی ہوا کا نقصان کم اور ہوا کی عفونت اور دماغ کے ابخرات تحلیل ہو جاتے ہیں۔

اگر داء الثعلب کے مقام کو رگڑ کر سرخ کر لیا جائے پھر پیاز کو پیس کر شہد میں ملانے کے بعد کئی دن اس مقام پر رکھا جائے تو بال اگ آتے ہیں۔ اگر تخم پیاز اور سرکہ کا طلا لگا کر دھوپ میں بیٹھا جائے تو سفید بہق میں فائدہ ہوتا ہے۔ اسی طرح یہ نسخہ قوبا میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر تخم پیاز کو پیسنے کے بعد شہد میں ملا کر غلیظ کلف اور سیاہ بہق پر لگایا جائے تو اس کو ختم کرتا ہے۔ پیاز اور نمک کا مقامی استعمال ثالیل اور برص کو ختم کر دیتا ہے۔ اسی طرح پیاز، سداب اور شہد کا ضماد نکلے ہوئے ثالیل میں فائدہ کرتا ہے۔ تنہا اور مناسب دواؤں کے ہمراہ پختہ پیاز کا ضماد بار دورم کو پکا دیتا ہے اور روغن زیتون کے ہمراہ پیاز کا ضماد ناخون کی کجی کو دفع کرتا ہے۔ یہ نسخہ مولف کا مجرب ہے۔ اگر پیاز کے رس اور مرغی کی چربی کا مرہم تیار کیا جائے تو قروح ریم دار اور معدہ کی خراش میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر سفید پیاز کو بھون لیا جائے اور چربی یا گائے کے گھی یا انڈے کی زردی میں پیس کر قروح پر طلا کیا جائے تو ان کو صاف کرتی ہے۔ سر کے قروح شہدیہ میں فائدہ کرتی ہے۔ یہی فائدہ بریاں پیاز کو نمک کے ہمراہ یا پیاز کے رس کو نمک کے ہمراہ طلا کرنے سے حاصل ہوتا ہے۔ اگر پیاز کے رس خصوصاً روغن زیتون کے ہمراہ پکائے ہوئے رس کا ناک میں سعوط کیا جائے تو سر کو فضلات سے پاک صاف اور دوار کو زائل کرتا ہے۔ پیاز کے رس کو سونگھنے سے دماغ کے سدے کھل جاتے ہیں اور ابخرات تحلیل ہو جاتے ہیں۔ اگر پیاز کے رس کو کان میں قطور کیا جائے تو ثقل سماعت، طنین، دوی، پیپ کے سیلان اور کان کے پانی کو خشک کرتا ہے۔ اگر پیاز میں خول بنا لیا جائے اور اس میں روغن زیتون بھر کر پکایا جائے پھر اس تیل کو کان میں قطور کیا جائے یا پیاز کے رس اور روغن زیتون کو پکا لیا جائے تو کان درد میں فوراً راحت ملتی ہے۔

تخم پیاز اور شہد کا سرمہ آنکھ کی سفیدی کو صاف کرتا ہے، اسی طرح تخم پیاز کا پانی بدن کا تنقیہ کرنے کے بعد آنکھ میں قطور کرنے سے دمعہ، جرب، حکہ، عشا اور ابتدائی نزول الماء میں فائدہ ہوتا ہے۔ بینائی کو تیز اور آنکھ کو صاف کرتا ہے۔ اسی طرح تخم پیاز کا پانی اور شہد سلائی سے آنکھ میں لگانے سے ضعف بصر، ظلمت بصر، غلیظ ظفرہ، بیاض، قوی دمعہ، قروح اور آنکھ کے یرقان میں فائدہ ہوتا ہے۔ اگر تخم کے پانی سے توتیا کو آنکھ میں لگایا جائے تو آنکھ کے حکہ میں آرام آتا ہے۔ اگر پیاز کے رس اور شہد کو تالو پر ملا جائے تو بلغمی خناق کو ٹھیک کرتا ہے۔ اگر پیاز کے رس دنبہ وغیرہ کی چربی کے ساتھ پکا کر کھایا جائے تو سینہ اور پھیپھڑے کو لیس دار اخلاط سے پاک صاف کرتا ہے اور یہ خشک کھانسی اور سینہ کی خشونت کی بہترین دوا ہے۔

رازی کے مطابق اگر پیاز پکا کر یا بریاں کرنے اس کی حدت کی اصلاح کرنے کے بعد کھائی جائے تو کھانسی اور سینہ کی خشونت میں فائدہ مند ہے، جس وقت معمولی مقدار میں پیاز دوا کے طور پر استعمال کی جاتی ہے تو بدن کو گرم، فضلات کو نرم، لیس دار اخلاط کو کاٹتی اور ترش ڈکار کو ساکن کرتی ہے۔ پیاز خصوصاً چکنے گوشت میں پکی ہوئی پیاز کھانے سے باہ کی اشتہا قوی ہوتی ہے۔ خوب گلا کر پکی ہوئی پیاز کثیر غذا فراہم کرتی ہے۔ نرم اجابت لاتی ہے اور کھٹی ڈکاروں کو روکتی ہے۔ سرکہ میں پروردہ کر کے پیاز کھانے سے بھوک میں خوب اضافہ ہوتا ہے۔ نیز پیاز کھانے اور سونگھنے سے اشتہا برانگیختہ ہوتی ہے۔ اگر سرکہ اور پیاز کو پیس کر معدہ پر رکھا جائے تو اس کی تلخی سے کمزور

معدہ قوی ہوتا ہے۔ بھوک میں اضافہ اور ہاضمہ تیز ہوتا ہے۔ صفراوی اور بلغمی قے وغثیان رک جاتے ہیں۔ پیاز معطش، مغشی اور مقی ہے، اس کی ایک قسم قے کو برانگیختہ کرتی ہے۔ دست آور نا گوار دواؤں کو کھانے کے بعد کچی پیاز کو سونگھنے سے تھوکنے میں راحت اور قے میں آرام ملتا ہے۔ اسی طرح پیاز کو چبانے سے مذکورہ فائدہ حاصل ہوتا ہے، اسی طرح اگر پیاز کو چھیل کر اس کی بو سونگھی جائے تو مذکورہ فائدہ حاصل ہوتا ہے۔

عقلائی پیاز آنتوں میں کیڑے پیدا کرتی اور کمزور معدہ کو قوی کرتی ہے۔ سرکہ میں پکی ہوئی پیاز یا سرکہ میں پروردہ پیاز، یرقان، امراض طحال، بھوک، ہاضمہ، بلغمی وصفراوی غثیان میں فائدہ کرتی ہے۔ پیاز خصوصاً روغن زیتون میں ملے ہوئے پیاز کا حمول اور ضماد بواسیر کے عروق کے منھ کو کھولتا اور اس کے ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ پیاز کا حمول قوی مفتح ہے۔ اگر سفید پیاز کو بریاں کر کے چربی یا گائے کے گھی یا انڈے کی زردی کے ہمراہ ملا کر ضماد کیا جائے تو مقعد کے درد کو ٹھیک، مقعد کے ورم کو تحلیل اور مقعد کے حکہ کو فائدہ بخشتی ہے۔ بریان سفید پیاز اور اونٹ کی کوہان کا روغن تشنج، مقعد کے شقاق، بواسیر اور پیچش کو رفع کرتی ہے۔ پکی ہوئی پیاز شدید مدر بول ہے۔ پیاز کا رس حیض کا ادرار، اجابت کو نرم اور گردہ ومثانہ کی پتھری کو توڑتی ہے۔ پیاز کی تمام اقسام خصوصاً پانی میں پکائی ہوئی پیاز کا خوردنی استعمال باہ کو برانگیختہ، شہوت جماع میں تحریک اور منی میں اضافہ کرتا ہے۔ اگر پیاز کو طریخ مچھلی میں پکا کر کھایا جائے تو اس کے فوائد میں اضافہ ہو جاتا ہے۔

تخم پیاز بھی رطوبت فضلیہ کا حامل ہے، اس وجہ سے محرک باہ اور مزید منی ہے۔ باردمزاج لوگوں میں خصوصاً ان افعال کا ظہور ہوتا ہے۔ تخم پیاز کے استعمال کا طریقہ مذکورہ امر میں مختلف ہے۔ پسندیدہ طریقہ یہ ہے کہ پیاز کو چھیل کر شکر ملا کر اس کا سفوف بنالیا جائے یا نیم برشت انڈے کی زردی میں شامل کیا جائے اور صبح شام کھایا جائے۔ پیاز کا رس پاگل کتے کی گزیدگی میں فائدہ کرتا ہے۔ خصوصاً اگر ایک پیاز کا چوتھائی حصہ متواتر تین دن کھایا جائے تو مذکورہ مرض میں نہایت مفید و مجرب ہے۔ شیخ کے مطابق اگر پیاز کے رس میں نمک اور سداب ملا کر نطول کیا جائے تو کتے کی گزیدگی میں فائدہ کرتا ہے۔ اطباء کے مطابق پیاز کے رس اور نمک کا ضماد یا پیاز کے جوشاندہ کا نطول پاگل کتا کاٹے میں فائدہ کرتا ہے۔ پیاز کھانے، ضماد کرنے اور سونگھنے سے زہروں اور سانپ کا نٹنے کا ضرر دفع ہو جاتا ہے۔ پیاز اور انجیر کا ضماد بچھو اور بھڑ کے کاٹے میں فائدہ کرتا ہے۔ چھیل کر نچوڑے ہوئے پیاز کے پینتالیس سے نوّے ملی لیٹر رس کو ضعف اور شدت کا لحاظ کرتے ہوئے پینے سے بچھو کاٹے کا زہر دفع ہوتا ہے۔

شیخ فرماتے ہیں پیاز کھانے سے بادسموم کا نقصان دفع ہو جاتا ہے۔ بعض کے مطابق پیاز معدہ میں خلط رطب زیادہ پیدا نہیں کرتی اس لیے زہروں کا تیز اثر توڑ دیتی ہے۔ پیاز کے کثرت استعمال سے معدہ میں ردی اخلاط پیدا ہوتے ہیں۔ اسے سرکہ کے ہمراہ استعمال کرنے یا انار میخوش کو چوسنے سے اصلاح ہوتی ہے۔ سرکہ سر اور آنکھ کے لیے نقصان دہ اور سر درد لاحق کرتا ہے۔ اس کا مصلح کاسنی یا دہی یا چھاچ ہے، مگر ان مصلح چیزوں کا استعمال پیاز کھانے کے زیادہ دیر بعد کیا جائے۔

بعض اطباء کے مطابق پیاز کے کثرت استعمال سے سبات، نسیان، لیثرغس اور غلیظ ریاح لاحق ہوتی ہیں۔ معدہ میں کیڑے اور غلیظ خلط کی تولید ہوتی ہے۔ پیاس اور گرم مزاج لوگ سر درد میں مبتلا ہو جاتے ہیں۔ تازہ پیاز اور پیاز کو مختلف چٹنیوں کے ہمراہ استعمال کرنے سے مذکورہ امراض وعوارض زیادہ اور جلد رونما ہوتے ہیں۔ اس کا مصلح کئی مرتبہ پانی اور نمک کے محلول سے دھو کر سرکہ کے ہمراہ اس

کا خوردنی استعمال ہے۔اس کے بعد آب انار اور آب کاسنی تناول کریں۔تخم پیاز کی مقدار خوراک ساڑھے چار سے سات گرام تک ہے اور اس کا بدل گندنا شامی ہے۔سرکہ میں بسائی ہوئی پیاز اور پرانی پیاز معدہ کو خوب فائدہ پہنچاتی ہے اور بھوک میں اضافہ کرتی ہے۔ پیاز کے ابخرات سر کی طرف بہت کم چڑھتے ہیں۔اس کے افعال وخواص ہندوستانی اطباء کے حوالہ سے کاندہ کے ذیل میں آئیں گے۔

پیاز دشتی اور پیاز موش

یہ عنصل (جنگلی پیاز) ہے۔

پیازون

یہ مصری لفظ ہے اور اس کا اطلاق بیشنن (نیلوفر کے مانند بوٹی) کی جڑ پر ہوتا ہے۔

پیازی

ب کے نیچے زیر، ی پر زبر، الف، ز کے نیچے زیر اور ی ساکن۔ یہ ایک گھاس ہے، جو فراسیون کی ہم شکل ہوتی ہے۔گیہوں کے کھیتوں میں پیدا ہوتی ہے۔ ہندوستانی فراسیون ہے، جو رسّی اور بان بنانے کے کام آتی ہے اس کے افعال وخواص طرسیون جیسے ہیں۔

بیال دنتک

ب کے نیچے زیر، ی پر زبر، الف، ل ساکن، دال پر زبر، ن ساکن، ت پر زبر اور ک ساکن۔ یہ گوکھرو ہے۔

پیان

یہ سوسن ہے۔

بیب

ب پر زبر، ی اور با ساکن، یہ بابڑ (بھابڑ یا دھاگا نما گھاس) ہے۔

پیپل

پ کے نیچے زیر، ی ساکن، دوسرے پ پر زبر اور ل ساکن، یہ سنسکرت میں پادپھا (یہ بلند مقام پر پیدا ہوتا ہے یا اس کے پتے گول، لمبے اور چوہے کی دم نما ہوتے ہیں)، پوترا (خوب خوب توبہ کرنے والا درخت ہے)، چھلاوگنا (اس کے پتے ہمیشہ ہلتے رہتے ہیں)، تچھا (اس کی شاخوں میں طویل پتے آتے ہیں) اور شوہی (سرخ چھال والا) نام سے موسوم ہے۔ یہ ایک ہندوستانی درخت ہے، جو پورے ہندوستان میں آسانی سے دستیاب ہوتا ہے۔ یہ درخت بہت بڑا، سایہ دار اور گھنا ہوتا ہے۔ ہندو لوگ اس کی پوجا کرتے ہیں۔ اس کے پتے ہتھیلی کے برابر گول اور قدرے دراز ہوتے ہیں، جن میں باریک وطویل نوک ہوتی ہے۔

مزاج: پیپل کے پتے اور چھال کا مزاج گرم اور خشک ہے اور ایک قول کے مطابق بارد و یابس ہے۔

افعال و خواص: پتے اور چھال کا مزہ وذائقہ کسیلا اور معمولی تلخ ہوتا ہے۔ یہ دونوں جزرحم کی رطوبت وخون کے سیلان کو بند کرتے ہیں۔مجفف منی اور قاطع باہ ہیں، صفرا، بلغم وخون کے فساد اور پھوڑوں وپھنسیوں کو دفع کرتے ہیں۔اس کی چھال دیگر مناسب دواؤں کے ہمراہ امساک منی، غلظت منی، کمر کی تقویت اور عورتوں کی شرم گاہ کے سیلان رطوبت میں فائدہ کرتی ہے، یہ مجرب ہے۔ چھال کا مضمضہ

مسوڑوں کے ورم اور التہاب کوٹھیک کرتا ہے۔ چھال کی راکھ کو پانی میں ڈالنے کے بعد صاف شدہ پانی کو پینے سے قے اور پیاس کا احساس ختم ہوجاتا ہے۔بعض اطباء نے لکھا ہے کہ اگر از خود گرے ہوئے خشک پتے کوجلا کر گرم گرم سرد پانی میں ڈالا جائے اور یہ عمل یکے بعد دیگرے سات پتوں سے کیا جائے تو اس پانی کو پینے سے تہوع (ابکائی) اور قے رک جاتی ہے۔ پانی اور چھال کا ضماد ورم کو پکا کر پیپ کو خارج کرتا ہے یا اس کو تحلیل کر دیتا ہے۔ یہ ضماد ناصور کے زخم کو بھی بھر دیتا ہے۔گرم پتا باندھنے سے پھوڑا تحلیل یا پک جاتا ہے۔اگر ایک حصّہ چھال کی راکھ اور ایک حصہ شورہ قلمی کو باہم پیس لیا جائے، روزانہ صبح کھیرا اور نمک کی طرح ایک عدد کیلا کے ہمراہ کھایا جائے تو تلی کے امراض میں فائدہ کرتا ہے۔اس دوران غذا میں صرف کھچڑی تناول کریں۔اگر ایکس پتوں کو پیس کر ہم وزن گڑ ملا کر گولیاں بنالی جائیں اور اس کو سات خوراک میں استعمال کیا جائے تو ضربہ وسقطہ کی بے مثال دوا ہے۔پیپل کی شاخوں کے آخری سرے پر نکلنے والی دس نئی کونپل کو گائے کے دودھ میں پکا کر نہار منھ کھانے سے دیوانگی دور ہوتی ہے۔کونپل کا ضماد نئے و پرانے درد کو دفع کرتا ہے۔

پیپل کا دودھ آنکھ کے امراض کی موثر دوا ہے۔اس کا دودھ عموماً پتوں کی جڑ سے حاصل ہوتا ہے۔پیپل کی جڑ کی مسواک سے دانت مضبوط اور صاف ہوجاتے ہیں اور مزاج کی سردی کو ختم کرتی ہے۔ چھال کا جوشاندہ پرانے سوزاک، پیشاب و ہڈی کی جلن اور رحم کے سیلان رطوبت میں فائدہ کرتا ہے۔ چھال کا منجن دانتوں کو قوی کرتا ہے۔پیپل کا پھل فالسہ کے برابر ہوتا ہے، جس کا نام ی کے اضافہ کے ساتھ پیپلی ہے۔ یہ پھل پکنے کے بعد نیلگوں ہوجاتا ہے۔اس کا مزاج سرد اور ذائقہ کسیلا وشیریں ہے، یہ خون کی گرمی اور صفرا کو دفع کرتا ہے سینہ اور عورتوں کی شرمگاہ کے امراض، قے، پیاس اور منھ کی بدذائقگی دفع کرتا ہے۔ یہ ہاضم، ممسک اور مغلظ منی ہے۔

پیپل

اس کا اعراب حسب سابق ہے۔ یہ دار فلفل کا ہندی نام ہے۔ ہندوستانی لوگ اس کو پپلی اور پپلیان بھی کہتے ہیں۔اس کے سنسکرت نام جل پترک (چمکدار پتا)، چپلا (انگلی کے برابر موٹا اور طویل)، کرشنا دبہی (کالا، پیلا اور سفید دودھ والا)، کوکنایا (سرخاب یعنی چکوا پرندہ اس درخت پر گھونسلہ بنا کر رہنا پسند کرتا ہے اور بہت خوش ہوتا ہے)، رگت منجری (سرخ پھول والا)، ماگدہی (اس کی اندرونی چھال کے جوشاندہ سے پرانا بخار دفع ہوجاتا ہے)، انکلیبھا (ہاتھی کے دانت کے مرض کو زائل کرتا ہے)، ٹینڈولا (تیز ذائقہ تخم)، ست کرما (بہت کارگر)، کولناما (ہاتھ پیر کے خدر میں فائدہ کرتا ہے)، دیدیہی (یہ اس کی دیدیہہ ملک کی طرف نسبت ہے) اور اشودہ (اس کو چبانے سے آنسو نکلتے ہیں کیونکہ بہت تیز ذائقہ ہوتا ہے) ہیں۔ یہ بیل دار پودے کا پھل ہے۔اس کے پتے پان کے مانند مگر چھوٹے ہوتے ہیں، جن کا ذائقہ تیز و تلخ ہوتا ہے۔پھل توت سیاہ کے مانند طویل مگر چھوٹے ہوتے ہیں، جن کے درمیان چھوٹے سرخ اور باہم ملے ہوئے دانے ہوتے ہیں۔ان پھلوں کی اوپری سطح پر ایک باریک جھلی ہوتی ہے اور ان کے دانوں کے درمیان سیاہ پردے ہوتے ہیں۔پھلوں کا ذائقہ تیز اور معمولی تلخ ہوتا ہے اور پھل کا پوست دانہ سے زیادہ تیز و تلخ ہوتا ہے۔جس شخص نے اس پودے کی ماہیت اس کے برخلاف تحریر کی ہے۔اس نے نہ اس کو دیکھا ہے اور نہ اس سے واقف ہے۔

ہندوستانی لوگوں کے نزدیک اس کے خشک پھل کا ذائقہ تلخ ہوتا ہے، مگر ہضم ہونے کے بعد شیریں محسوس ہوتا ہے۔ یہ گرم، تیز، لطیف، مسہل اور باہ آور ہے۔ یہ ریاح وبلغم کے فساد، سانس کی تنگی، کھانسی، استسقا، جذام، پرمیو، باؤ گولہ، بواسیر، تلی کے امراض اور خارش

میں فائدہ کرتا ہے۔ بھوک اور صفرا میں اضافہ کرتا ہے۔اس کا تازہ پھل شیریں، سرد اور ثقیل ہوتا ہے اور بلغم کی تولید کرتا ہے، جنگلی پیپل کا سنسکرت نام وسیرہ ہے۔جس کے معنی ہیں ''عورتوں کو مسخر کرنے کے لیے'' بہترین چیز ہے۔اس کے باقی افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے دار فلفل کے ذیل میں آئیں گے۔

پیپلا مول

پ کے نیچے زیر، ی ساکن، دوسرے پ پر زبر، ل پر زبر، الف، م پر پیش، واو اور لا ساکن۔ یہ دار فلفل کی جڑ کا ہندی نام ہے۔اس کا نام پپلی مولم بھی ہے۔اس کے سنسکرت نام کرند ہیکم (گانٹھ والا)، کول مول (لمبی جڑ)، پپلی مولم (یہ اسم مطلق ہے) اوستنم (تیز اور گرم)، روچکم (رنگ کو نکھارتا ہے، فالج، لقوہ اور بادی امراض کو دفع کرتا ہے)۔ سروگرندی (پھوڑوں کے جملہ امراض میں فائدہ کرتا ہے) ہیں۔ یہ گرہ دار باریک جڑ ہے، جس کی چھال مٹیالی اور مغز سفید ہوتا ہے۔اس کا ذائقہ بہت تیز ہے اور فلفلمویہ سے یہی جڑ مراد ہوتی ہے، جس نے اس کو درخت فلفل کی جڑ یا دوسرے درخت کی جڑ سمجھا ہے، وہ غلط ہے۔

اس جڑ کا ذائقہ تلخ وتیز اور مزاج خشک ہوتا ہے۔ یہ لطیف، مسہل، مشتہی طعام اور ہاضم ہے۔ ریاح وبلغم کے فساد کو دفع اور بینائی ومنی کم کرتی ہے۔بعض کے مطابق یہ جڑ گرم مزاج اور تیز ذائقہ ہے۔ فالج، لقوہ، بادی امراض، مختلف پھوڑوں اور پیٹ کی گانٹھوں میں فائدہ کرتی ہے۔اس کے خواص یونانی اطباء کے حوالہ سے فلفلمویہ کے ذیل میں آئیں گے۔

پیت

یہ قمقام (جم جوں) اور قمل (جوں) ہے۔

پیتل

پ کے نیچے زیر، ی ساکن، ت پر زبر اور ل ساکن۔ یہ مس کی ایک قسم کا ہندی نام ہے۔اس کا سنسکرت نام رتیکا (صاف) ہے۔ پیتل مشہور ومعروف دھات ہے۔ ہندوستانی اطباء کے نزدیک اس کا مزاج سرد وخشک ہے یہ داد، صفرا اور بلغم کو صاف کرتا ہے۔بعض اطباء نے اس کا مزاج معتدل حار وبارد قرار دیا ہے۔ یہ ریاح وبلغم کے فساد، یرقان، تلی کے امراض اور سرمیو کو دفع کرتا ہے۔

پیٹھہ

پ کے نیچے زیر، ی مجہول ساکن، ٹ پر زبر اور ہ مختفی، یہ پڑوبہ کا ہندی نام ہے اور یہ ہندی میں کمنڈہ، کونڈہ اور بھورا کولہ ناموں سے بھی موسوم ہے۔ یہ سنسکرت میں بھسم کوشانڈ (خاکستری کدّو)، کرکارا ور دردار لمیکم ہے۔ یہ کدو کے بیل کی مانند ایک بیل دار پودے کا پھل ہے، اس کے پتے تورئی کے مانند بڑے، سخت، سبز اور خوب روئیں دار ہوتے ہیں۔اس کی شاخیں کھردری اور روئیں دار ہوتی ہیں۔ پھول میں پانچ بڑی پنکھڑیاں ہوتی ہیں، جس کے بیچ میں کوئی سفید مادہ ہوتا ہے اور یہ پنکھڑیاں زعفرانی زرد ہوتی ہیں۔ پھل تربوز کی طرح ہوتا ہے، جس کا چھلکا سخت اور خاکستری ہوتا ہے اور اس کے تخم ہندوانہ کے مانند ہوتے ہیں۔

اس پھل کی مدت حیات طویل عرصہ تک باقی رہتی ہے اور عفونت سے محفوظ رہتا ہے۔لوگ اس کو گوشت میں پکا کر اور تنہا سبزی بنا کر کھاتے ہیں۔ یہ مربی، حلوا، بڑی، اچار اور مٹھائی بنانے کے کام آتا ہے اور بہت لذیذ ہوتا ہے۔ ہندوستانی اطباء کے نزدیک نیم پختہ

پھل کا مزاج سرد ہے۔ یہ صفرا، ریاح اور بلغم کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ پختہ پھل نمکینی مائل شیریں اور معتدل بارد ہوتا ہے۔ یہ بھوک میں اضافہ کرتا ہے۔ فاسد اخلاط کو معدہ سے صاف اور امراض و اخلاط ثلاثہ کے فساد کو دفع کرتا ہے۔

بعض ہندوستانی اطبا نے اس کا مزا کسیلا اور شیریں لکھا ہے۔ ان کے مطابق یہ لطیف، ہاضم، مشہی طعام، مدر بول اور ملین ہے۔ خارش اور جلدی امراض میں فائدہ کرتا ہے، جن لوگوں کے بدن میں کشتہ کھانے سے گرمی اور زہریلا مادہ سرایت کر جاتا ہے ان کے لیے یہ بہترین مصلح ہے۔''اس کے ریشے، سبزی اور بیل شیریں ہوتے ہیں'' یہ ریاح و بلغم کے فساد اور مثانہ کی پتھری توڑنے میں مفید ہے۔

مغز شیریں ہوتا ہے۔ مثانہ کی ریت وریم (پیپ) صاف اور صفرا کے فساد کو دفع کرتا ہے، باہ آور ہے۔ اس کا معجون باہ کو قوی اور بدن کو فربہ کرتا ہے۔ سایہ میں خشک کردہ مغز کا سفوف اور شکر کو مساوی مقدار میں روزانہ بارہ گرام کھانے سے بواسیر میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر ساڑھے سترہ گرام پھل کا رس اور ساڑھے سترہ گرام تازہ موصلی سیاہ کے رس کو انیس سو بیس گرام گائے کے گھی میں پکا کر روزانہ خالی پیٹ تناول کیا جائے اور ناک میں سعوط کیا جائے تو دماغ کو قوی کرتا ہے اور دماغ اور ناک کی خشکی کو ختم کرتا ہے اور قوت باہ میں عجیب و غریب فائدہ کرتا ہے۔ اس کا مغز تخم، ہندوانہ کے مغز تخم کے قائم مقام ہے۔ اس کے تخم کا روغن شیریں، سرد اور دیر ہضم ہوتا ہے، بالوں کو قوی اور بینائی کو بڑھاتا ہے۔ بلغم و صفرا کو صاف کرتا ہے۔ اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے پزوبہ کے ذیل میں تحریر ہو چکے ہیں۔

بیٹھ

ب کے نیچے زیر، ی ساکن، ٹ پر زبر اور ہا مختفی۔ یہ جانوروں کے پاخانہ کا ہندی نام ہے۔

بیت زنبور

یہ عربی لفظ ہے۔ اس کا فارسی نام کلیز دان اور ہندی نام بھڑ کا چھتا ہے۔

بیت عنکبوت

اس کا فارسی نام کلاشخانہ اور ہندی نام مکڑی کا جالا ہے۔

پیت

پ کے نیچے زیر، یا اور تا ساکن۔ یہ ایک قسم کا مونگ، پیتل، ہلدی اور بیل ہے۔

بیت

ب کے نیچے زیر، ی مجہول اور ت ساکن۔ اس کا تلفظ ت کے عوض دال کے ساتھ بید بھی ہے۔ اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالے سے خیزران اور ہندوستانی اطباء کے حوالے سے بینت کے ذیل میں آئیں گے۔

پیتا

یہ ہلدی ہے۔

پیتا نگھ

پ کے نیچے زیر، ی ساکن، ت پر زبر، الف ن مختفی، گ پر زبر اور آخر میں دو ہا مختفی۔ یہ آم ہے۔

پینتاورن

یہ اگر (عود) کی ایک قسم۔

پیت پشپک

پیت کا اعراب حسب سابق اور پشپک میں پ، ش، پ اور ک۔ یہ انباڑہ ہے۔

پیت پشپی

پشپی کا تلفظ پ پر پیش، س ساکن، دوسرے پ کے نیچے زیر اوری ساکن۔ یہ چھوٹا متواپلکم اور توری ہے۔

پیت پشپہ

پ، ش، پ اور ہا۔ یہ کسوندی ببول اور بڑ ہے۔

پیت تنڈلہ

پیت کا اعراب حسب سابق، تنڈلہ کے ت پر زبر، ن ساکن، ڈ پر پیش، ل پر زبر، اور ہا ساکن۔ یہ کنگنی ہے۔

پیت تیلم

تیلم کے ت پر، زبر، ی ساکن، ل پر زبر، اور میم ساکن۔ یہ مال کنگنی ہے۔

پیت تامڑا

پ پر زبر، ی اور ٹ، ساکن دوسرے ت پر زبر، الف، م کے نیچے زبر، ڑ پر زبر اور الف۔ یہ جنگلی کنول ہے۔

پیت چندن

چ پر زبر، ن ساکن، د پر زبر اور دوسران ساکن۔ یہ چندن زرد (صندل زرد) ہے۔

پیت در

پا کے نیچے زیر، یا اور تا ساکن، دال پر پیش اور را ساکن۔ اس کے معنی زرد رنگ کے ہیں اور یہ سرل دیودار ہے۔

بیترو

با کے نیچے زیر، یا مجہول، تا ساکن، ر پر پیش اور دال ساکن۔ یہ بیت ہے۔

پیت سارم

سارم کا اعراب سین پر زبر، الف، را پر زبر اور میم ساکن۔ یہ چندن زرد ہے۔

پیت سارہ

سین پر زبر، الف، را پر زبر اور ہا ساکن۔ یہ انکول، دیکی اور صندل کی ایک قسم ہے۔

پیت سنم

پا کے نیچے زیر، یا اور تا ساکن، سین پر زبر، نون پر زبر اور میم ساکن، یہ چنچل کورہ ہے۔

پیت شاکھا

پا، یا، تا، ش، پر زبر، الف، کاف، ہا اور الف۔ یہ آسا پالا ہے۔

پیت کیلتا

کاف کے نیچے زیر، یا ساکن، لام اور تا پر زبر اور الف۔ یہ مڑ ور پھلی کا پودا ہے۔

پیت نریاسا

پا کے نیچے زیر، یا اور تا ساکن، نون کے نیچے زیر، را ساکن، یا پر زبر، الف، سین پر زبر اور الف۔ یہ لفظ مقل اور رال کے درمیان مشترک ہے۔

پیتنکا

پا کے نیچے زیر، یا ساکن، تا، نون اور کاف پر زبر اور الف۔ یہ انباڑی ہے۔

پیتنم

نون پر زبر اور م ساکن۔ یہ زعفران ہے۔

پیت ورنا

واؤ پر زبر، را ساکن، نون پر زبر اور الف۔ یہ زرداگر ہے۔

پیتھا

پا، یا، تا، ہا اور الف۔ یہ مہندی پھول ہے۔

پیتہ شرنکی

یہ جوہی کا درخت ہے۔

بیجاہ

یہ بجیسار کا ہندی نام ہے۔

بیج

پ کے نیچے زیر، یا اور جیم ساکن۔ یہ پودوں کے تخم کا ہندی نام ہے۔

پیچ

پا کے نیچے زیر، یا اور چا ساکن۔ اس کا ہندی نام کنجی بھی ہے۔ یہ پکے ہوئے چاول کا پانی ہے۔ پیچ کا مزاج سرد ہے۔ پیاس کو رفع اور مریضوں کو غذا فراہم کرتا ہے۔ اگر پیچ کو گلاب، بید خشک و شکر کے ہمراہ اور یا شربت انار شیریں کے ہمراہ کھایا جائے تو یہ دل کو برودت وتقویت، گرمی کو رفع اور صفراوی اسہال کو دفع کرنے کی قوی موثر دوا ثابت ہوتی ہے۔ بعض اطباء کے مطابق پیچ سے بلغم بنتا ہے۔ بدن کو قوی کرتا ہے، آدمی کو قادر الکلام بناتا ہے۔ آواز کو بلند کرتا ہے۔ سوزش کو دفع اور صفرا کو دور کرتا ہے اور اس سے بھوک ساقط ہو جاتی ہے۔

اگر چاول کو پانی کے عوض کانجی میں پکایا جائے تو پیاس اور صفرا کو ساکن کرتا ہے۔غلبۂ صفرا کی وجہ سے قے اور اسہال کو روکتا ہے۔ بخار اور وبائی ہیضہ میں فائدہ کرتا ہے۔کھیل دہان کی پیچ لطیف ہوتی ہے۔سنگرہنی اور سوزش میں فائدہ کرتی ہے، پیاس اور بھوک کو ختم کرتی ہے۔

بعض لوگ گرم پیچ کو گائے کے گھی یا مسکہ کے ہمراہ نوش کرتے ہیں، جس سے بدن کو قوت، جلد کو رونق اور پیٹ کو نرمی حاصل ہوتی ہے۔آنتوں کی خراش اور پیچش کی بے مثال اور مجرب دوا ہے۔اس کے افعال وخواص ہندوستانی اطباء کے حوالہ سے مانڈ کے ذیل میں آئیں گے۔

بیجادہ، بیجادق

یہ دونوں بسد سیاہ ہیں۔

بیج سنیهان

پا کے نیچے زیر، یا ساکن، جیم پر زبر، الف، سین ساکن، نون کے نیچے زیر، دوسرا یا ساکن، ہا پر زبر، الف اور نون ساکن۔ نیز یہ پہلے الف کے بغیر بیج سینہان بھی ہے،اس کے تخم چکنے ہوتے ہیں یہ پلاس ہے۔

بیج پورہ

پا پر پیش، واؤ ساکن، را پر زبر اور ہا ساکن۔ یہ بجورہ ہے۔

بیجبند

با کے نیچے زیر، یا اور جیم ساکن، دوسرے با پر زبر، نون اور دال ساکن۔اس کے معنی تخم امساک ہے، کیوں کہ یہ انزال کو روکتا ہے۔ یہ ایک سیاہ اور سرخ ہندوستانی دوا ہے۔ یہ تخم پیاز کے مانند ایک تکونا اور چکنا تخم ہے، جو سیاہ اور سرخ دو قسم کا ہوتا ہے، لیکن سیاہ تخم زیادہ قوی ہوتا ہے۔اس کا پودا چھوٹا اور شاخیں ایک گز تک بلند اور باریک ہوتی ہیں۔اس کی پتیاں چنے کے مانند ہوتی ہیں۔اس میں شاخ کے آخری سرے پر بہت چھوٹے اور سفید پھول نکلتے ہیں، جو چھوٹے کلس کے ہم شکل ہوتا ہے اور تخم سے پر رہتا ہے۔

مزاج: یہ اول درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔اس میں رطوبت فضلیہ ہوتی ہے۔بعض کے نزدیک اس کا مزاج بارد و یابس ہے۔

افعال و خواص: اس کے استعمال سے منی میں اضافہ ہوتا ہے۔ یہ کمر اور پشت کو قوی اور ممسک عمل کرتا ہے۔لیس دار اخلاط کو خارج، منی کو غلیظ، گردہ و منی کی تھیلی کو قوی اور پیشاب کی نالیوں کے قروح کو گوشت سے پر کرتا ہے۔اس کا ضماد کان کی جڑ، پستان اور خصیۃ الرحم کے سخت ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ بیج بند مقوی باہ معجون اور سفوف میں مستعمل ہے۔ یہ نفاخ اور دیر ہضم ہے۔اس کا مصلح نبات ہے۔ بیج بند کا بدل اوٹنگن ہے۔اس کی مقدار خوراک ساڑھے چار گرام ہے۔

بیجک:

با کے نیچے زیر، یا ساکن، جیم پر زبر اور کاف ساکن۔بعض نے اس کو کاف کے عوض الف کے ساتھ بیجا لکھا ہے۔ یہ ایک جنگلی درخت ہے۔لوگ عموماً اس کی لکڑی کو مالدہ کے علاقوں میں مکان کی تعمیر میں استعمال کرتے ہیں۔ میں نے بھی بھوپال اور اندور کے

مکانوں میں اس کی لکڑی کو استعمال کیا تھا۔اس کی لکڑی کے خلاصہ کو بیچسار کہتے ہیں،اس کے خواص تحریر ہو چکے ہیں۔

پیچک

یہ کشت برکشت ہے۔

پیچہ

پا کے نیچے زیر، یا مجہول ساکن، جا پر زبر اور ہا ساکن۔ یہ لبلاب ہے۔اس کا فارسی نام عشق پیچہ بھی ہے اور پیچہ حب النیل کو بھی کہتے ہیں۔

بیخ

یہ پیڑ، پودا، جڑی بوٹی وغیرہ کی جڑ اور بنیادی چیز کا فارسی نام ہے۔ یہ یونانی میں مارس اور اریذا، عربی میں اصل، ہندی میں جڑ اور مول کے ناموں سے سوم ہے۔ ہر پودے کی جڑ کا حال اس کے ذیل میں تحریر ہے۔ چنانچہ اصل کے ذیل میں بھی اس کی طرف اشارہ موجود ہے۔یہاں چند جڑوں کا تذکرہ کیا جا رہا ہے۔

بیخ اناردشتی

یہ مغاس کا فارسی نام ہے۔

بیخ انجبار

یہ انجبار کے ذیل میں گزر چکا۔

بیخ انجدان خراسانی

یہ اشترغار ہے۔

بیخ بخور مریم

یہ آذربو ہے۔

بیخ بده

یہ عرق الارملی ہے اور اس کا عربی نام بیخ غرب ہے۔

بیخ برنده

یہ شیطرج ہندی کا اصفہانی نام ہے۔

بیخ بنفشه

یہ بیخ سوسن ہے۔

بیخ تفتی

یہ شوکران کا فارسی نام ہے۔

بیخ جماز

یہ تنکابن کی زبان میں سرخس ہے۔

بیخ دار جماز

یہ تنکابن کی زبان میں بسفائج ہے۔

بیخ جگری

یہ ریوند ہے۔

بیخ چینی

یہ چوب چینی ہے۔

بیخ زریں گیاہ

با کے نیچے زیر، یا اور خا ساکن، زا پر زبر، را کے نیچے زیر، یا اور نون ساکن، گاف کے نیچے زیر، یا پر زبر، الف اور ہا۔ اس کا انگریزی نام جیسو ہے۔ یہ بہمن سفید کے مانند ایک جڑ ہوتی ہے، جو اس سے زیادہ دراز، بھاری اور سخت ہوتی ہے۔ کوئی بیخ زریں گیاہ زردی مائل، بھاری، بہت سخت اور معمولی سنہری چمکدار ہوتی ہے، جو مجموعی حیثیت سے زرد ہڈی کے مانند ہوتی ہے اور یہی اعلیٰ معیار کی ہوتی ہے۔ لوگ اس کو چین اور زیر بادات سے درآمد کرتے ہیں۔ اس کی جڑ بیش قیمتی ہوتی ہے۔ خصوصاً زردی مائل، سخت اور وزنی جڑ زیادہ بیش قیمت ہوتی ہے۔

افعال وخواص: یہ مفرح، مقوی قویٰ، مقوی ارواح اور مقوی باہ ہے، خواہ اس کی معمولی مقدار کو عرق گلاب کے ساتھ پیس کر نوش کریں یا اس کے سفوف کو یخنی پر چھڑک کر نوش کریں۔

مقدار خوراک: پانچ سو ملی گرام سے پونے دو گرام تک۔

بیخ سگ شکن

یہ یبروج الصنم ہے۔

بیخ سنبل

یہ فوہ (مجیٹھ) ہے۔

بیخ سنبلہ

یہ موئی ہے۔

بیخ سوسن

یہ سوسن کے ذیل میں گزر چکا ہے۔

بیخ سوسن سرخ صحرائی

یہ دلبوث کے ذیل میں آئے گا۔

بیخ شبپی

یہ بعض کے نزدیک اصل التفت اور بعض کے مطابق شوکران ہے، اس کا اور شبپہ کا تذکرہ اپنے مقام پر آئے گا۔

مزاج: بعض کے مطابق تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔

افعال و خواص: اس کے افعال وخواص بیخ لفاح کے قائم مقام ہیں، نیز یہ مسکر اور مخدر ہے۔

مصلح: گائے کا دودھ۔

بدل: بیخ لفاح۔

مقدار خوراک: پانچ سو ملی گرام۔

بیخ طرخون کوھی

عاقر قرحا۔

بیخ گاذران

یہ کندش ہے۔

بیخ کبر

یہ عرق آصف ہے۔

بیخ کولہ

یہ پرمحروث ہے۔

بیخ لفاح ھری

یہ یبروج الصنم ہے۔

بیخ ماسہ

یہ شنجار ہے۔

بیخ مرجان

یہ بسد ہے۔

بیخ مھک

اصل السوس ہے۔

بیخ والا

یہ خس ہے۔

بید

با کے نیچے زیر، یا مجہول اور دال ساکن۔ یہ فارسی لفظ ہے۔ یہ بید سادہ سے معروف ہے، اس کا عربی نام خلاف اور صفصاف، ترکی

نام بال اور سکور اور افغانی نام اولہ ہے اور یہ مالوہ کی ریاست میں نیگوڑ نام سے مشہور ہے۔ یہ ایک درخت ہے اس کا تنا اونچا، موٹا اور بڑے درخت کے برابر لمبا ہوتا ہے۔ اس درخت کا مقام پیدائش خوب پانی والی نالیاں اور مرطوب زمین ہیں۔ اس کا پتا کم وبیش ایک بالشت لمبا ہوتا ہے، جس کا سیدھا حصہ ہرا اور اُلٹا حصہ سفید ہوتا ہے۔ اس کو سریانی اور رومی زبان میں قلباً، خلاف اور قبلول اکبا کہتے ہیں۔ تنے کی چھال اور لکڑی کا رنگ سفید ہوتا ہے۔ چھال ہلکی باریک اور معمولی نرم ہوتی ہے۔ اس درخت پر نئی شاخوں میں پتیاں نکلنے کے بعد موسم بہار میں پھول کھلتے ہیں، جو پتوں کے درمیان لگے ہوتے، ہیں پھول زرد، ہلکے خوشبو دار اور نرم مخملی بالی کے مانند انگلی کے برابر باریک اور دراز ہوتے ہیں۔ بعض وقت اس کے پتوں اور تنا میں شگاف لگانے سے ایک قسم کی رطوبت نکلتی ہے، جو منجمد ہوجاتی ہے، یہ بید کا گوند ہوتا ہے۔ اس کی شاخوں کے تنے سے خوشہ نما اور سفید دراز پھل لگتا ہے۔ کینپ بید سے یہی پھل مراد ہے۔ یہ پودا اکثر مقامات پر دستیاب ہے۔ بید کی ایک نرقسم میں پھول نہیں آتے ہیں۔ پانی کے کنارے اگنے والا بید اعلیٰ قسم کا ہوتا ہے۔ بعض ماہرین نباتیات کے مطابق اس کی سات انواع ہیں، بید مشک اس کی ایک قسم ہے، اس کا تذکرہ الگ تحریر ہوگا۔

مزاج: بید کا مزاج اعتدال کے ساتھ حار ہے۔ صاحب کامل کے مطابق باردو یابس ہے۔ بعض اطباء کے مطابق اس کا پھل رطوبت و یبوست کے درمیان معتدل اور ہلکا قابض ہے۔ بعض نے اس کو بارد دوا قرار دیا ہے، کیوں کہ اس کا جوہر کثیر آبی اور ارضی ہوتا ہے اور پانی کے مقامات کے قریب اگنے کی وجہ سے یہ پودا آبی جوہر کا حامل ہے۔ اس کے پتے کا مزاج بارد اور یابس ہے۔ البتہ اس کے مزاج میں معمولی حرارت ہے اور یہ گرفتگی وتلخی کا حامل ہے۔ بعض لوگوں نے اس کے پتے و پھول کو دوسرے درجہ کے اول میں باردو یابس اور بعض نے اوّل درجہ میں اور دیگر لوگوں نے اوّل درجہ میں سرد اور دوسرے درجہ میں خشک قرار دیا ہے۔ ایک قول کے مطابق پھول دوسرے درجہ میں بارد اور اول درجہ میں رطب ہے اور پھل اول درجہ میں بارد ورطب ہے، البتہ اس میں معمولی قبضیت، سوزش اور تجفیف ہوتی ہے۔

افعال و خواص: بعض اطباء نے ہر پودے کو تلخ ذائقہ اور گرم مزاج قرار دیا ہے، مگر یہ پودا اپنی تلخی کے باوجود بارد ہوتا ہے۔ شیخ کے مطابق اس کے پھل اور پتے بلا سوزش قابض اور کافی مجفف فعل کے حامل ہیں۔ بید کی راکھ شدید مجفف ہوتی ہے۔ پھول بارد، رطب، خوشبودار اور ہلکے تلخ ذائقہ ہوتے ہیں۔ برگ بید کا گوند شدید جالی، ملطف، مقوی دماغ، مقوی قلب حار اور مفتح سدہ جگر ہے۔ صداع، آشوب چشم، خفقان، پیاس، معدہ کی کمزوری، محرق وصفراوی بخار اور جملہ گرم امراض کو رفع کرتا ہے۔

شگوفہ کا عرق، جرم شگوفہ سے لطیف ہوتا ہے اور برگ بید کے عرق سے اس کے جملہ افعال قوی ہوتے ہیں۔ پتوں کا جرم قابض اور رادع ہوتا ہے۔

بید کا عصارہ بلغم، صفرا اور سودا کو اسہال کے ذریعہ خارج کرتا ہے۔ یہ مرگی، بخاروں کی کپکپی، جگر کے سدے، یرقان، صلابت طحال، ادرار بول، اختناق الرحم، جوڑوں کے درد، نقرس، بچھو کے کاٹے اور زہریلی دواؤں میں فائدہ کرتا ہے۔ پوست بید کی راکھ اور سرکہ کا طلا مدور، مسماری اور منکوس ثالیل میں فائدہ کرتا ہے۔ بید کے پھل خصوصاً تازہ پھل کا ضماد ہڈی کے فریب کے زخموں کو ٹھیک اور مندمل کرتا ہے۔ پتے وسرکہ یا راکھ وسرکہ کا طلا نملہ کو زائل کرتا ہے۔ پتے وراکھ کا ضماد ورم پستان، خبیث قروح اور حار ورم کے لیے فائدہ مند ہے۔ اگر راکھ واشنان کو حمام میں استعمال کیا جائے تو شریٰ (پتی) اور بثور لبنیہ کو زائل کرتا ہے۔ تازہ پتوں کا ضماد ہر مقام کے نزف الدم کو بند کرتا

ہے۔اسی طرح پتوں کی راکھ سیلان خون میں مفید ہے۔ پتے اور شاخ کے جوشاندہ کا آبزن نہایت موثر طریقہ سے اعضا کے فساد کو رفع کرتا ہے۔اس کے جوشاندہ سے سر کو دھونے سے سبوسہ (بھوسی) اور حزاز صاف ہو جاتا ہے۔ پھول کو سونگھنے سے دل و دماغ کو تقویت ملتی ہے۔ پھول کو سونگھنے اور طلا کرنے سے گرم دماغ کو راحت ملتی ہے۔ پتے کے رس، پھل کے ضماد اور پھل کی راکھ کا ضماد حدقہ کی چوٹ کو ٹھیک کرتا ہے۔ پتوں کا رس اور باقلا کے سفوف کا ضماد ضربہ یا سقطہ سے لاحق انتشار کو فائدہ کرتا ہے۔ گوند کا سرمہ آنکھ کو صاف، بینائی کو تیز اور ضعف بصر کو ٹھیک کرتا ہے۔ پھول کا سفوف آنکھ میں چھڑکنے سے آشوب چشم رفع ہو جاتا ہے۔ پتے کے رس کا قطور کان درد میں فائدہ کرتا ہے اور کان کی رطوبت و میل کو صاف کرتا ہے۔ یہ کان کی بے حد موثر دوا ہے۔ گوند کو دانتوں پر ملنے سے درد میں راحت ملتی ہے۔ پتوں کے جوشاندہ یا عصارہ کا غرغرہ حلق سے چپکی ہوئی جونک کو خارج کرتا ہے۔ بعض وقت لوگ گل بید کو، گل سرخ کے مانند، نچوڑ لیتے ہیں یہ رس خوشبودار رہوتا ہے، اس کو سونگھنے اور پینے سے دل کو تقویت ملتی ہے۔ گرم معدہ، احشاء اور باطنی اعضا کو فائدہ کرتا ہے۔ آب بید، جالی، مفتح سدہ جگر اور مزیل یرقان ہے۔ تلی کے درد، صلابت اور سدوں میں فائدہ کرتا ہے۔ برگ بید پر سونے سے جگر اور دل کی حرارت رفع ہو جاتی ہے۔ تازہ برگ بید کا ضماد اور اس کا رس پینے سے دموی اسہال بند ہو جاتے ہیں۔

شیخ کے مطابق بید کا پھل بھی دموی اسہال کو بند کرتا ہے۔ خشک برگ بید اور قدرے فلفل سیاہ کا سفوف قولنج کو فائدہ کرتا ہے۔ برگ بید کا جوشاندہ سکنجبین کے ہمراہ مدر بول فعل انجام دیتا ہے۔ برگ بید کا جوشاندہ گرم نقرس میں فائدہ کرتا ہے۔ نیز یہ جوشاندہ دموی بخار، صفراوی بخار اور حمی ربع میں فائدہ مند ہے۔ برگ بید سے یہ خاص اثر مرتب ہوتا ہے کہ اس پر لیٹنے سے دموی یا صفراوی بخار ٹھیک ہو جاتا ہے۔ اسی طرح سرسام کے مرض میں یہ مذکورہ عمل مفید و موثر ہے۔ برگ بید کا ضماد بچھو کاٹے کے مقام پر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے۔ اگر اس کا جوشاندہ بچھو کاٹنے سے پہلے نوش کر لیا جائے تو کوئی نقصان نہیں ہوتا ہے۔ اس نسخہ میں اس کی مقدار خوراک ساڑھے تین ملی لیٹر ہے اور اس کو شراب کے ہمراہ نوش کیا جائے۔ عرق بید گرم خفقان، جدری کا بخار تیز گرم مختلف بخاروں اور دق کے بخار میں فائدہ مند ہے۔ اکثر امراض میں برگ بید کے پانی کا استعمال آب کاسنی اور ماء الشعیر سے زیادہ فائدہ مند ہے۔ ستر ملی لیٹر اس رس کو پینے سے جگر کے سدے تحلیل ہو جاتے ہیں۔

مضر: شراسیف میں نقصان کرتا ہے۔

مصلح: گلاب اور شکر۔

مقدار خوراک: برگ بید کے رس کی خوراک اٹھائیس سے ستر ملی لیٹر تک ہے، مگر اس کو شکر کے ہمراہ نوش کریں۔

بدل: گل بید کا بدل گل حنا ہے۔

گل بید کا روغن بارد، مجفف اور منشف ہے، اس کو روغن گل کے طریقہ سے حاصل کرتے ہیں۔ روغن کا طلا گرم سر درد میں راحت دیتا ہے۔ روغن کے خوردنی استعمال سے گرم ابخرات سر کی طرف چڑھنا بند ہو جاتے ہیں اور تیز خون کے غلیان میں راحت ملتی ہے۔ بعض وقت یہ روغن گل کا قائم مقام ثابت ہوتا ہے، مگر روغن گل ہر حال میں اس کا قائم مقام ہے۔

بید مشک

یہ فارسی لفظ ہے اس کا فارسی نام مشک بید اور گربہ بید بھی ہے۔ یہ عربی میں خلاف بلخی اور رنف، ملک شام میں شاہ بید اور روم میں بہرامج کے ناموں سے موسوم ہے۔ شیخ نے بہرامج کے متعلق لکھا ہے کہ یہ ریاحین کی جنس سے ہے۔ گیلانی کے مطابق بہرامج کا اطلاق خلاف بلخی پر ہوتا ہے کیونکہ اس کا نام بلخیہ ہے۔ بعض کے مطابق یہ ضومران ہے۔ بعض وقت اس کا اطلاق اس درخت کے پھول پر ہوتا ہے۔ بعض لوگوں کا خیال ہے کہ اس کا پھول وہی پھول ہے، جس کا فارسی نام مشک بید اور گربہ بید ہے۔ بہرامج سے شیخ کی مراد یہ بھی ہوسکتی ہے ورنہ بید مشک کے فائدے بہت ہوتے ہیں۔ یہ تقویت قلب اور شدید بخاروں میں خاصا موثر ہے، لیکن اطباء نے اس کے فوائد کو ذکر نہیں کیا اور اس کے فوائد میں غور وفکر نہیں کیا۔ بید مشک کا درخت بید سادہ کے مانند اور چھوٹا ہوتا ہے۔

اس کے پتے بھی نازک، عریض اور طویل ہوتے ہیں اس میں پھول، پتے نکلنے سے پہلے کھلتے ہیں جو کوئی پھول بلّی کے پنجے سے مشابہ ہوتا ہے اس پر کھڑے رواں ہوتے ہیں اور آخری سرے پر باریک دانے ہوتے ہیں۔ پھول ہلکا سرخی مائل زرد ہوتا ہے کوئی پھول ہلکا سیاہی اور سفیدی مائل ہوتا ہے۔ یہ بہت خوشبودار ہوتا ہے۔ خوب رواں والے اور پیلے پھول سے بہت خوشبو آتی ہے اس کا پھول لطیف ونازک عمدہ خوشبو والا اور مخملی نرم ہوتا ہے۔ بعض ماہرین نباتیات نے اس درخت کا قد انار کے برابر بتایا ہے۔

مزاج: جالینوس کے مطابق بید مشک بارد ورطب ہے۔ ایک طبقہ نے اول درجہ میں گرم خشکی مائل سمجھا ہے اور بعض نے معتدل قرار دیا ہے، مگر جالینوس کا قول زیادہ صحیح ہے۔

افعال و خواص: بید مشک ہلکے دماغی سدّہ کا ملطف ومفتح، مقوی قلب، مقوی دماغ اور مطیب نفس ہے، روح میں نشاط انگیز اور دل کے لیے مفید ہے۔ گرم ابخرات سے لاحق سر درد کو آرام دیتا ہے اور نرم اجابت لاتا ہے۔

عرق بید مشک کا عربی نام ماءالبہرامج ہے۔ یہ عرق بید اور گلاب سے زیادہ قوی افعال کا حامل ہے۔ دل دماغ واحشا کو قوی، اجابت کو نرم اور گرم مزاج لوگوں کی قوت باہ میں مدد کرتا ہے۔ گیلانی کے مطابق اس سے قوی وقلب اور بخاروں میں خصوصی فائدہ اور تقویت حاصل ہوتی ہے۔ موصوف نے دوسرے مقام پر لکھا ہے کہ عرق بید مشک درجۂ اعتدال میں حار ورطب ہے۔ گلاب سے زیادہ لطیف اور ہر مفرح ومقوی چیز سے زیادہ فائدہ مند ہے۔ صداع حار و بارد سادہ میں راحت دیتا ہے۔ قلب کو خوب قوی کرتا ہے۔ کمزوری اور خفقان کی تمام اقسام میں مفید ہے۔

بید مشک کے پتے کے افعال وخواص، مصلح اور مقدار خوراک بید سادہ کے مانند ہیں۔ اس کے پھول یا عرق کو سونگھنے سے دماغ کو قوت ملتی ہے۔ جلے ہوئے صفرا کے ابخرات سے لاحق سر درد میں سکون ملتا ہے اور گرم مزاج لوگوں کو فائدہ کرتا ہے۔ پتوں کے عصارہ کا غرغرہ حلق میں چپکی ہوئی جونک کو خارج کرتا ہے اور یہی فائدہ پتوں کے جوشاندہ کے غرغرہ سے حاصل ہوتا ہے۔

شیخ الرئیس نے بہرامج کے ذیل میں بید مشک کو ہر مقام کے لیے محلل نفخ لکھا ہے۔ بید مشک کا شگوفہ سر کی غلیظ ریاح میں فائدہ اور اجابت کو نرم کرتا ہے۔ اطبا کے مطابق شگوفہ بید مشک کا روغن بارد ورطب ہے۔ یہ مجفف فعل کا حامل ہے۔ گرم سر درد میں راحت دیتا ہے اور سر کی طرف ابخرات کو چڑھنے سے روکتا ہے۔ اس کو کھانے سے خون کی گرمی وحدت میں فائدہ ہوتا ہے۔ روغن گل اس کا بدل ہے اور

اس کو روغن بنفشہ کے مانند بناتے ہیں۔ اگر بنفشہ کے مانند اس کو مغز بادام مقشر کے ساتھ بسایا جائے تو اس سے حاصل شدہ روغن زیادہ لطیف ہوتا ہے۔ عرق بید مشک کا بدل عرق نیلوفر یا عرق بید سادہ ہے۔

بید گیاہ

یہ شیل ہے۔

بید انجیر

یہ فارسی لفظ ہے، اس کا شیرازی نام کنتو، عربی نام خروع، ترکی نام کرچک، یونانی نام فیلقن فیقی، قیمو سارقوس، سوسو قیروس، فسقی، فستقین اور قلما، سریانی نام قلما، روصی نام قیروس اور طرطون اور ہندی نام ارنڈ ہے۔ یہ نیلگونی مائل سفید اور سرخ دو قسم کا ہوتا ہے۔ سرخ ارنڈ سفید سے زیادہ قوی ہوتا ہے۔ اس کا درخت انجیر سے چھوٹا ہوتا ہے۔ یہ گرم اور حرارت و رطوبت میں معتدل مقامات پر پیدا ہوتا ہے۔ سرد مقامات پر اس کی پیداوار کم ہوتی ہے۔ یہ اکثر ہندوستان اور اس کے پڑوسی ممالک میں پیدا ہوتا ہے۔ ارنڈ کے پتے برگ چنار اور برگ انجیر کے مانند ہوتے ہیں۔ پتوں کے کنارے کنگورے نما بلند، چکنے، چوڑے اور سیاہی مائل ہوتے ہیں۔ اس کا تنہ اور شاخیں نرکل کی طرح جوف دار ہوتے ہیں۔ ارنڈ کا پھل کھردرا، کانٹوں سے لبریز، گول اور نقطہ دار ہوتا ہے۔ یہ ایک خوشہ میں متعدد ہوتے ہیں۔ خشک پھل سے قہوہ دانہ کے برابر اور اس کے ہم شکل دانے نکل آتے ہیں۔ تخم کا چھلکا چتکبرا اور مغز سفید ہوتا ہے۔ اس کے مغز سے روغن حاصل ہوتا ہے۔ کبھی لوگ اس کو پکا کر روغن حاصل کرتے ہیں۔ اس سے کوئی غذائیت حاصل نہیں ہوتی اور نہ تغذیہ کے لیے استعمال ہوتا ہے۔ لوگ اس کو خارجی استعمال میں لاتے ہیں۔ روغن کنجد وغیرہ کے عوض چراغ میں جلانے کے کام آتا ہے اور اطبا اس کو بعض مرہموں میں شامل کرتے ہیں۔ بعض صورتوں میں بدن پر اس کی مالش کی جاتی ہے۔ مطلق بید انجیر سے تخم مراد ہوتا ہے اور بحری بید انجیر اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔

مزاج: یہ دوسرے درجہ کے آخر میں اور ایک قول کے مطابق تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔ بعض اطباء نے اول درجہ میں گرم و رطب قرار دیا ہے اور بعض کے نزدیک دوسرے درجہ میں خشک ہے۔

افعال و خواص: روغن بید انجیر تخم سے زیادہ گرم ہوتا ہے۔ یہ چراغ میں مستعمل جملہ روغنوں سے لطیف ہوتا ہے۔ اس کی روشنی اچھی ہوتی ہے اور کم خرچ ہوتا ہے۔ جالینوس کے مطابق تخم بید انجیر مسہل اور جالی ہے۔ باقی افعال برگ بید انجیر کے ہیں، مگر اس کے پتے تخم سے کمزور قوی کے حامل ہوتے ہیں۔ اس کا روغن روغن زیتون سادہ سے تیز اور لطیف ہوتا ہے۔ اس کا انگریزی نام کیسٹر آئل ہے۔ یہ قوی محلل ہے۔

تخم بید انجیر کا مغز محلل جالی، ملین اعصاب ہے، بارد خلط، کچے بلغم اور استسقائی آبی رطوبت کو پوری قوت سے دستوں میں خارج کرتا ہے۔ عروق کو صاف اور اعضا کو قوی کرتا ہے۔ یہ صداع، فالج، لقوہ، رعشہ، بارد امراض، تنگی تنفس اور سرد کھانسی میں فائدہ کرتا ہے۔ قولنج وریاح کو تحلیل، سخت صلابت کو نرم، حیض کو جاری اور مشیمہ کو خارج کرتا ہے۔ پشت درد، درد مثانہ اور استسقا میں مفید ہے۔ دس مغز تخم کو پیس کر ماء العسل کے ہمراہ کھانے سے بلغم اور آبی رطوبت دستوں میں خارج ہو جاتی ہے۔ پیٹ کے کیڑے خارج ہو جاتے ہیں، عروق کا

تنقیہ اور کچے اخلاط و برودت کو ختم کرتا ہے۔ بعض اطباء کے مطابق بیدانجیر کے مغز میں زیادہ قوت اسہال ہوتی ہے۔ برگ بیدانجیر کی قوت اسہال تخم سے کم اور اس میں تریاقی مادہ زیادہ ہوتا ہے۔

روغن بیدانجیر کا مزاج گرم وخشک ہے۔ یہ محلل اور منقی ہے۔ معدہ اور آنتوں سے بلغم کو اسہال کے ذریعہ خارج کرتا ہے۔ غلیظ اخلاط کو رقیق اور اعضا کو قوی کرتا ہے۔ اگر روغن میں سانپ کی کینچل اور رائی کو پکا لیا جائے تو اس کی مالش سے کزاز، داء الحیہ، مختلف اقسام کے قوبا اور کلف میں بے حد فائدہ ہوتا ہے۔ اگر اس میں گرم دواؤں اور گرم خوشبودار مصالح کو شامل کر کے تیار کرلیا جائے تو دواؤں کے حسب مقدار حرارت، یبوست، تحلیل اور فعل قبض میں اضافہ ہو جاتا ہے۔ مغز تخم کو باریک پیس کر خالی پیٹ کھانے سے اور یا ضماد کرنے سے اعصاب کی صلابت نرم اور ٹھیک ہو جاتی ہے۔ مغز تخم کا خوردنی استعمال ہر قسم کی صلابت کو نرم کرنے کی بہترین دوا ہے۔ مغز کا ضماد ثالیل، کلف، بلغمی ورم، صلابت، ورم کے درد، نقرس اور جوڑوں کے امراض میں فائدہ کرتا ہے۔ مغز و سرکہ کا ضماد ورم پستان اور آخری مرحلہ والی حمرہ (سرخ باد) کو فائدہ کرتا ہے۔ اگر روزانہ سات مغز تخم کو چالیس دن متواتر کھایا جائے تو یہ جذام کے ابتدائی مرحلہ میں فائدہ کرتا ہے اور اس کو پھیلنے سے روک دیتا ہے۔ اگر برگ بیدانجیر کو پیس کر جو یا گیہوں کے آٹا کے ہمراہ ملا لیا جائے تو اس کا ضماد بلغمی ورم کو تحلیل اور اس کے درد کو آرام دیتا ہے۔ روغن بیدانجیر کی مالش بھی بلغمی ورم کو تحلیل کرتی ہے۔ تنہا یا سرکہ میں پسے ہوئے پتوں کا ضماد ورم پستان کو تحلیل کرتا ہے۔ اگر سرکہ یا پانی میں پتوں کو پیس کر توا پر گرم کرلیا جائے تو حمرہ پر اس کا ضماد بے حد مفید اور مجرب ہے اور یہ قروح کا تنقیہ کرتا ہے۔ روغن بیدانجیر اور سرکہ کا محلول جرب اور سر کے پرانے گہرے زخموں میں فائدہ کرتا ہے۔ اگر روغن بیدانجیر کو سرکہ کے ساتھ خوب ملا کر فالج اور جوڑوں کے بلغمی درد پر ضماد کیا جائے تو فائدہ کرتا ہے۔ اسی طرح بیدانجیر کے تخم اور پتوں کا ضماد مذکورہ امراض میں فائدہ مند ہے۔ روغن بیدانجیر کا قطور بہرا پن اور کان درد میں مفید ہے۔ اگر مغز تخم کو کوٹ لیا جائے اور ستو میں ملا کر آنکھ پر رکھا جائے تو آنکھ کے ورم اور درد میں آرام ملتا ہے۔ پتے اور آرد جو کا ضماد آنکھ کے ورم حار، گلے کے نیچے اور تمام بعید اعضا کے ورم کو ٹھیک کرتا ہے۔ روغن بیدانجیر کو لگانے سے آنکھ کی کمزوری اور نزول الماء ابتدائی میں فائدہ ہوتا ہے۔ اس سلسلہ میں یہ سب سے بہتر دوا ہے۔

شریف ادریسی نے لکھا ہے کہ اگر پتا کو گرم راکھ میں پکا کر حلق کے ورم پر ایک ہفتہ تک تین بار دن میں اور تین بار رات میں رکھا جائے تو یہ اس کو تحلیل کرنے کی مجرب دوا ہے۔ نو ملی لیٹر روغن بیدانجیر خاص طور پر تازہ تیار کردہ روغن کو ماء العسل کے ہمراہ نوش کرنے سے بعید اعضا کا لیس دار بلغم تحلیل ہو جاتا ہے۔ بیخ بیدانجیر کی چھال کا خوردنی استعمال آنتوں کے مروڑ اور مجاری وسدوں کی رکاوٹ میں فائدہ مند ہے۔ تنہا یا سرکہ کے ہمرہ مغز تخم کا ضماد قولنج کو فائدہ کرتا ہے اور نرم اجابت لاتا ہے۔ یہی فائدہ مذکورہ نسخہ کے خوردنی استعمال سے حاصل ہوتا ہے۔ اگر ارنڈ کے نرم پتوں کو پیس کر کاغذ پر لگا کر ناف اور اس کے ارد گرد پر رکھا جائے اور روغن نوش کیا جائے تو قولنج کو تحلیل کرتا ہے۔ روغن بیدانجیر مسہل اور مخرج حب القرع ہے۔ یہ اپنے اثر بالخاصہ سے قولنج میں فائدہ کرتا ہے۔ مقعد کے ورم، رحم کے مروڑ، عروق رحم کے انضمام اور انقلاب رحم میں فائدہ کرتا ہے۔ آب گندنا کے ہمراہ روغن کا خوردنی استعمال اور ضماد بواسیر میں مفید ہے۔

اگر روغن بیدانجیر کو تانبا کے برتن میں پکایا جائے اور برتن کے ڈھکن کو بند رکھا جائے تا کہ تیل خوب گرم ہو جائے اس دوران ڈھکن کھول کر ہر ساڑھے چار ملی لیٹر تیل کے عوض بتیس ملی گرام خالص کافور ملایا جائے پھر ڈھکن کو بند کر دیا جائے کافور کے پگھلنے کے بعد آگ

سے اتار کر ٹھنڈا کر لیا جائے، مگر ڈھکن بالکل نہ کھولا جائے اور ہر مرتبہ آب دست لینے کے بعد اور بواسیر کا مقام خشک ہونے کے بعد اس روغن کو نیم گرم ملا جائے تو بواسیر ختم ہو جاتی ہے۔ پکے ہوئے یا پسے ہوئے نرم پتوں کا ضماد بار دنقرس اور جوڑوں کے درد میں فائدہ کرتا ہے۔ روغن بید انجیر غلیظ بثور اور جرب میں فائدہ مند ہے۔ اگر تازہ پتوں کا رس بار بار نوش کیا جائے اور قے کی جائے تو بیش، افیون وغیرہ کا بار دز ہر ختم ہو جاتا ہے اور یہ نہایت مجرب دوا ہے۔

اطبا کے مطابق بیس تخم مغز کے کھانے سے خوب نشہ طاری ہوتا ہے اور پچاس دانہ کھانے سے کتا اور انسان ہلاک ہو جاتا ہے کیوں کہ اس سے شدید قے لاحق ہوتی ہے۔ ساڑھے دس گرام تخم بید انجیر کی پوست خاص طور پر سم قاتل اور سم مہلک ہے۔ اس کے زہر کو دفع کرنے کے لیے اطباء ساڑھے چار گرام طباشیر اور چونسٹھ گرام سکنجبین ٹھنڈے پانی کے ہمراہ کھلاتے ہیں۔ تخم بید انجیر کا مغز مرخی معدہ، مسقط اشتہا، مکرب، مغثی اور مقی بھی ہے۔ اس کا مصلح کتیرا، مصطگی اور پودینہ ہے۔ اس کے دانہ کو مقشر کر کے مصطگی کے ہمراہ کھانا محفوظ طریقہ ہے۔ اگر اس کو رات میں زیادہ کھالیا جائے تو اس سے دھتورہ جیسے عوارض لاحق ہوتے ہیں۔ اس کا تریاق ریباس اور آب انار ہے۔ فالج، لقوہ وغیرہ میں تخم کی مقدار خوراک پانچ سے گیارہ تک اور بعض کے مطابق پندرہ تک ہے۔ ادرار حیض کے لیے اس کی مقدار ساڑھے چار گرام اور ایک قول کے مطابق سترہ تخم تک ہے۔ مغز کا بدل دسواں حصہ حب السلاطین ہے۔ یہ سینہ کے لیے نقصان دہ ہے۔ اس کا مصلح کتیرا یا گوند ہے۔ روغن بید انجیر کی مقدار خوراک نو سے اٹھارہ ملی لیٹر تک ہے۔ اس کا بدل روغن کنجد یا دو تہائی حصہ پرانا روغن زیتون ہے۔ بعض اطباء کے مطابق روغن ترب اس کے زیادہ قریب ہے، جو اس کا بدل ہے۔ اس کے افعال و خواص ہندوستانی اطبا کے حوالہ سے ارنڈ کے ذیل میں آئیں گے۔

بید انجیر خطائی

یہ حب السلاطین ہے۔

بیر

با کے نیچے زیر، یا اور را ساکن۔ یہ کنار کا ہندی نام ہے۔ یہ سنسکرت میں بھوم بھویم (ترش پیدائش)، کرویرا (ترش)، پادرہا (کثیر پھل والا)، کثیر وکم (اس کا پانی لیس دار ہوتا ہے)، درنالوکم (ترش)، کماریکو (ہاضم) اور کل کند (اس میں لمبے اور شیریں ذائقہ بیر لگتے ہیں) ناموں سے موسوم ہے۔

ہندوستانی اطباء کے نزدیک بیر بڑا ہوتا ہے۔ میٹھا بیر سرد مزاج کا حامل ہوتا ہے۔ یہ ثقیل، ملین، مبہی اور مسمن بدن ہے۔ صفرا، ریاح وخون کے فساد، اعضا کی سوزش، سل ودق اور پیاس کو دفع کرتا ہے۔ بیر کی چھوٹی قسم کا نام کرکند ہے۔ یہ ثقیل اور شیریں ذائقہ ہوتا ہے۔ صفرا اور باد کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ بعض اطبا کا خیال ہے کہ کچا بیر بلغم وصفرا کی تولید اور منی کو نقصان کرتا ہے۔ پیٹ میں ریاح پیدا کرتا ہے۔ پختہ بیر کا ذائقہ چکنا اور شیریں ہوتا ہے۔ ریاح اور صفرا کو صاف کرتا ہے، خشک اور پرانے بیر کی خاصیت لطیف ہوتی ہے۔ پیاس، تکان ارستی کو دور کرتا ہے۔ بھوک میں اضافہ اور حلق کو صاف کرتا ہے۔

طب فرشتہ میں تحریر ہے کہ نیم پختہ بیر کسیلا اور ترش ہوتا ہے۔ پختہ بیر کا ذائقہ شیریں اور ترش ہوتا ہے۔ اس کا مزاج گرم ہے، منھ کو

خوش ذائقہ بناتا ہے۔بلغم کی تولید کرتا ہے۔اسہال،خون کی خرابی،بدن کی تکان اور پیاس کو دفع کرتا ہے۔ایک قول کے مطابق یہ قاطع صفرا،مولد منی،مولد بلغم اور مولد برودت ہے،جنگلی بیر کے افعال وخواص جھربیری کے ذیل میں آئیں گے اور بیر کے خواص یونانی اطبا کے حوالہ سے کنار کے ذیل میں آئیں گے۔

بیرا

باکے نیچے زیر،یا ساکن،راپر زبر اور الف۔یہ ترائی اور باء کا کولی ہے۔

پیر آمدیم

یہ بھکر بنڈہ ہے،جو تحریر ہو چکا ہے۔

بیر بھوٹی

باکے نیچے زیر،یا اور را ساکن،باپر زبر،ہاپر پیش،واؤ مجہول ساکن،ٹا کے نیچے زیر اور یا ساکن۔یہ ایک کیڑا ہے،جو برسات کے موسم میں نکلتا ہے،اس کا جسم نرم وسرخ رواں سے مخمل کی مانند یکساں ہموار ہوتا ہے۔اس کے آٹھ باریک پیر ہوتے ہیں،جب اس کی طرف ہاتھ بڑھایا جاتا ہے تو پیروں کو کھینچ لیتا ہے اور ڈر سے کوئی حرکت نہیں کرتا،یہ چچڑی یا اس سے بڑا ہوتا ہے۔

مزاج: یہ گرم وخشک ہے۔

افعال وخواص: اگر پیروں سے پاک صاف کر کے ایک عدد بیر بہوٹی کو پان میں کھایا جائے تو فالج،لقوہ وغیرہ بلغمی امراض میں فائدہ ہوتا ہے۔اس کا ضماد امساک وقوت باہ میں اضافہ اور مردانہ عضوتناسل کو فربہ کرتا ہے۔روغن بیر بہوٹی کا طلا جلق (مشت زنی) اور اعصاب وعروق کی کمزوری میں فائدہ کرتا ہے۔ضماد کے نسخے میں بیر بہوٹی کا بدل خراطین (کیچوا) اور جونک ہے۔

صاحب تذکرۃ الہند نے اس کا فارسی نام عروسک لکھا ہے۔اس کا مزاج دوسرے درجہ میں حار ورطب ہے اور بعض نے تیسرے درجہ میں گرم سمجھا ہے۔بیر بہوٹی کے خوردنی استعمال اور طلا سے خون میں جوش لاحق ہوتا ہے اور بدن کا ظاہری حصہ خون کی سرخی سے خوبصورت ہو جاتا ہے۔دکن کی اکثر عورتیں ولادت کے بعد ایک عدد بیر بہوٹی کو پان،جاوتری وغیرہ کے ہمراہ کھاتی ہے۔اس سے چہرے اور بدن کے رنگ میں نکھار آتا ہے۔بیر بہوٹی کو گائے کے گھی میں حل کر کے مردانہ عضوتناسل پر ملنے سے جماع کی لذت میں اضافہ اور مجلوق کو فائدہ ہوتا ہے۔یہ نسخہ مجرب ہے۔اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے کرم مخمل کے ذیل میں آئیں گے۔

بیرزد

یہ بارزد کا فارسی نام ہے۔

بیرو

باکے نیچے زیر،یا ساکن،راپر پیش اور واؤ ساکن۔یہ فیل مرغ۔

پیرنی

پاکے نیچے زیر،یا مجہول ساکن،را ساکن،نون کے نیچے زیر اور یا مشدد پر زیر۔ہندوستانی اطباء سے اس کی ماہیت کے بارے میں

منقول ہے کہ یہ انجیر دشتی ہے۔ یہ دوقسم کا ہوتا ہے۔ ایک بڑا اور دوسرا چھوٹا ہوتا ہے۔ بڑا پیرنی پد پرنیاں، کشمیر ،مہاسوپت، کالندی بعض نسخوں کے مطابق بالندی، کٹ گچھندہ خزراپناپریتا، جھدر ستیسی ، پانچ، کینو، بہوکٹک ،مدھورینو، سٹھوبونی، کٹومبری، کیمری، حاروتینڈ وااور پاٹلی پونڈرکٹ کے ناموں سے مذکور ہے۔

مزاج: یہ گرم وخشک ہے۔اس کا ذائقہ تیز وشیریں ہوتا ہے۔

افعال و خواص: بڑا پیرنی میٹھے پیشاب اور خون استحاضہ میں تیزی سے فائدہ کرتا ہے۔چھوٹا پیرنی عورتوں کی شرمگاہ کی عفونت، میٹھے پیشاب، خارش، شبکوری، بدن درد اور زانو کے کھینچاؤ کو دور کرتا ہے۔بعض اطباء نے اس کے پھل کو بہت سفید اور تلخ بتایا ہے اور اس سے دودھ نکلتا ہے۔اس کو ناف پر ضماد کرنے سے ہلکی سردی اور پیشاب میں سوزش لاحق ہوتی ہے۔لوگ پھل کو چھیل کر کھاتے ہیں۔مقشر پھل کا ذائقہ شیریں اور رنگ سفید ہوتا ہے۔

پیرتنگر

یہ ایک قسم کا تروڑ ہے۔

پیرز

یہ حلفا ہے، یہ ایک بوٹی ہے، جس سے چٹائی بُنی جاتی ہے۔

بیتی کوشک

یہ باقلا ہے۔

بیسر

یہ مروارید کا ہندی نام ہے۔

بیسم

با کے نیچے زیر، یا ساکن، سین کے نیچے زیر اور میم ساکن ۔ یہ چھوڑے بہی کے مانند ایک پھل ہوتا ہے، جو سخت اور زیادہ رواں دار ہوتا ہے۔انطاکی نے لکھا ہے کہ لوگ اس کے درخت کو سیب، امرود، بلوط، بید اور فسطل (شاہ بلوط) کے درختوں سے قلم کاری کر کے تیار کرتے ہیں۔اکثر سیب اور صفصاف (بید) سے پیوند کاری کرتے ہیں اور یہ کثرت سے دستیاب ہے۔اس کا پھل دوسرے پھلوں کی طرح سردی کے درمیانی موسم تک پکتا ہے۔

مزاج: یہ دوسرے درجہ میں سرد وخشک ہے۔

افعال وخواص: یہ اسہال، قے خون اور خفقان کو روکتا ہے۔معدہ ودماغ کو قوی کرتا ہے۔شہد کے ہمراہ پھل کا خوردنی استعمال ورم کو تحلیل کرتا ہے،اس کا جوشاندہ گرم زہروں کا تریاق ہے۔جوشاندہ کا مضمضہ دانتوں کو مضبوط کرتا، جوشاندہ آبزن رحم کے نزف الدم اور بواسیر کو ٹھیک کرتا ہے اس کے پتے تازہ زخم کو مندمل اور گوشت سے پر کرتے ہیں، اس کے کثرت استعمال سے سدوں کی تولید اور پیشاب میں دشواری ہوتی ہے۔

مصلح: روغن بادام۔

بدل: بلوط اور مازو۔

مقدار خوراک: پینتیس سے ساڑھے باون گرام تک۔

پیسونی

پا پر زبر، یا اور سین ساکن، واؤ پر زبر، نون کے نیچے زیر اور یا ساکن۔ یہ چھر کا کولی ہے۔

پیسو

پا کے نیچے زیر یا ساکن، سین پر پیش اور واؤ ساکن۔ یہ کیک کا ہندی نام ہے۔

پیسیاھا

یہ کول پالا ہے۔

بیش

با کے نیچے زیر، یا اور شین ساکن۔ اس کا یونانی نام بریغس، انگریزی نام ایکونائٹ روٹ اور ہندی نام بس، بچھناک اور میٹھا ہے۔ یہ بہت زہریلی اور قاتل ایک ہندوستانی جڑ ہے۔ یہ ہندوستان اور پڑوسی ممالک کے پہاڑوں میں پیدا ہوتی ہے۔ اس کا پودا ایک بالشت بلند ہوتا ہے۔ اس میں صرف ایک تنا ہوتا ہے۔ اس کی پتیاں کاہو اور کاسنی کے مانند ہوتی ہیں۔ کوئی پھول سرخ، کوئی زرد اور کوئی نیلا ہوتا ہے۔ تخم سویا کے مانند ہوتے ہیں۔ جڑ کی جسامت چھوٹی گاجر کی مانند، رنگ سفید یا سیاہ اور بو تیز ہوتی ہے۔ اس کی کئی قسمیں ہیں، کسی کا ذائقہ تلخ، تیز اور حاد ہوتا ہے۔ اس کی تمام اقسام فوراً تخدیر پیدا کرتی ہیں۔ اپنی قوت وضعف کے اعتبار سے ارواح واخلاط میں عفونت لاحق کرتی ہے۔ اس وجہ سے یہ مہلک ہے۔ بعض ماہرین کے مطابق یہ پودا ہلاہل شہر میں پیدا ہوتا ہے، جو چین میں واقع ہے۔ یہ زمین سے ایک ہاتھ بلند ہوتا ہے۔

اس کی پہلی قسم کا نام سینگھیا ہے کیونکہ یہ ہرن کی سینگ سے مشابہت رکھتا ہے اور ہندی میں شاخ کو سینگھ کہتے ہیں۔ اس کا نام چنڈال بھی ہے۔ چنڈال بہت خبیث قوم کو کہتے ہیں اور اس میں بہت ردی اور خبیث زہر ہوتا ہے۔ یہ وابریت پہاڑ، کیدارو کے پہاڑی علاقے اور مورنگ، رنگ پور، رانکاماتی اور نیپال کے پہاڑی علاقوں سے حاصل ہوتا ہے۔ کوہ وابریت ہندوستان اور خطا کے درمیان کیدارو کے پہاڑی علاقے تبت کوچک کے سرحد پر واقع ہیں۔ وزنی، سخت، اندر سے سیاہ، گوندار اور چکنا بیش معیاری وقوی ہوتا ہے۔ اس کے بعد اندر سے گہرا سیاہ، پھر زرد اور آخر میں خوب سفید، بیش معیاری اور قوی ہوتا ہے۔ بیش کے ظاہری سطح پر کالے نشان ہوتے ہیں اور اس کے چہرے پر ابرک اور یا کافور کے سفوف کے مانند کوئی مادہ رکھا ہوتا ہے، جس بیش کا بیرونی واندرونی حصہ سفید ہوتا ہے، اس کا نام برھمنی ہے۔ سیاہ بیش بے حد خطرناک ہے، جو ہاتھ پیر، پسینہ آلود بدن سے چھونے اور زبان سے چکھنے سے فوراً ہلاک کردیتا ہے۔ بعض لوگ نقل کرتے ہیں کہ ہندوستان کے حکماء اس کی قوت کو اسی طرح جانچتے ہیں۔ لوگ بیش کا سفوف گاؤمیش (بھینس) کے سینگ پر ملتے ہیں۔ اگر اس کے پستان سے خون نکلے یا ایک قول کے مطابق اس کے دماغ اور پیٹ سے خون جاری ہو اور مر جائے تو قوی الاثر ہے،

ورنہ کمزور ہے۔

بعض نے اتنا مبالغہ کیا ہے کہ اگر اس کے مسلم تخم کو گائے کے سینگھ پر باندھ دیا جائے اور پستان سے دودھ کے عوض خون نکلے تو قوی الاثر ہے، ورنہ ضعیف ہے۔ ان لوگوں نے سینگھیا کی وجہ تسمیہ بیان کی ہے۔ اگر کوئی شخص مذکورہ بھینس اور گائے کی سواری کرے تو سوار پر زہر کا اثر ہوتا ہے۔ اگر سیاہ بیش کو پائے دان پر یا موزہ اور جوتے کے بیرونی حصہ پر ملا جائے تو استعمال کرنے والے میں اس کے زہر کا اثر ہوتا ہے۔ اس کی بو بھی قاتل ہے اور 7.5 ملی گرام کھانے سے فوراً موت واقع ہو جاتی ہے۔ ان مذکورہ امور میں بہت مبالغہ ہے۔ بعض لوگ کہتے ہیں کہ اس طرح کی بیش سیاہ بہت کم دستیاب ہوتی ہے۔ امراو سلاطین اپنے خزانوں اور انگوٹھی کے نیچے رکھتے ہیں۔

دوسری قسم بچھناک ہے۔ یہ جڑ کے ہم شکل اور جدوار کے مانند غیر ہموار ہوتی ہے۔ اس کا بیرونی حصہ سیاہ اور اندرونی حصہ کا رنگ شکر نما ہوتا ہے۔ یہ بھی سینگھیا کے مقامات پر پیدا ہوتا ہے۔ اس کا زہریلا اثر سینگھیا سے کم، قابل تدبیر اور قابل اصلاح ہے۔ سینگھیا کو تدبیر واصلاح سے قابل استعمال نہیں بنایا جا سکتا ہے۔ ہندوستانی اطباء سینگھیا کو مدبر کر کے استعمال کرتے ہیں۔ تیلیا بھی مدبر کرنے کے بعد قابل استعمال ہوتا ہے۔ تیلیا کا رنگ چراغ کے روغن کی طرح سیاہی مائل گہرا زرد ہوتا ہے۔ یہ موٹا اور اس کا آخری سرا بارہ سنگھا کی سینگھ کے مانند باریک ہوتا ہے۔ یہ بچھناک کی سب سے بہتر قسم ہے۔ بچھناک کی دیگر اقسام بھی ہیں جو تمام ضعیف ہوتی ہیں۔ ان کی شکل وصورت اور رنگت ایک دوسرے کے مانند ہوتی ہے، جیسے رودمنتا، باچلنک اور کھابن۔ بچھناک کی یہ تینوں اقسام ضعیف ہیں، اس کی ایک سے پونے دو گرام کی مقدار خوراک قاتل ہے، جو ارواح واخلاط میں عفونت وفساد لاحق کرتی ہے۔

ایک صنوبری اور چھوٹی قسم ہوتی ہے۔ اس کا بیرونی حصہ سعد کے مانند زردی مائل ہوتا ہے۔ اس کا ہندی نام تیزک ہے۔ اس کا ذائقہ نہایت تیز وتلخ اور ساخت جدوار کے مانند ہوتی ہے۔ بعض کاروباری لوگ اس کو دودھ میں ابالتے ہیں۔ دوسرا بچھناک اکلیل الملک کے مانند ہوتا ہے۔ اس کا نام قرون السنبل ہے۔ کبھی کبھی سنبل ہندی میں بھی دستیاب ہوتا ہے۔ تیسرے بچھناک کو ہرات میں سورات کہتے ہیں۔ یہ زردی مائل سفید مخروطی شکل، نرکل کی جڑ کے مانند گرہ دار اور انگلی کے برابر ہوتا ہے۔ اس کا نام برہمنی ہے۔ یہ کشمیر وغیرہ کے اطراف میں واقع بلند پہاڑوں پر پیدا ہوتا ہے۔ بعض کے نزدیک اس کا نام مہووہ بھی ہے۔ اس کا ذائقہ تیز وتلخ ہوتا ہے۔ اس کی پانچ سو ملی گرام کی مقدار خوراک قاتل ہے، کیونکہ یہ اندرون بدن میں حرارت وسوزش پیدا کرتا ہے۔ کثرت سے قے اور دست ہوتے ہیں۔ بدن میں تشنج، ارواح واخلاط کو گندہ اور تحلیل کرتا ہے۔ بچھناک کی چوتھی قسم کا نام ہلدیہ ہے، یہ ہلدی کے مانند ہوتا ہے اور بہت کم ہلدی کے درمیان حاصل ہوتا ہے، جو لوگ اس کو پہچان لیتے ہیں، وہ اس کو ہلدی سے جدا کر لیتے ہیں اور اس کو ابالنے وخشک کرنے کے بعد شہروں میں فروخت کرتے ہیں۔ یہ ہرا، ہلکا زرد، مٹیالا اور سیاہ نشانات دار ہوتا ہے۔ اس کا نام کالاکوٹ ہے۔ یہ قوی زہریلا ہوتا ہے۔ لوگ اس پودے کی خاصیت بتاتے ہیں کہ یہ ہوا چلنے کے وقت ساکن اور بند ہونے کے وقت حرکت کرتا ہے۔ بعض کے مطابق یہ مامیران کی جڑ کی طرح ہوتا ہے۔ بچھناک کی پانچویں قسم کا نام ستوامی ہے۔ یہ زنجبیل کے مانند ہوتا ہے۔ کیونکہ زنجبیل کے کھیتوں میں پیدا ہوتا ہے۔ یہ پہلی دو اقسام سے کمزور ہوتا ہے۔

ماہرین نے ان پانچوں قسموں کو بچھناک تسلیم نہیں کیا ہے۔ یہ کچھ زہریلی جڑیں ہیں، جن پر مجازاً بیش کا اطلاق کیا گیا ہے یا بیش کو

زہریلی جڑ کا اسم جنس مان لیا جائے جو تمام کو شامل ہو، لوگوں نے اس کی اٹھارہ اقسام تک شمار کرائی ہیں، جن میں دس قسمیں گھٹیا اور غیر مستعمل اور آٹھ قسمیں مستعمل ہیں۔ ان میں تیلیا سب سے بہتر ہے، جس کا تذکرہ ہو چکا ہے۔ لوگ بتاتے ہیں کہ جس زمین میں سنکھیا، بچھناک اور کالا کوٹ پیدا ہوتا ہے۔ وہاں جدوار کے علاوہ کوئی گھاس پیدا نہیں ہوتی، یہ بھی اس سے کئی ہاتھ دور پیدا ہوتا ہے۔ یہ جدوار بیش کا تریاق ہوتا ہے اور شاید صرف اسی جدوار کا نام بوحا ہے۔ بوحا کا تلفظ با پر پیش، واؤ ساکن، حا پر زبر، اور الف۔ بیش کے اردگرد کی مٹی سیاہی مائل چکنی ہو جاتی ہے۔ بیش کے پھول کھلنے کے زمانے میں کوئی جانور اس کے آس پاس نہیں آتا ہے کیونکہ اس کی بو سے وہ ہلاک ہو سکتا ہے۔ البتہ موش بیشہ نامی جانور اپنا مسکن اس کے درمیان بناتا ہے۔ اس کی جڑوں سے اپنی خوراک حاصل کرتا ہے۔ یہ بہت زہریلا جانور ہے۔

مزاج: حکماء ہند و یونان نے اس کے مزاج کے تعین میں بہت اختلاف کیا ہے۔ ہندوستان کے تمام اطباء اس کو چوتھے درجہ میں بارد سمجھتے ہیں، کیونکہ اس کے اثرات روح حیوانی کے جوہر کے منافی ہیں۔ یونانی اطباء نے چوتھے درجہ میں گرم وخشک قرار دیا ہے، کیونکہ انھوں نے اس کے بعض اثرات کو مفید پایا جو اصلاح کے بعد کم مقدار میں مصلح کے ساتھ استعمال سے حاصل ہوئے ہیں۔ یہ خوردنی استعمال سے جذام، برص، سوداوی و بلغمی مزمن امراض، کھانسی، سانس کی تنگی اور قروح خبیثہ وغیرہ۔ ہر جانور کو ہلاک وقتل کر دیتا ہے، اس کو سونگھنے سے دماغ کو نقصان پہنچتا ہے اور مرگی لاحق ہو جاتی ہے۔ اس کا طلا اور جوارش بزرجلی کھانے سے برص میں فائدہ ہوتا ہے۔ مذکورہ جوارش جذام میں بے حد مفید ہے، جلد کے بیرونی حصہ پر اس کا طلا گوشت کو کھا جاتا ہے۔ اطباء نے دواء المسک کو اس کی سمیت کا تریاق قرار دیا ہے، جو شخص بیش کو کھالے اس کے اعضاے حس اور باطنی اعضا، ہونٹ و زبان میں ورم لاحق ہو جاتا ہے۔ آنکھوں کے نیچے اندھیرا چھا جاتا ہے اور آنکھیں ثقبہ عنبیہ سے باہر نکل آتی ہیں۔ اس کے بعد دوار، صرع، نکسیر اور غشی لاحق ہوتی ہے۔ اس کا یہ عجیب وغریب خاصہ ہے کہ ان عورض سے صرف اللہ رب العزت واقف ہوتے ہیں اور کسی انسان کو اس کی کوئی خبر نہیں ہوتی۔

اطبا کے مطابق اس کا پھول سونگھنے سے مرگی لاحق ہو جاتی ہے اور ان اعراض سے نجات پا جانے کے بعد سل میں مبتلا ہو جاتا ہے۔ اس کے علاج کے لیے برگ بید انجیر کے رس، تخم شلجم کے جوشاندہ اور پرانے روغن سے بار بار قے کرائیں۔ اس کے بعد ایک سو اٹھائیس ملی لیٹر جفت بلوط کا جوشاندہ خصوصاً جفت بلوط تلخ کا جوشاندہ شراب یا دواء المسک کے ہمراہ نوش کرائیں، تریاق فاروق، مثرودیطوس اور جدوار کھلائیں۔ اگر زہر زیادہ قوی نہ ہو تو فادزہر حیوانی، فادزہر معدنی، مشک خالص اور بیخ کبر کی پوست مفید اور کافی ہے۔ اس کے زہر کے بعد کوئی تاخیر نہ کریں۔ بعض لوگوں نے اس کے زہر میں جدوار کو زیادہ موثر مانا ہے اور تریاق فاروق کو کم موثر مانا ہے۔ مشک، فلفل، دودھ، لہسن، زنجبیل، گل مختوم، تخم ترنج، تخم سرو، ہینگ، لونگ، جنگلی گائے کا خشک گوشت، موش بیش، تریاق اربعہ، تریاق کامل، تریاق طین جدید بھی اس کے زہر میں فائدہ مند ہے۔ ہندوستانی اطباء کے حوالہ سے اس کے افعال وخواص بچھناک کے ذیل میں اور انگریز اطباء کے حوالہ سے ایکونائٹ روٹ میں تحریر ہو چکے ہیں۔

بیش موش بیشا

اس کا نام بیش موش بو کا اردو بیش موش بوحا بھی ہے۔ عربی نام فارۃ البیش ہے۔ یہ چوہے کے مانند ایک جانور ہے، جو بیش کے

مقام پیدائش اور جڑ کے قریب رہتا ہے اور اس سے غذا حاصل کرتا ہے،اس کا گوشت بیش اور تمام حیوانی و نباتی زہروں کا تریاق ہے۔ بہق، برص اور جذام کو ٹھیک کرتا ہے۔بعض اطباء کے مطابق بیش موش بوکا کا پودا بیش کے اطراف میں پیدا ہوتا ہے،اس میں بیش کے مانند خواص موجود ہوتے ہیں۔ برص و جذام کو فائدہ کرتا ہے اور یہ بیش مہلک زہروں کا تریاق ہے۔بعض اطباء کے مطابق جب یہ بیش کے قریب اگتا ہے تو اس کو خشک کر دیتا ہے،اس کا نام بوحا بھی ہے۔گیلانی نے اس کو جدوار کا پودا قرار دیا ہے،اس جانور اور پودے کا تذکرہ بیش کے ذیل میں ہو چکا ہے۔

بیش اندلسی

یہ طوارہ ہے۔

پیشاب

یہ بول ہے۔

بیشاک میسور

یہ بارتنگ کبیر ہے،اس کی چھوٹی قسم کا نام بیشاک مینوز ہے۔

بیش بھار

یہ حی العالم ہے۔

پیشونی

پا پرزبر، یا اور شین ساکن واؤ پر زبر، نون کے نیچے زیر اور یا ساکن، یہ بداری کند ہے۔

بیضات

یعنی انڈے۔تمام پرندوں کے انڈے کا یونانی نام آوارن ہے۔ ہر ایک کے افعال وخواص کا تذکرہ اس کے جانور کے ذیل میں تحریر ہے۔

بیض

با پرزبر، یا اور ضاد ساکن۔ مطلق بیض سے پالتو مرغ کا تخم یعنی انڈا مراد ہوتا ہے۔اس کا فارسی نام تخم مرغ اور خایۂ ماکیان، عربی نام بیض الدجاج، انگریزی نام اِگ اور ہندی نام مرغی کا انڈا ہے۔اس کی ماہیت معلوم ہے وہ بڑا اور وزنی انڈا بہترین ہوتا ہے،جس کو مرغی نے اسی دن دیا ہو، کیوں کہ انڈا گرم ہوا سے فاسد ہو جاتا ہے۔گرمی کے موسم کی گرم ہوا کی رطوبت انڈے میں بہت جلدی خرابی لاحق کرتی ہے۔موسم ربیع کی حرارت انڈے کی رطوبت میں سرایت کر جاتی ہے۔ یہ نمک میں رکھنے سے ہوا کے فساد سے محفوظ رہتا ہے۔ انڈے کا مادہ انڈا دینے والے جانوروں میں منی کا درجہ اور بچہ دینے والے جانوروں میں خون حیض کا درجہ رکھتا ہے۔ جانور کے انڈے کا مزاج انسان کے مانند ہوتا ہے اس لیے وہ انسان کے منی وخون سے کافی مشابہت رکھتا ہے۔اس جانور کا انڈا انسان سے زیادہ مشابہ ہوتا ہے، جو اس سے زیادہ مانوس ہوتا ہے، جیسے مرغی ہے۔اس لیے مرغی کا انڈا بہتر غذا فراہم کرتا ہے، اگرچہ دوسرے انڈے حسب موقع بہتر

ہوتے ہیں۔

شیخ کے نزدیک انڈے کی زردی سب سے اچھی ہوتی ہے، اس کا عربی نام مح البیض اور عقیل ہے۔ انڈے کی زردی کا مزاج حرارت و برودت میں معتدل ہے۔ انڈے کی سفیدی برودت مائل اور زردی حرارت مائل ہوتی ہے اور یہ دونوں رطب ہیں۔ سفیدی میں رطوبت زیادہ ہوتی ہے۔

مزاج: انڈے کی زردی مرکب القویٰ ہے، جو اول درجہ کے آخر تک گرمی مائل ہے۔ اس کی سفیدی دوسرے درجہ میں بارد و رطب ہے۔ انڈے کا بیرونی چھلکا دوسرے درجہ کے اول میں بارد و یابس ہے۔ انڈے کی اندرونی باریک جھلی کا نام غرقی ہے اور اس کا مزاج اول درجہ میں بارد و یابس اور ایک قول کے مطابق معتدل ہے۔

افعال و خواص: انڈے کی نیم برشت زردی کثیر اور عمدہ غذا فراہم کرتی ہے۔ خوب صالح اور معتدل خون پیدا کرتی ہے، اس میں فضلات کم ہوتے ہیں، زردی بدن میں تیزی سے سرایت کرتی ہے۔ کمزور لوگوں کی بہترین غذا ہے۔ دل دماغ بدن اور باہ کو قوی کرتی ہے۔ سینہ سے گرم نزلاوی رطوبت کو روکتی ہے۔ سینہ کی اصلاح، حلق اور حنجرہ کی خشونت بھاری آواز اور حلق میں چپکے ہوئے گرم اخلاط کی اصلاح کرتی ہے۔ کھانسی، شوصہ، سل کے عوارض، گرم بحتہ الصوت، سانس کی تنگی، نفث الدم اور نزلہ میں فائدہ کرتا ہے۔ حریرہ کے مانند زردی کو نیم گرم کھانے سے مذکورہ امراض میں خاص طور پر فائدہ ہوتا ہے۔ شیخ بوعلی سینا نے کتاب ادویہ قلبیہ میں لکھا ہے کہ انڈا قلبی دوانہ ہونے کے باوجود مقوی قلب ہے۔ یہاں عمدہ گوشت والے جانور کے انڈے کی زردی مراد ہے، جیسے مرغی، چکور وغیرہ۔ زردی کا مزاج معتدل ہوتا ہے، اس کے اعتدال میں تین مفہوم جمع ہیں۔ زردی خون میں جلدی مستحیل ہوتی ہے۔ اس سے فضلات کم بنتے ہیں، اس سے ایسے خون کی تولید ہوتی ہے، جو قلب کی غذا بنتا ہے، اس لیے دل کی جانب تیزی سے سرایت کرتا ہے۔ یہ جو ہر روح کو تحلیل کرنے والے امراض اور قلب کے مادہ کو متاثر کرنے والی حادیت کی تلافی کرتا ہے اور یہ وہ خون ہے، جو قلب میں رہتا ہے۔

شیخ کے مطابق یہ مری، معدہ، آنت، مثانہ کی خشونت اور گردہ و مثانہ کے قرحہ کو ٹھیک کرتا ہے، جس شخص کے بدن سے زیادہ خون نکل گیا ہو یا فصد سے کمزوری لاحق ہو تو زردی کا خوردنی استعمال قوت بخشتا ہے۔ انڈے کی زردی سوداوی مزاج لوگوں کو خوب پسند آتی ہے، اس کو شراب کے ہمراہ کھانے سے اعضا کو خوب غذا حاصل ہوتی ہے۔ اگر نیم برشت زردی کو ہلکا گرم کھایا جائے تو سانپ، رتیلا وغیرہ کی گزیدگی میں فائدہ کرتی ہے۔ اگر زردی کو چینی وغیرہ کے برتن میں خوب پھینٹیں اس میں ہر زردی کے عوض میں بتیس ملی گرام فلفل کا سفوف شامل کریں اور اس میں ایک انڈے کے خول کے برابر کانجی اور یا شراب ریحانی شامل کریں پھر اس کو خوب پکا کر تناول کریں، یہ زیادہ نکلے ہوئے خون کے لیے عمدہ اور سریع النفوذ ہے۔ بعض لوگوں نے زردی پکانے کی اس ترکیب کو بہترین قرار دیا ہے۔ یہ سریع الانہضام اور جید غذا ہے۔ حلق، کھانسی، نفس الدم اور باہ میں فائدہ کرتا ہے۔ نیم برشت زردی بہترین اور سریع النفوذ ہوتی ہے۔ شیخ فرماتے ہیں زردی کو بھون کر پکا کر اور تل کر منعقد و بستہ کر کے کھانا بہتر نہیں ہے، کیونکہ انڈا منعقد و بستہ ہونے سے پیشتر خون بننے کی صلاحیت رکھتا ہے اور بستہ ہونے کے بعد اس کی رطوبتیں فضلات میں بدل جاتی ہیں، جن کا ہضم دیر سے ہوتا ہے۔

انڈے کی سفیدی پکنے کے بعد مکمل ردی ہو جاتی ہے۔ بڑی دشواری سے ہضم ہوتی ہے، اس سے ردی، لیس دار کچے اخلاط پیدا

ہوتے ہیں۔ بریاں زردی قابض ہوتی ہے، بہت منعقد وبستہ زردی دیر ہضم اور زیادہ غذا فراہم کرتی ہے۔ خاگینہ (انڈے کا سالن) زیادہ بہتر ہوتا ہے، جس میں انڈے کی سفیدی کم اور خوشبودار گرم مصالح زیادہ ہوتے ہیں۔ یہ غلیظ، قوی، بطئی الانحدار اور مقوی باہ ہے۔ روغن زیتون میں بریاں کردہ انڈا ہلکا ہوتا ہے۔ صعتر فارسی اور کانجی انڈا کو ہضم اور اس کی اصلاح کرتے ہیں۔ بریاں انڈا میں دخانی مادہ سرایت کرتا ہے۔ گرم راکھ میں بریاں کردہ انڈا قابض دواؤں اور کچے انگور کے رس کے ہمراہ کھانے سے اسہال میں فائدہ کرتا ہے۔ بریاں انڈا، ابلے انڈے سے زیادہ حاد اور بطئی الہضم ہے، یہ دونوں کچے انڈے سے زیادہ تلیین امعاء کرتے ہیں، پکا ہوا انڈا ثقیل اور ردی ہوتا ہے۔ گردہ کی پتھری تخمہ، اور قولنج پیدا کرتا ہے۔ اس میں فلفل، بادیان اور دارچینی شامل کریں اور بعد میں زنجبیل کا مربا تناول کریں۔

نیم گرم انڈا کا خوردنی استعمال گردہ ومثانہ کے قرحہ کو ٹھیک کرتا ہے۔ انڈے کی زردی وسفیدی خصوصاً مناسب دواؤں کے ہمراہ جوڑوں کے درد میں فائدہ کرتی ہے۔ اگر انڈے کو جلا کر اس کی سفیدی کو سیاہ کر لیا جائے پھر باریک پیس کر نلی سے ناک میں کھینچا جائے تو یہ مہلک نکسیر میں مفید ومجرب ہے۔ روغن گل کے ہمراہ پورا انڈا کان کی جڑ اور پلکوں کے ورم میں مفید ہے۔ کچے انڈے کی زردی کھانے سے سانپ کاٹے کی تکلیف آواز صاف اور گردہ ومثانہ کے قروح میں فائدہ ہوتا ہے۔ کچا انڈا پینے سے نزف الدم اور بول الدم میں فائدہ ہوتا ہے۔

انڈا معدہ کو نقصان پہنچاتا ہے۔ انڈا کے مسلسل اور کثرت استعمال سے گردہ میں پتھری، بہق اور کلف پیدا ہوتا ہے۔ نیم پختہ انڈا بچوں کے لیے دودھ کے قائم مقام ہے۔ بہت پکا ہوا انڈا خصوصاً مرطوب مزاج لوگوں کے لیے دیر ہضم اور کمزور معدہ والوں کے لیے ردی ہے اور یہ قولنج پیدا کرتا ہے۔ اس کا مصلح گرم دوائیں اور کانجی (آبکامہ) ہیں۔ کندر کے ہمراہ انڈا کھانسی میں فائدہ کرتا ہے۔ تخم کتاں کے ہمراہ ضیق النفس میں مفید ہے۔ قدرے نمک، کندر اور انزروت کے ہمراہ بدن کو فربہ کرتا ہے۔ یہ بہت موثر نسخہ ہے۔ دم الاخوین کے ہمراہ پیچش میں مفید ہے، کہربا اور طباشیر کے ہمراہ سیلان خون کو قطع اور رگوں کے منھ کو بند کرتا ہے، حب الآس، گلنار، سماق، مازو، دانہ مویز، انگور وغیرہ قابض دواؤں کے ہمراہ مراری اسہال میں فائدہ کرتا ہے۔ انڈا سفوف مازو کے ہمراہ اور تنہا بھی قابض ہے۔ مصطگی وغیرہ کے ہمراہ پیٹ درد میں فائدہ کرتا ہے۔ تخم ترہ تیزک اور نمک سقنقور کے ہمراہ اسہال اور آنتوں کی خراش کو روکتا ہے۔ جنگلی بیل کے عضو تناسل کے برادہ اور دارچینی کے ہمراہ بے حد مقوئی باہ ہے۔ پورے انڈے کو سرکہ میں پکا کر کھانے سے پیٹ سے قبض پیدا ہوتا ہے۔ معدہ وآنت کی طرف گرم مواد کی ریزش، اسہال اور آنتوں کی خراش سے محفوظ رکھتا ہے۔

روغن گل اور روغن بابونہ کے ہمراہ پورے انڈے کا ضماد آنکھ، خصیہ اور مقعد کے ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ پورے انڈے اور موم روغن کا ضماد ورم اور اعصاب کو نرم کرتا ہے۔ پیشانی پر زعفران، روغن گل اور آرد جو کے ہمراہ انڈے کی زردی کا طلا نزلہ اور آنکھ کی تڑپن کو روکتا ہے۔ بواسیر اور مقعد کے ورم اور مقعد کی تڑپن میں مفید ہے۔ بریاں زردی اور شہد کا طلا کلف اور چہرہ وبدن کے سیاہ نشانات کو صاف کرتا ہے۔ زردی اور روغن بنفشہ کا ضماد گرم ورم کو نرم کرتا ہے، اگر مذکورہ نسخہ کو زیادہ مقوی بنانے کی ضرورت ہو تو زردی کو بریاں کر لیں۔ اگر نسخہ کو زیادہ محلل بنانا ہو تو کچی زردی کو شامل کریں۔ انڈے کی زردی، مر اور زعفران کا ضماد خون سے لاحق ورم کو تحلیل کرتا ہے اور تنہا زردی کا ضماد شقاق سفلی میں مفید ہے۔ اگر حسب ضرورت چار پانچ عدد زردی کو زیرہ کرمانی اور گل بابونہ کے ہمراہ آپس میں ملا لیا جائے اور کورے

کپڑے پر لگا کر گرم کرنے کے بعد کمر پر چپکایا جائے تو کمر درد کو ساکن کرتا ہے۔ اگر گول کپڑے کے بیچ میں چھوٹا سوراخ کرنے کے بعد صرف انڈے کی زردی کو لیپ لیا جائے، پھر اس کو پھوڑے یا ورم پر گرم کر کے چپکایا جائے تو ان کو ایک دو دن میں پھوڑ دیتا ہے۔ سفیدی سمیت زردی گرم مزاج لوگوں کو خوب راس آتی ہے۔ روغن بیضہ مرغ کی مالش سے داڑھی وغیرہ کے بال نکلتے ہیں، نیز اس کی مالش سے تقویت باہ، برودت و رطوبت لاحق شدہ تمدد و تشنج میں فائدہ ہوتا ہے اور یہ مجرب ہے۔

انڈے کی سفیدی مغری ہوتی ہے، اس سے غذا اور فائدہ کم حاصل ہوتا ہے۔ اس کے استعمال سے خون کم پیدا ہوتا ہے، جو لیسدار ہوتا ہے۔ اس سے کچھ لیس دار اخلاط پیدا ہوتے ہیں اور یہ دیر ہضم ہوتی ہے۔ اس کو جو کے ستو کے ہمراہ پینے سے نیچے اوپر کا نزف الدم بند ہو جاتا ہے۔ شیخ کے مطابق سفیدی سوزش دار دردوں میں راحت دیتی ہے، کیونکہ یہ مغری ہے، جو متاثرہ مقام پر چپکی رہتی ہے، اور دودھ کے مانند دیر تک باقی رہتی ہے۔ سفیدی کا طلا دھوپ سے بدن کو سیاہی سے محفوظ رکھتا ہے اور سیاہی کو زائل کرتا ہے، اگر مغرہ (گیرو) اور سفیدی کا لطوخ کیا جائے تو دھوپ سے چہرے کے جلے نشانات کو زائل کرتا ہے۔

آشوب چشم میں سفیدی کا قطور برودت پیدا کرتا ہے۔ اگر سفیدی کو عورت کے دودھ میں ملا کر چاندی کے ٹکڑے یا انگوٹھی اور یا درہم سے خوب پھینٹا جائے اور اس کی جھاگ کو گرم آشوب چشم پر طلا کیا جائے تو آرام ملتا ہے۔ سفیدی اور جو کے آٹا کا ضماد گرم نزلات کو روکتا ہے۔ انڈے کی سفیدی مغری ہونے کی وجہ سے لصوق کے نسخوں میں استعمال ہوتی ہے، جو غیر سوزش دار دواؤں کے ہمراہ درد والے قروح میں فائدہ کرتی ہے، جیسے تازہ زخم، معدہ و مثانہ کے قروح، تمام ردی خبیث قروح اور سر کے بالوں کو رقیق سفیدی سے دھونے سے ابریہ اور سبوسہ سر میں فائدہ ہوتا ہے۔ سفیدی کا ضماد ورم، پھنسی، آنکھ درد، مقعد و عانہ کے زخم، خبیث حار قروح، آگ اور گرم سے جلے اور ان کے آبلہ روکنے میں فائدہ کرتا ہے۔ یہ ضماد حار خبیث قروح میں تنہا اور یا مختلف مرہموں کے ہمراہ مفید و مستعمل ہے۔ اگر سفیدی کو اون کے ساتھ ضماد کریں تو زخم نہیں پڑتے۔ کان میں سفیدی کا قطور گرم ورم کو ٹھنڈا و ساکن کرتا ہے۔ سفیدی اور سبز کشنیز کے رس کا قطور نکسیر میں فائدہ کرتا ہے۔ غیر سوزش دار قابض دواؤں کے ہمراہ سفیدی کا دماغ کے پردوں سے آنے والے نکسیر کے خون کو بند کرتا ہے۔ سفیدی اور کندر کا طلا پیشانی پر آنکھ کے نزلہ کو بہنے سے روکتا ہے۔ تنہا سفیدی یا رادع دواؤں کے ہمراہ اس کا طلا رادع اور مسدد مسام ہے اور پٹی کے مانند مواد کو سخت کرتا ہے۔ مذکورہ طلا ورم حار میں فائدہ کرتا ہے۔ سفیدی، کافور اور بزر البنج کا طلا دھوپ یا آگ سے لاحق شدہ آنکھ کی حدت و سوزش کو ٹھنڈا کرتا ہے۔ سفیدی اور اکلیل الملک وغیرہ کا حقنہ آنتوں کے قروح کے درد، آنتوں کی خراش اور صفراوی اسہال میں راحت دیتا ہے۔ سفیدی اور روغن گل کا حمول تڑپن اور ورم خصوصاً مقعد کی تڑپن کو ٹھیک کرتا ہے۔ سفیدی اور روغن حنا کا فرزجہ قروح رحم میں مفید اور ملین رحم ہے۔ اگر قولنج کا مریض انڈے کی سفیدی کو کھالے تو شدید نقصان پہنچتا ہے۔ اس وقت نقصان میں مزید اضافہ ہو جاتا ہے، جب اس کو بریاں گوشت، سبزی اور دودھ وغیرہ کے ساتھ پکا کر کھایا جاتا ہے۔

انڈے کا سخت بیرونی چھلکا قروح کو صاف و خشک، نکسیر کو بند اور جرب و حکہ کو فائدہ کرتا ہے۔ صدف (سیپ کے ہمراہ چھلکے) کا ذرور بیاض چشم میں مفید ہے۔ چونا کے مانند سفید چھلکے کی راکھ اور شہد کا سرمہ بیاض میں فائدہ کرتا ہے۔ گیلانی نے ناک میں چھلکے کی راکھ اور آب کشنیز کے محلول کا قطور نکسیر کے لیے مفید لکھا ہے۔ سوختہ چھلکے کا باریک سرمہ آنکھ کے جرب و حکہ میں فائدہ کرتا ہے۔ مغسول

چھلکے کا خوب باریک سرمہ بیاض العین کو زائل، بینائی کو قوی اور آنکھ کی پھنسی کو زائل کرتا ہے۔ سوختہ چھلکے کا تفوخ خطرناک و مہلک نکسیر کو ٹھیک کرتا ہے۔ یہ نسخہ مجرب ہے۔ اس میں چھلکا صرف سیاہ ہونے تک سوختہ ہو خاکستر نہ ہونے پائے۔ سات گرام غیر سوختہ تازہ چھلکے کا باریک سفوف سوتے وقت کھانے سے باہ میں ہیجان برپا ہوتا ہے۔ انڈے کا چھلکا، شہد اور سرکہ کا طلا ورم کو تحلیل کرتا ہے۔ چھلکا اور تخم خربوزہ کا طلا کلف کو صاف کرتا ہے۔ سوختہ چھلکے کا ذرور خون کو بند، پرانے زخموں کو گوشت سے پر اور تازہ زخموں کو مندمل کرتا ہے۔

انڈے کے چھلکے کے داخلی حصہ سے چپکی ہوئی جھلی کا نام غرقی ہے، اس جھلی اور کبوتر کے بچے کے خون کا حمول بکارت میں فائدہ کرتا ہے۔ اس دوا کا یہ فائدہ قدرت کا ایک اہم راز ہے۔ انڈے کا مکلس چھلکا تمام افعال آہک (چونا) کے مانند ہے۔ یہ زخموں کو خشک کرتا ہے اور کثیر فوائد کا حامل ہے۔

انڈے کے چھلکے کے جلانے کا طریقہ کلس البیض کے نام سے مشہور ہے۔ اس کے لیے چوزہ نکلے ہوئے انڈے کا چھلکا زیادہ بہتر ہوتا ہے۔ انڈے کے چھلکے کو نمک کے پانی میں بار بار بھگو کر دھولیا جائے اور اس کی اندرونی باریک جھلی کو نکال لیا جائے، صاف چھلکے کو ہلکا کوٹ کر کوزہ میں مٹی سے بند کر کے جلایا جائے اس کے بعد نکال کر مغسول کر کے استعمال کیا جائے۔

جالینوس نے انڈا نیم برشت کرنے کی حد مقرر کی کہ کھولتے ہوئے پانی میں انڈے کو ڈالا جائے اور سو تک گنتی گنی جائے یہ انڈے کو ابالنے کا معیاری وقت ہے۔ اگر انڈے کو ٹھنڈے پانی ڈال کر آگ پر رکھنا جائے تو تین سو تک گنتی گننے سے انڈا نیم پختہ ہو جاتا ہے۔ قوی مزاج لوگوں کو پانچ سے پندرہ انڈے تک کھانے کی اجازت ہے اور یہ اس کی مقدار خوراک ہے۔ تخمہ کے مریض اور زہر کی روداد والے شخص کے لیے انڈے کا خوردنی استعمال نقصان دہ ہے۔ سانپ، جنگلی چھپکلی وغیرہ ردی الجوہر جانوروں کا انڈا بہت خراب ہوتا ہے۔ ان سے مختلف امراض لاحق ہوتے ہیں، اکثر انڈے اپنے زہریلے اثر سے مہلک ثابت ہوتے ہیں، لہٰذا ان کے کھانے سے پرہیز کرنا بہتر ہے۔ تدرو، تیہو (لوا)، دراج (تیتر) اور کبک (چکور)، کے انڈے کے افعال گھریلو مرغی کے انڈے کے مانند ہوتے ہیں۔

بیض الریح

یہ وہ انڈا جس کا مادہ نر و مادہ کی قربت و جفتی کے بغیر پیدا ہوتا ہے۔ اس کا عربی نام بیض التراب بھی ہے۔ فارسی نام بیضۂ خاکی اور ہندی نام خاکی انڈا ہے۔

بیض المسلوق

یہ ابالا ہوا اور بریان انڈا ہے۔

بیغا

گیلانی کے مطابق یہ طوطی ہے۔

بیغاین

یہ سداب ہے۔

بیغول

یہ تخم کتاں ہے۔

بیقه

یہ بقہ ہے۔

بیکل

باکے نیچے زیر، یاساکن، کاف پر زبر، اورلام ساکن۔اس کی با پر زبر بھی آیا ہے۔ ہندی کتابوں میں اس کی دوقسمیں مذکور ہیں ایک کانام دنلی، تکمیپا، سیکھر اوچیتر کاپترا اور دوسری قسم کا نام پرانا گدنتی، سویت کانڈا، پوٹل، ادمیر چھدنکم، بہکری (اس کا پھل پسینہ کوروکتا ہے اور بہت گرمی کرتا ہے) ہے۔بیکل ایک خاردار جنگلی درخت ہے۔اس کے پتے لیموں کے مانند ہوتے ہیں۔البتہ پہلی قسم کے پتے بڑے اور دوسرے قسم کے پتے چھوٹے ہوتے ہیں۔ یہ پتے نقش ونگاردار،اوراس کے کنارے سرخ وکنگرہ دار ہوتے ہیں۔اس کی شاخیں سفید ہوتی ہیں۔اس کے پھول گل کنار کے مانند اور خوشہ دار ہوتے ہیں۔اس کا پھل گولر کے مانند بنفسجی رنگ ہوتا ہے۔اورایک قسم کا پھل مکو کے مانند ہوتا ہے۔پھل کے اندر دوجڑواں تخم ہوتے ہیں۔ درخت کی چھال پر بہت سفید بھوسی ہوتی ہے۔ جو ہوا چلنے سے اڑتی ہے۔ دوسری قسم پہلی قسم سے زیادہ سفید ہوتی ہے۔

مزاج: یہ تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہے۔

افعال وخواص: اس کے درخت کی چھال مجفف منی اور حابس سیلان رحم ہے۔ جوڑوں کے درد، پورے بدن کی ریاح، رعشہ اور استرخاء میں فائدہ کرتی ہے۔ چھال کی دھونی زکام، نزلہ اور بواسیر کی رطوبت کوخشک کرتی ہے۔ ہندوستانی اطباء اس کے مزہ کو تیز قرار دیتے ہیں۔پہلی قسم دانت کے کیڑوں کو مارتی ہے۔دوسری قسم بہت لطیف ہوتی ہے،بلغم پیٹ کی گرانی، ریاح اور زہریلی ریاح کودور کرتی ہے۔اس کا پھل پسینہ کوروکتا، بدن کے میل کوصاف کرتا اور خوب نفع بخش ہے۔اس کے جڑ یا تنے کی چھال استسقاء کے لیے راقم کی مجرب ہے، چنانچہ راقم نے اس کے چار گرم سے بارہ گرام تک سفوف کومریض کو پلایا، تین چاردن کے بعداس کو بہت پیشاب آنے لگا اور مرض سے افاقہ مل گیا۔

بیگن

با پر زبر، یاساکن، گاف پر زبر اورنون ساکن۔ یہ بادنجان کا ہندی نام ہے۔ یہ سنسکرت میں بھنڈوکا (چمکدار)، دارنا کا، دامکی، جورمی اور دسویت کھیرا کے ناموں سے موسوم ہے۔ ہندوستانی اطبا کے مطابق اس کا ذائقہ شیریں، تیز اور تند ہوتا ہے، جوہضم ہونے کے وقت تلخ ہوجاتا ہے۔اس کا مزاج گرم ہے، بیگن لطیف ہوتا ہے۔صفراوبلغم کو دفع دل کوقوی، رنگ میں نکھار اور زود ہضم ہے۔ بخار اور کھانسی کودفع کرتا ہے۔

پکا ہوا بیگن گرم، ثقیل اور مولد صفرا ہے۔سفید بیگن سیاہ بیگن سے کم خاصیت کا حامل ہے۔بیگن اپنی خاصیت سے بواسیر کودفع کرتا ہے۔یونانی اطباء بیگن کی رداءت کے قائل ہیں۔سفید بیگن کونسبتاً سیاہ بیگن سے اچھا سمجھتے ہیں۔بیگن مقوی معدہ ہے اور یہ مجرب ہے۔در اصل اس میں بہت زیادہ یبوست ہوتی ہے۔دمستری میں لکھا ہے کہ بیگن اپنی یبوست اور سوداویت سے بے خوابی اور خواب پریشاں لاحق کرتا ہے۔اس کا مصلح روغن، خصوصاً دہی ہے۔اس کے نفع ونقصان سے صرف نظر کرتے ہوئے یہ طبیعت کولذیذ اور پسندیدہ ہے۔یہی

اس کے کم نقصان کی وجہ ہے۔

نگہنٹ میں لکھا ہے کہ بیگن صفرا میں اضافہ کرتا ہے۔ریاح وبلغم کے فساد کو دفع کرتا ہے،جگر کو قوی پتھری کو پیدا اور کم بھوک کو دفع کرتا ہے۔بعض ہندوستانی کتابوں میں تحریر ہے کہ اس کی تمام اقسام لذیذ ہوتی ہیں۔ یہ آنکھ اور سینہ کے امراض کی بہترین دوا ہے۔صفرا کو قطع اور قبض کو ختم کرتا ہے۔کلما، جذام ،بلغم ،ریاح ،سردی ،کیڑے اور استحاضہ کو پیدا کرتا ہے۔اس کا مصلح زیرہ سیاہ ہے۔ ہرا بیگن بلغم اور صفرا پیدا کرتا ہے۔سفید بیگن بلغم اور ریاح کو ختم کرتا ہے اور پیاس لاحق کرتا ہے۔کالا بیگن قے کو دور اور بھوک میں اضافہ کرتا ہے۔خشک بیگن کو چاول کے پانی میں دھونے کے بعد روغن میں تل کر کھانے سے بہت مزہ آتا ہے،صفرا دور کرتا ہے۔روغن بیگن زود ہضم ،شیریں، سرد،مقوی بدن ،مقوی منی ،نور افزا،مخرج بلغم اور دافع صفرا ہے۔بعض کے نزدیک یہ ہلکا تلخ ہوتا ہے۔یہ لطیف ہے، کیڑوں کو دفع ،منی ، بینائی اور قوت کو کم کرتا ہے،بیگن کے مزاج اور افعال وخواص یونانی اطباء کے بیان کے مطابق بادنجان کے ذیل میں گزر چکے ہیں۔

بیلاطریلون

یہ گل ارمنی ہے۔

بیل

با کے نیچے زیر، یا اور لام ساکن ۔ یہ ہندی لفظ ہے،اس کا نام کچھی پھل بھی ہے۔اس کا انگریزی نام بیل ہے۔ یہ سنسکرت میں شونڈلیا (بہت لیس دار)، ہرردا گندہا(اس کی لو سے دل خوش ہوتا ہے)، بوتیمار (امیروں کا دل خوش کرنے والا یا خوشبودار پھل اور یا ریاح کی تولید کرنے والا)، پیتا(سنہرا رنگین)،شری پھل (خوبصورت پھل والا)، ہرردا گندہا(کٹھل اور کویٹ کی اس سے بو آتی ہے)، دیرکھایو ہو(لمبی عمر)، پلواوت لاتو(اس کے پھل کو سر پر ملنے سے بخار دفع ہو جاتا ہے)،شونڈلیا(جس شخص کے بدن پر بال کثرت سے ہوں اس کی مالش سے بال صاف ہو جاتے ہیں) کے ناموں سے موسوم ہے۔

یہ ایک ہندوستانی درخت کا پھل ہے،اس کا جنگلی پھل سیب اور انار کے برابر اور بستانی پھل خربوزہ کے برابر ہوتا ہے۔ کچے پھل کی پوست ہری، ہلکی نرم اور پکنے کے بعد زرد و سخت ہو جاتی ہے۔ کسی پھل کا پوست بہت نازک اور باریک ہوتا ہے۔ پختہ پھل کا مغز شیریں،خوش مزہ،خوشبودار، زردی مائل اور نرم ہوتا ہے۔اس کے پھل لمبی پھلیوں میں ہوتے ہیں اور ہر پھلی میں پھل کے اعتبار سے پانچ چھ تخم ہوتے ہیں۔پھلی کے جوف میں تیزی اور کسیلی مائل، ہلکی تلخی دار،لیس دار رطوبت ہوتی ہے۔اس کے پوست سے باریک ریشے نکل کر مغز کے جوف میں پیوست ہوتے ہیں۔ بڑا،خوب پختہ، نازک پوست دار،خوب خوشبودار بیل اعلیٰ معیار کا ہوتا ہے۔اس کا گودا بہت شیریں لذیذ ہوتا ہے۔ یہ کسیلا نہیں ہوتا ہے،اس میں تخم کم ہوتے ہیں۔ پانی میں حل کرنے کے بعد تمام مغز صافی سے نکل جاتا ہے اور ریشے بہت کم نکلتے ہیں۔اس کے شربت میں شکر ملانے کی ضرورت نہیں ہوتی ہے یا بہت معمولی شکر سے میٹھا ہو جاتا ہے۔ان اوصاف کا حامل بیل اعلیٰ معیار کا شمار ہوتا ہے۔اس کا درخت اخروٹ کے برابر بڑا ہوتا ہے۔ پتے سیب کے مانند ہوتے ہیں،لکڑی وزنی اور کم ریشہ دار ہوتی ہے۔اس کا کچا مغز بیل گری کے نام سے مشہور ہے اور اسہال وغیرہ کی دواؤں میں استعمال ہوتا ہے۔

مزاج: یہ دوسرے درجہ میں سرد اور تیسرے درجہ میں خشک ہے۔

افعال و خواص: بیل گری قابض ہوتی ہے، مزمن اسہال میں فائدہ کرتی ہے۔ یہ نزف الدم کو بند اور معدہ کو قوی کرتی ہے۔ بیل کا مربا بہتر ہوتا ہے۔ راقم نے اس کے مغز کے عرق کو اسہال میں عرق بارتنگ کے قائم مقام مفید پایا ہے، اس کا بدل سماق ہے۔

خوب پختہ اور شیریں بیل اول درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہوتا ہے۔ یہ دل و دماغ، جگر اور معدہ کو قوی کرتا ہے، مزمن اسہال کا حابس و قابض، لیس دار رطوبتوں اور حیض کے خروج کو بند کرتا ہے۔ لوگ اس کے مغز کو شیرینی اور شیرینی کے بغیر تناول کرتے ہیں یا مغز کو پانی میں حل کر کے شیرینی یا گلاب ملا کر شربت کی طرح نوش کرتے ہیں۔ بعض لوگ شیرینی اور گلاب کے بغیر شربت بنا کر پیتے ہیں۔

نیم پختہ بیل کا مغز اول درجہ میں سرد اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔ اگر بیل کو پھول کے ہمراہ توڑ کر آگ میں پکایا جائے تو اس میں قوت قابضہ اور حابسہ کا مزید اضافہ ہو جاتا ہے۔ چودہ سے چھتیس گرام تک پختہ بیل کا مغز اور ہم وزن یا نصف وزن شکر یا نبات کے ہمراہ خالی پیٹ کھانے سے مزمن اسہال میں فائدہ کرتا ہے اور یہ مجرب ہے۔ بیل کا مغز خصوصاً نیم پختہ بیل کا مغز کثرت استعمال سے بواسیر اور سدّوں کو پیدا کرتا ہے۔ اس کا مصلح نصف وزن سے ہم وزن تک شکر ہے۔ بعض اطباء نے اس کا بدل شورہ لکھا ہے۔

ہندوستانی اطباء کے مطابق پختہ بیل کا مغز گرم، رطب اور ثقیل ہوتا ہے۔ بلغم، صفرا، ریاح میں اضافہ اور دیر ہضم ہوتا ہے اور ہضم ہونے کے وقت معدہ میں سوزش پیدا کرتا ہے، بھوک کم اور دستوں کو روکتا ہے۔ کچا بیل تلخ، کسیلا، ہلکا شیریں اور لطیف ہوتا ہے۔ دل اور تمام اعضا کو قوی کرتا ہے، یہ حابس، مشہی اور ہاضم ہے، ریاح و بلغم کے فساد کو دفع کرتا ہے۔ کچے بیل کا مغز مناسب دواؤں کے ہمراہ اسہال میں بہت فائدہ کرتا ہے۔

صاحب معدن الشفا کے مطابق کچے بیل کا مغز تیز، گرم، چکنا، کڑوا، کسیلا، قابض بلغم اور ریاح کو صاف کرتا ہے۔ پختہ بیل ریاحی، صفراوی اور بلغمی امراض پیدا کرتا ہے۔ اس کو کھانے سے ریاح بہت بدبودار نکلتی ہے۔ بعض ہندوستانی مولفین کی کتابوں کے مطابق سنگرہنی میں فائدہ کرتا ہے۔ کھانے کو ہضم اور ریاح کو خارج کرتا ہے۔ اسہال کے ذریعہ کیڑوں کو خارج، پیٹ درد اور تقطیر البول میں مفید ہے۔ کچا بیل ثقیل، بھوک کو ساقط اور لیس دار بلغم پیدا کرتا ہے۔ مزمن امراض اور مزمن بخاروں میں استعمال ممنوع ہے۔ یہ بخار میں نقصان پہنچاتا ہے۔

درخت بیل کی چھال بخار میں فائدہ کرتی ہے۔ اس کی جڑ شیریں اور زود ہضم ہے۔ غثیان، باد، صفرا، و بلغم کو دفع کرتی ہے۔ اطباء کے مطابق اس کے پتوں کا رس آنکھ میں لگانے سے بینائی میں اضافہ ہوتا ہے۔ طب فرشتہ میں لکھا ہے کہ ہندوستانی لوگوں نے روغن تخم بیل کے کثیر فوائد شمار کرائے ہیں۔ آپ تجربہ سے بہت عجائب اور نوادر سے روبرو ہوں گے۔ اس کے تخم کا روغن پتال جنتر کے طریقے سے حاصل کیا جاتا ہے۔ روزانہ اکتیس ملی لیٹر روغن کو ایک پیالہ اس جوشاندہ کے ہمراہ نو مہینہ تک نوش کریں، جس کو تین عدد ہلیلہ، تین عدد بلیلہ، تین عدد آملہ منقی اور تین پیالہ پانی میں تیار کیا گیا ہو تو بے شمار عجائب اور منافع کا مشاہدہ ہوتا ہے۔ طب فرشتہ میں یہ بھی لکھا ہے اگر ہلیلہ، بلیلہ اور آملہ سب سے بارہ گرام کے جوشاندہ میں روغن کو ملا کر چالیس دن نوش کیا جائے تو عجیب و غریب فوائد حاصل ہوتے ہیں۔ بعض کے مطابق اس کا عربی نام بل ہے۔ اس کے افعال و خواص بل کے ذیل میں تحریر ہو چکے ہیں اور اس کی ایک قسم بلوسکیہ کے ذیل میں تحریر ہوگی۔

بیل

باپر زبر، یہ گائے کا ہندی نام ہے۔ با کے نیچے زیر کے تلفظ کے ساتھ غیر تنادار پودا یعنی بیارہ ہے۔

پیل

پا کے نیچے زیر ہے، یہ ہاتھی ہے اور یہ اراک (پیلو) کا بھی نام ہے۔

پیلا افرردی

یہ ثیل (مچھی چھی) ہے۔

بیل پتری

اس کا نام آ کوتیکی بھی ہے۔اس کے سنسکرت نام لیسشو یک پھل (اس کا پھل اور بیل خوشبودار ہوتے ہیں)، راجی رجنت (بادشاہ لوگ اس کا شیرہ نوش کرتے ہیں)، پانیاوی (پینے کے قابل مشروب ہے) اور سنٹشوک پھل (خوشبودار پھل) ہیں۔ یہ غیر تنادار ایک پودا ہے۔اس کے پتے پان کے مانند اور خوشبودار ہوتے ہیں۔اس کے پھل اور شاخ وغیرہ بھی خوشبودار ہوتی ہیں، اس کو راجہ مہاراجہ کھانا پسند کرتے ہیں۔اس کا مزاج گرم وخشک ہے۔ یہ پیٹ کے کیڑے، پھوڑے اور میہ (سوزاک) کے امراض دفع کرتا ہے۔

بیل بھدر

یہ تمڑی جڑاسورپ ہے۔

پیلج

پا کے نیچے زیر، یا، لام اور جا ساکن۔ یہ اراک (پیلو) ہے۔

بیل دارو

یہ تنکابن زبان کا لفظ ہے۔ یہ جبذ بیدستر ہے۔

بیلدر چین

یہ ترکی لفظ ہے، اس کے معنی سمانی (بیڑ) کے ہیں۔

بیل ڈوری

با کے نیچے زیر، یا مجہول اور لام ساکن، ڈال پر پیش ومجہول، را کے نیچے زیر اور یا ساکن، یہ چھوٹی جیونتی ہے۔اس کی بیل بہت گل ہوتی ہے۔ یہ درخت وغیرہ سے لپٹتی ہے اور اس کا پھل چھوٹے کھیرے کے مانند ہوتا ہے۔

پیلک

یہ گاجر کا ہندی نام ہے۔

پیل گوس

یہ لوف کبیر کا فارسی نام ہے۔

بیلمون

یہ جنگلی خرفہ ہے۔بعض کے مطابق اس لفظ میں کافی تحریف ہوتی ہےاورزیادہ درست لفظ سلمون ہے،یہ عرفج ہے۔

پیلو

با کے نیچے زیر، یا ساکن، لام پر پیش اور واؤ ساکن۔ یہ اراک کا ہندی نام ہے۔ یہ سنسکرت میں کرپھل، پچنا، جلنکاری (مقوی)، ولبہاور چھاکلما، بناسن، جٹادرکما، درمجن اورکوپرلی سے موسوم ہے۔ یہ ایک جنگلی درخت ہے۔ ہندوستان میں کثرت سے پایا جاتا ہے۔ یہ طویل القامت اور بہت شاخ دار ہوتا ہے۔ پتے ڈھائی انچ کے برابراور باریک ہوتے ہیں۔اس کے پھل کو جال اور پیل کہتے ہیں۔پیل، فیل کے ہم وزن ہے۔اس کا دوسرا نام آخر میں جیم کے اضافہ اور لام پر زبر کے ساتھ فیلج بھی ہے۔ ہندوستانی اطباء کے نزدیک یہ گرم، لطیف، ملین اور مشتہی طعام ہے۔کھانے کے بعد کی قے کو دفع کرتا ہے۔ باؤ گولہ، بواسیر، امراض طحال، بادوخون کے فساداور گردہ ومثانہ کی پتھری کو دفع کرتا ہے۔اس سے صفرا پیدا ہوتا ہے۔ یہ خامرہ کے زمرہ سے ہے۔اس کا پھل تلخ اوراسہال آور ہے۔بلغم وصفرا کے فساد، اعضاء کی سوزش، جذام اور پیٹ کے کیڑے دفع کرتا ہے۔ برگ پیلواوراونٹ کے پیشاب کا ضماد خنازیر کو دفع کرتا ہے۔ چھ گرام شاخ پیلو کی پوست، سات گول مرچ کو پانی میں پیس کر چھ دن پینے سے بواسیر دفع ہوجاتی ہے۔اہل ہند کے مطابق پیلوتینوں اخلاط کو صاف کرتا ہے۔اس کے جوشاندہ کا مضمضہ دانتوں میں فائدہ اورقوت باہ کو قوی کرتا ہے۔ پیلو کا مزاج گرم اور رطب ہے۔اس کے افعال وخواص اہل یونان کے مطابق اراک کے ذیل میں تحریر ہو چکے ہیں۔

پیلو پرنی

اس کا تلفظ پا، یا، لام، واؤ، دوسرے پا پر زیر، را ساکن، نون کے نیچے زیراور یا ساکن ہے۔ یہ چوکندی ہے۔

پیلو کا

اس کا تلفظ پا، یا، لام، واؤ، کاف پر زبراور الف ہے۔ یہ چھوٹا تیندوا ہے۔

بیلہ

اس کا تلفظ با کے نیچے زیر، یا ساکن، لام پر زبر اور ہا ساکن ہے۔ یہ رائے بیل کی ایک قسم ہے۔

بیم

یہ بسد ہے۔

بیموا

یہ پیچ ہے۔

بین

یہ دماغ ہے۔

بینت

اس کا تلفظ با کے نیچے زیر، یا مجہول، نون خفی اور تا ساکن ہے۔ یہ ہندی لفظ ہے، اس کا فارسی نام خیزران، عربی نام خزران اور

ہندی نام پتم ہے۔ یہ سنسکرت میں پر یموده، پتر دو چاکھوج ،اگر چاوہ، دیر کھ پتر کاولیک اور دیر کھ پترک کے ناموں سے موسوم ہے۔اہل ہند کے نزدیک اس کی چار اقسام ہیں۔ایک مطلق بیت کے نام سے دوسرا توت کام سے،تیسرا جل بیت سے اور چوتھا انجل کے نام سے معروف ہے اوران چاروں اقسام کا مزاج سرد ہے۔

بیت اعضاء کی سوجن اور بواسیر کو دفع کرتا ہے۔ پھوڑے، پھنسی حدت وغلیان اور پیشاب کی سوزش کو دفع کرتا ہے۔سنگ مثانہ اور باد، بلغم وخون کے فساد میں فائدہ کرتا ہے۔ایک قول کے مطابق یہ کیڑے، باد، صفرا پیر اور زانو کے درد اور سوزاک کو دفع کرتا ہے۔جل بیت خاص طور پر قابض اور نفاخ ہے۔انجل بیت اپنے اثر بالخاصیت سے زہر کے فساد کو دفع کرتا ہے۔اس کے افعال وخواص حکمائے یونان کے مطابق خیزران کے ذیل میں آئیں گے۔

پیورندی

پا کے نیچے زیر، یا ساکن، واؤ اور را پر زبر، نون ساکن، دال کے نیچے زیر اور دوسری یا ساکن ۔ یہ چھوٹی ستاور ہے۔

بینوق

یہ پنبہ ہے۔

پیوڑی

پا کے نیچے زیر، یا مجہول اور واؤ ساکن، ڑا کے نیچے زیر اور یا ساکن ۔ یہ ایک لطیف اور ہلکی چیز ہے۔بعض لوگوں کا خیال ہے کہ یہ اس نوزائدہ گائے کے بچہ کے پیشاب کو پکا کر تیار کیا جاتا ہے، جس کو آم کے کچے پتے کھلائے گئے ہوں، اس کو اکثر نقاش لوگ استعمال کرتے ہیں اور ہندوستان میں کافی مشہور ہے۔

پیوزا

یہ فارسی لفظ ہے، یہ قرصعنہ کی ایک قسم ہے۔

پیوسی

پا کے نیچے زیر، یا اور واؤ ساکن، سین کے نیچے زیر اور یا ساکن ۔ یہ لیہ کا ہندی نام ہے نیز یہ ہندی میں کھیس ، پیوہ اور پیو کہہ کے نام سے جانا جاتا ہے۔ یہ جانوروں کا دودھ ہے، جو ولادت کے دو تین دن تک حاصل ہوتا ہے۔اہل ہند کے نزدیک یہ مسخن محرک باہ، مورث فواق، مولد سنگ اور دیر ہضم ہے۔اس کا مصلح مختلف شیریں چیزیں ہیں۔بعض اہل ہند کے مطابق یہ خوشبودار، مدر بول، مسقط قوت اور مولد باد ہے، اس کے افعال وخواص یونانی اطباء کے حوالہ سے لیہ کے ذیل میں آئیں گے۔

پیوند مریم

یہ قلت (کلتھی) ہے۔

بیولہ

اس کا ہندی نام دردارا ہے۔

پیہ

پا کے نیچے زیر، یا اور ہا ساکن ۔ یہ فارسی لفظ ہے۔ یہ عربی میں شحم، طرق، قمہ، یونانی میں فوتمیں اور ہندی میں چربی کے نام سے موسوم ہے۔ یہ ایک مفرد عضو ہے، جو گردہ، معدہ، آنتوں وغیرہ پر پیدا ہو کر جم جاتا ہے اور ان کی حفاظت کرتا ہے۔ چربی، سمین سے سخت ہوتی ہے۔ چربی اور سمین کا مادہ، بارد، آبی اور رقیق خون ہوتا ہے۔ ان دونوں کو برودت بستہ کرتی ہے۔ اس لیے یہ دونوں گرمی سے پگھل جاتے ہیں، لیکن برودت، کثافت اور انعقاد کا اثر چربی پر سمین سے زیادہ ہوتا ہے۔ فربہ جانور کے گردہ کے اردگرد کی تازہ چربی اعلیٰ معیار کی ہوتی ہے۔

چربی کے بہتر استعمال کا طریقہ یہ ہے کہ اس کے پردہ اور جھلی کو صاف کر کے تانبا یا لوہے کے برتن میں دھوپ میں رکھیں۔ پگھلی ہوئی کو مٹی کے پختہ برتن میں جمع کرتے جائیں، نمک سود چربی بعض امراض سے حفاظت اور بعض امراض میں نقصان پہنچاتی ہے۔ نر جانور کی چربی، مادہ سے، جنگلی جانوروں کی چربی، پالتو جانور کی چربی سے اور شکاری جانور کی چربی، غیر شکاری سے گرم ہوتی ہے۔ خصی کی چربی درمیانی، اپنے مادہ سے قریب تر، اور گوشت سے زیادہ سرد اور رطب ہوتی ہے۔ تازہ چربی گرم اور پرانی گرم وخشک ہوتی ہے۔ وقت گزرنے کے ساتھ ساتھ اس کی گرمی، خشکی اور لطافت میں اضافہ ہوتا رہتا ہے۔

مزاج: چربی کا طبعی مزاج بارد ہے کیونکہ یہ خون کے آبی مادہ سے پیدا اور سردی سے منجمد ہوتی ہے، مگر یہ بدن انسان میں گرمی پیدا کرتی ہے، کیونکہ روغنی مادہ کی وجہ سے بدن کی گرمی کے ذریعہ تیزی سے حرارت کو قبول کرتی ہے۔ چنانچہ چربی کا مزاج امور طبیعیہ میں بارد اور علم الادویہ میں گرم ہے۔ ان دونوں میں کوئی تضاد نہیں ہے۔ اس کی طبیعت ہر جانور کے اعتبار سے مختلف ہوتی ہے اور اس کا تذکرہ ہر جانور کے ذیل میں تحریر ہے۔

افعال وخواص: مطلق چربی سے بکرے کی چربی مراد ہوتی ہے۔ یہ دنبہ کی الیہ سے خشک، لطیف، سریع الانحدار اور بطی الفساد ہوتی ہے۔ بطخ کی چربی بہت زیادہ گرم وخشک ہوتی ہے۔ خصی وعمر دراز جانور کی چربی زیادہ خشک ہوتی ہے۔ جوان جانور کی چربی کم خشک ہوتی ہے۔ خصی جانور کی چربی جماع نہ کرنے کی وجہ سے حار بنی رہتی ہے اور حرارت محفوظ رہتی ہے۔ خنزیر کی چربی سب سے زیادہ رطب ہوتی ہے اور یہ روغن زیتون جیسا کام کرتی ہے۔ اس کے بعد بطخ کی چربی رطب ہوتی ہے۔ بکرا کی چربی، خنزیر اور بطخ کی چربی سے غلیظ ہوتی ہے پالتو مرغا کی چربی اوسط درجہ گاڑھی ہوتی ہے۔

شیخ کے مطابق بطخ کی چربی لطیف اور مرغی کی چربی سے زیادہ گرم ہوتی ہے۔ مرغ کی چربی اوسط درجہ ہوتی ہے۔ اعرابی اونٹ کی چربی شدید مسخن، گائے کی چربی، شیر اور بکرے کے مقابلے میں اور درجہ مسخن اور ریچھ کی چربی لطیف ہوتی ہے۔ تمام نر جانوروں کی چربی، مادہ سے قوی ہوتی ہے۔ بکرا کی چربی سب سے زیادہ قابض ہوتی ہے۔ بکرے کی چربی شدید محلل ہوتی ہے۔ ایک قول کے مطابق بیل کی چربی بھیڑ سے گرم ہوتی ہے۔ بکری کی چربی، بکرا سے اور شیر کی چربی تمام جانوروں سے زیادہ گرم ہوتی ہے۔ اس کی چربی شدید محلل ہوتی ہے۔ یہ ورم کے زمانہ ابتدا میں فائدہ نہیں کرتی، مگر زمانہ انتہاء میں سخت اور پرانے ورم کو فائدہ کرتی ہے۔

بھالو اور مرغابی کی چربی داء الثعلب میں فائدہ کرتی ہے۔ خنزیر کی چربی بہترین منضج اور ملین ہے۔ یہ گرم ورم، آنتوں کے زخم، درد

میں راحت اور بدن میں خوب پیوست ہوتی ہے۔ بطخ کی چربی اس سے کم لیس دار اور بدن میں سرایت کرتی ہے۔ بکری کے گردہ کی چربی آنتوں کے زخم اور سیدھی آنت کی خراش وسوزش میں فائدہ کرتی ہے۔ یہ درد میں راحت اور نیند لاتی ہے۔ گدھ اور شکاری پرندوں کی چربی جوڑوں کے درد میں مفید ہے۔ موم، زفت، اور جبل، یا گائے یا بکرا یا بکری اور خنزیر کی چربی کا ساڑھے تین گرام ضماد ورم و پھوڑے کا بہترین منضج اور مفتح ہے۔ پرانی چربی میں حرافت و لطافت زیادہ ہوجاتی ہے۔ یہ بہترین محلل کا کام کرتی ہے، مگر پرانی چربی درد رحم میں نقصان کرتی ہے۔ مرغی وغیرہ کی تمام اقسام کی ملین چربی درد رحم میں فائدہ کرتی ہے۔

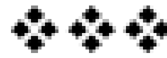
چربی کھانے سے غثیان پیدا ہوتا ہے۔ گرم مزاج میں اس کا مصلح سکنجبین، آب لیموں وغیرہ اور سرد مزاج میں زنجبیل، نمک وغیرہ ہے۔ خلاصۂ کلام! چربی کے تمام افعال وخواص روغن زیتون سے قریب تر اور اس سے بہتر ہوتے ہیں۔

پیہ خرما

یہ جماز کا فارسی نام ہے۔

پیہ قاوندی

یہ قاوند (پہلوا) ہے۔



اسماءادویہ



MUHIT-I AZAM
(Volume-I)

Hakim Muhammad Azam Khan

Urdu Translation



CENTRAL COUNCIL FOR RESEARCH IN UNANI MEDICINE
(Department of Ayurveda, Yoga, Naturopathy, Unani, Siddha and Homoeopathy (AYUSH)
MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE
GOVERNMENT OF INDIA



سنٹرل کونسل فار ریسرچ اِن یونانی میڈیسن
وزارتِ آیوش، حکومتِ ہند
نئی دہلی

